

京都SDGsパートナー登録証



廣瀬米穀店お米屋カフェは、
SDGs、CO₂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●

米を主食にすることで、生活だけでなく環境の質も高め、持続可能な社会の実現を目指すという考えのもと、2 飢餓をゼロに・12 つくる責任、つかう責任の達成に向け、米が主原料の商品製造で輸入を減らして世界の平等な分配に繋げると共に、廃棄を生まない商品の製造販売により、食べ残しゼロの推進に取り組んでいる。

●SDGsに関する重点的な取組●

国内生産100%で賄える米を主原料とし、グルテンフリーのお米パンを作ることで、ご飯食の生活に戻すことを推奨するとともに、米の新しい活用法として発信。これにより、日本の水田機能の活用だけでなく、輸入量の軽減や世界の平等な食糧分配にも繋げ、「飢餓をゼロに」に貢献している。

食べ残しゼロ推進店舗として、商品が余った場合はラスクとして販売。廃棄ゼロに取り組んでいる。

食物アレルギーの方だけではなく、誰もが安心安全でおいしく食べることのできるアレルギー対応のグルテンフリーのお米パンを、製造販売している。米を主食にすることで、主菜・副菜が揃いやすく生活の質と共に環境の質も高め、不平等のない社会環境づくりに貢献している。

●文化や地域活動に関する重点的な取組●

五ツ星お米マイスターが京都府産米だけで製造した、グルテンフリー&ヴィーガンの「米屋のお米パン」の販売によって、京都米の美味しさを伝えると共に、新しい活用法の提案を行うことで地産地消の推進に貢献している。

2022年12月26日
(登録番号:00159)

廣瀬米穀店お米屋カフェ
店主 廣瀬敦敏



京都市長
門川 大作

