

食従事者と消費者をつなぎ、未来の食卓に変化を起こす

# SUSTABLE 2025

未来を変えるひとくち

日本らしい持続可能な食を考える  
～ 復興・伝統・未来 ～

SUSTABLE VOL.02

微生物とともに。

「発酵」文化から考える、持続可能な未来の醸しかた

世界各国の食文化に古くから根付く「発酵」をテーマに、微生物たちと共生しながら豊かな食をつくりあげてきた先人の叡智を学び、持続可能な食の実現に向けて「発酵」という概念をどのように拡張できるのかについて考えていきます。



2025.9.11(木) 18:30-20:00

## 本日の登壇者

発酵デザイナー

小倉 ヒラク

発酵デザイナー。見えない菌のはたらきをデザインで可視化することを目指し、醸造家・研究者とともに活動。下北沢の発酵専門店「発酵デパートメント」をオープン。著書『発酵文化人類学』ほか。ラジオ・Podcast「#ただいま発酵中」パーソナリティ。



寺田本家  
24代目当主・杜氏

寺田 優

2003年に350年続く蔵元「寺田本家」に婿入り、発酵の素晴らしさに魅せられ酒造りを始める。2012年に24代目の当主となり「百薬の長たる酒」を志し、米づくりからの自然酒造りを実践している。



株式会社TETOTETO 代表  
食のクリエイティブ  
ディレクター

井上 豪希

食領域の課題を料理とクリエイティブの掛け算で解決する「食のクリエイティブディレクター」。アイデアを生み出すこと、仲間集めが得意で「困っている人を助けたい」というのがモチベーション。「ワクワクドリブン」がモットー。



登壇者へのご質問をお寄せください!

本日、お客様からの質疑応答タイムを設ける予定です。イベント中は「Slido」を通じて、随時ご質問を受け付けておりますので、下記二次元コードよりお気軽にご投稿ください。



※時間の関係ですべては採用できない可能性があります

登壇者の発酵商品が  
ここで買える!  
食べれる!

仕入れ状況によってお取り扱いがない場合がございます。

寺田本家

GAIA  
お茶の水店



オーガニック  
マート  
根津ガーデン



升宏



他多数  
詳しくはこちら



オンラインショップ

公式  
オンライン  
ショップ



店舗で買える!食べれる!

小倉  
ヒラクさん

発酵  
デパートメント  
東京



発酵  
デパートメント  
山梨



井上  
豪希さん

ニン  
nin



ノンアルケミスト  
Non-Alchemist



ぶどうの  
ワンピース



# SUSTABLEとは？

「サステナブルフード」について“おいしく・楽しく”知っていただくためのプログラム。

「サステナブルフード」とは、私たちの日々の食卓、食生活をこれからも持続可能にするために配慮してつくられてい  
る食べ物のこと。そんなサステナブルフードをもっと身近に感じ、未来を変える次のアクションを考えていくために、  
全3回のプログラムを開催します。

# SUSTABLE 2025 テーマ

SUSTABLE 2025のテーマは「日本らしい持続可能な食を考える ～復興・伝統・未来～」です。

自然と共生する暮らしのなかで育まれた日本の豊かな食文化には、持続可能な食の未来を実現するためのヒントが  
詰まっています。

日本らしい食の未来は、過去と現在とをつなぐ線の延長にしか描くことができません。

そこで、SUSTABLE 2025では、紡がれてきた過去と作りたい未来とをつなぐ現在進行形の概念としての「復興」、  
過去を生きた先人の叡智が詰まった「伝統」から日本の食文化を改めて見つめ直し、その上で日本らしい持続可能  
な食について参加者の皆様とともに考え、「未来」を見つめていきます。

## SPECIAL MC

### SUSTABLE ファシリテーター

ハーチ株式会社 代表取締役

**加藤 佑**

2015年にハーチ株式会社を創業。社会をもっとよくなる世界  
のアイデアマガジン「IDEAS FOR GOOD」、循環経済専門  
メディア「Circular Economy Hub」などのデジタルメディア  
を運営するほか、横浜の循環都市移行プラットフォーム  
「Circular Yokohama」、東京都における「CIRCULAR  
STARTUP TOKYO」など、企業・自治体・教育機関との連携  
により循環経済推進に従事。2023年4月にB Corp認証を取  
得。東京大学教育学部卒。



## SUSTABLE

### ご参加にあたっての お願い

会場内では、事務局や取材メディアによる  
写真・動画撮影が行われ、お客さまが映り  
込む可能性があります。これらはテレビ・  
雑誌・WEB等の媒体に掲載されるほか、  
事務客や登壇者が公式HPやSNS等で発  
信する場合がありますので、予めご了承ください。  
気になる方は会場スタッフまでお  
声がけください。

## 「丸の内ポイントアプリ」の ポイントとスタンプがもらえる！

●リアル会場参加：300ポイント / 30スタンプ

●オンライン参加：50ポイント ※どちらもアンケート回答者のみ

丸の内ポイントアプリ上で大丸有SDGs ACT5  
のキャンペーンにエントリーし、イベントに参加  
し、アンケートに回答すると、スタンプと丸の内ポ  
イントを獲得できます。更にスタンプを貯めると対  
象店舗で使える割引クーポンを獲得できます。

丸の内ポイントアプリの  
大丸有SDGs ACT5  
キャンペーンについては  
こちらをご覧ください。



### アプリの ダウンロードはこちら

Google Play  
で手に入れよう

App Store  
からダウンロード



次回  
予告

## SUSTABLE VOL.03 11.5 水

2050年の食卓はどうなる？日本らしい食の未来予想図を考える



有限会社まんてん  
代表取締役  
**黒田 孝弘**



株式会社AlgaeX  
代表取締役  
**高田 大地**



てのしま 店主  
**林 亮平**

### 事前予約制 参加者募集！

会場参加 試食付  
**2,000円(税込)**

オンライン参加：無料

申し込み受付開始

**2025年8月20日(水) 予定**

※申込用リンクは後日、公式HPおよび  
丸の内ポイントアプリ内等でご案内い  
たします。