

## 二子玉川ライズ初！サステナブルグルメを提供するキッチンカーが4月20日（木）オープン 食べるだけでサステナブル活動に参加できる「TABESUS（たべサス）」 ～季節ごとにテーマを設定、4～6月はフードロス解決を目指す“アップサイクル”メニューを提供～

東急田園都市線・大井町線 二子玉川駅直結の複合型商業施設「二子玉川ライズ」は、2023年4月20日（木）、サステナブルグルメ専門店「TABESUS（たべサス）」を「リボンストリート」にキッチンカーでオープンします。「食」を通じてサステナブルな活動に貢献できる常設キッチンカーは、二子玉川ライズで初めての出店となります。

東急線沿線は、居住している住人の2人に1人がSDGsに貢献する行動をとっている※エリアで、二子玉川ライズではこうしたSDGsに対する意識の高い方はもちろん、より多くのお客さまが手軽に循環型社会を目指し、貢献できるきっかけを提供します。

※出典元：東急（株）2022年3月発表「環境ビジョン2030」資料内、

東急線沿線17市区に居住する15歳～79歳1,034名対象に2021年6月インターネット調査を実施した「SDGs 沿線意識調査」から



「TABESUS（たべサス）」コンセプトビジュアル

### ■ 多くの人が集うリボンストリートにキッチンカーで出店。ファストフード感覚で手軽に食べられるワンハンドメニューを提供

「TABESUS」は、二子玉川駅と二子玉川公園まで結び、お買い物客やオフィスワーカー、住民の往来が多い「リボンストリート」にキッチンカーでオープンします。より多くの人にお楽しみいただけるよう、テイクアウトにも最適なファストフード感覚で手軽に食べられるワンハンドメニューを提供。価格は1品あたり400～500円程度、ランチにも最適なドリンクとセットメニューは900～1,000円程度です。食べるだけで手軽にサステナブル活動に加わることができ、地球環境への負荷軽減に役立てます。

■ **食べるだけでサステナブル。食を通じてサステナブルな社会を目指し、年間4つのテーマで展開**

「TABESUS」では、見た目の色やサイズが理由で流通しない規格外品や食べられるのに捨てられがちな端材（はざい）、災害や急な出荷停止などで行き場を失った余剰食材などを積極的に活用したメニューを提供します。

「フードロス」「循環型資源」「地球環境」「健康と習慣」と4つのテーマを設定し、3か月ごとにテーマに沿ったメニューを展開します。

<p>4～6月 <b>フードロス</b></p> <p>食品廃棄について考える。規格外野菜や端材など食べられるのに捨てられてしまう食材を活用。</p>  <p>採卵期間を終えた親鳥</p>	<p>10～12月 <b>地球環境</b></p> <p>流通短縮の国産、農薬不使用の食材を使用し、環境負荷軽減を考える。</p>  <p>農薬不使用の国産小麦</p>
<p>7～9月 <b>循環型資源</b></p> <p>豆腐生産時に発生するおからで育てた豚肉を使用し、資源の循環について考える。</p>  <p>循環型養豚</p>	<p>1～3月 <b>健康と習慣</b></p> <p>サステナブルの本質である健康の持続を考える。天然、自然栽培の食材摂取を習慣化。</p>  <p>自然栽培のお米</p>

■ **4～6月テーマ「フードロス」：規格外野菜、端材など、これまで捨てられていた食材を活用した“アップサイクルグルメ”**

① **千葉県いすみ市で元気に育てられ、卵を産み終えた“親鳥”を使用**

1人当たりの卵の年間消費量337個※と鶏卵需要の高い日本では、毎年多くの鶏が飼育されており、卵を産む役目を終えた親鳥の活用が課題となっています。卵を産み終えた“親鳥”にフォーカス、鶏の健康に配慮して育てる千葉県いすみ市の鶏卵業者から仕入れた“親鳥”を原料に、その少し硬い肉質を補うため、廃棄されてしまいがちなおからを混ぜて活用し、柔らかくジューシーに仕上げたチキンナゲットとミニチキンバーガーを提供します。

出典元：日本卵業協会 Monthly食料需給情報内の2020年4月農林水産省生産局食肉鶏卵課発表資料



**無添加 ママチキンナゲット**  
**500円**

ほんのりとスパイスが香る、無添加でお子さまにもやさしいヘルシーなナゲットです。お酒のおつまみとしても最適なスパイシーなオリジナルソース2種類（マスタード、スパイシーバーベキュー）をご用意しました。



**無添加 キッズチキンバーガー**  
**500円**

お子さまでも完食できる小さめなパンズに無添加の手作りチキンナゲットを挟んだハンバーガーです。ほどよい食感の野菜がゴロゴロ入ったトマトソースをトッピングし、おいしく野菜も摂取いただけます。

## ②フライドポテトのシーズニングをサステナブルに。規格外の野菜や香辛料、端材の海苔を再利用

あつあつのポテトにびったりな、選べる3つのサステナブルなシーズニングをご用意しました。

### 1) アップサイクルのりしお

海苔をカットした際、どうしても発生してしまう端材を再利用して仕上げたのりしおです。

### 2) 規格外ガラムマサラ

運送中に梱包材の傷やへこみ等の理由で商品に問題はないのに出荷できなくなった香辛料を調合。食欲をそそるスパシーな味に仕立てました。

### 3) 廃棄された野菜のパウダー

野菜加工時に大きさが合わず廃棄されていた規格外野菜をパウダー加工し、シーズニングに活用。野菜の栄養素をそのまま摂取できます。



ふりポテ 400円 (右はシーズニングイメージ)

## ③沖縄で余った黒糖を使用

さとうきびの豊作により産糖量が増加し、余剰在庫の問題を抱えている沖縄の黒糖を使用。オリジナルクラフトコーラを作りました。暖かい季節にもゴクゴク飲める、優しい味わいとほのかなスパイスが魅力です。



沖縄クラフトコーラ 400円

## ④規格外、無農薬栽培の瀬戸内レモンを使用

レモンの木にはトゲがあり、果皮をキレイに保つための農薬を使用しない無農薬栽培レモンは、どうしても傷物が増えてしまいます。傷で見た目が悪く販売しにくい瀬戸内レモンを使用した「レモネード」をご用意しました。食事に合うさっぱりとした味わいです。



瀬戸内レモネード 400円

※価格は全て税込です。内容は今後変更となる場合がございます。

### 【TABESUS (たべさす) 概要】

店名：TABESUS (たべさす)

開店日：2023年4月20日 (木)

所在地：〒158-0094 東京都世田谷区玉川1-14-1  
二子玉川ライズ リボンストリート

アクセス：東急田園都市線・大井町線「二子玉川駅」徒歩約4分

営業時間：月曜日～日曜日 11:00～20:00

※最新の営業情報は以下URLをご覧ください。

URL：https://www.rise.sc/eventnews/detail/?cd=000641

運営会社：株式会社クリエイターボックス



「TABESUS (たべさす)」ロゴ

### 【二子玉川ライズ 施設概要】

名称：二子玉川ライズ

所在地：〒158-0094 東京都世田谷区玉川2-21-1

開業日：第1期事業 2011年3月19日、第2期事業 2015年4月24日

総面積：約12.1ha

アクセス：東急田園都市線・大井町線 二子玉川駅直結

URL：https://www.rise.sc/