



## レストラン

弊社は東京神泉にて和食店「いまここ」を運営しており、公邸料理人のブランド化（弊社代表も元公邸料理人として一般社団法人公邸料理人協会の理事を務めております）を図り、全国の有形文化財のレストラン活用・再利用による文化財維持、また老舗旅館の立て直しを行い、地域創生、地域貢献に繋げる事を目標に新しく事業活動を行っております。その先駆けとなる高岡市御馬出町の佐野邸にて令和4年11月にレストランAhora AquiをOPEN致しました。

### 【目標】

フードロス削減の取り組み



### 【主な取り組み】

本来廃棄される食材がないか生産者様とやりとりをさせて頂き、レストランのコース料理に取り入れております。本来硬くてそのままでは食べれない摘果梨を赤ワインで長時間煮込みコースデザートとして提供しています。

### 【目標】

産業廃棄物削減の取り組み



### 【主な取り組み】

お客様用の割りばしを、使い捨てからご購入して頂ける箸に切り替え、お客様に来店都度お持ちいただき使用して頂くことを企画中。

### 【目標】

食による子供達への関心、教育の取り組み



### 【主な取り組み】

小学校で食材の絵のコンクールを実施し、表彰者には当レストランでお食事をプレゼントする、または生産者様にもご協力頂き、食育体験を実施し、その食材を使用した料理を作り、子供達に食べてもらうことなどを企画中。

## 高岡を持続可能なまちにするために

レストラン単体ではなく、色々な企業様・団体と共有・協力関係を構築し、県外、海外からのお客様誘致に取り組み、高岡の景観を守りつつ、観光事業、宿泊事業などの雇用拡大、また日本遺産の地としての高岡のアピールに努めます。