京都ＳＤＧｓパートナー更新登録証

patisserie a la Maは、
ＳＤＧｓ、CO_2ゼロに
取り組むことを宣言します。

●2030年のSDGs達成に向けた目指す姿と運営・事業方針●

作る責任、使う責任にスポットを当て生産者さんが大切に育てられた食材という命を余すことなく食に繋げる事に取り組んでおります。具体的には見た目が美しく育った食材だけでなく、味や安全面でも問題ないにも関わらず、形やサイズの不揃いにより規格外となった食材などの加工に取り組んでいます

●ＳＤＧｓに関する重点的な取組●

【経済】農園からの直接取引を行うことで、サイズや形が違うだけで正規の販売ルートに乗せることのできない果物や台風対策に早摘みされた若い果実・傷ついたものなどの農家さんの悩みの種の規格外商品から煮たり焼いたり1手間2手間加えることで美味しい加工品を開発し新たな価値を創出しています。

【社会】レインフォレストアライアンス認証や有機JAS認定の食材を積極的に使用することで食材の味や質のみでなく、食材をとおして産地の働く環境などの改善にも意識を向けています。

【環境】CO2排出量削減の為、配達運搬用の車両に自転車を追加し商品や距離などに応じて、環境に優しい方法を選びながら配達業務を行う。また地産地消に取り組むことで食材の移動距離を減らし輸送中に排出されるCO2の削減に取り組んでいます。

●文化や地域活動に関する重点的な取組●

地元食材の認知向上のため地元農家と連携し積極的に京都府産の果物を活用している。『また食を通して街を知る』をモットーに牛乳や小麦なども京都府産のものを取り入れている。可能な限り多様な農園を訪問し生産者さんの顔や様子を直に感じ消費者に伝える役割を担っています。

※ 記載の取組内容やその効果、登録者自体を保証するものではありません。

登録番号　00010

更新日　2024年7月29日

patisserie a la Ma

京都超SDGsコンソーシアム

京都市 CITY OF KYOTO

京都ＳＤＧｓパートナー制度は、オール京都でＳＤＧｓを推進する「きょうとＳＤＧｓネットワーク」を構成する制度の１つです。ＳＤＧｓの社会実装を目指す産学公連携組織「京都超ＳＤＧｓコンソーシアム」と京都市が連携し、実施しています。