



FOOD MADE GOOD Japan Awards 2025

アワードパートナーご案内

一般社団法人日本サステイナブル・レストラン協会

<2025.10.07>



日本サステイナブル・レストラン協会概要

日本サステイナブル・レストラン協会概要

「世界のベストレストラン50」でサステナブル・レストラン賞の評価・選定を行う英国SRA本部と連携し、FOOD ADE GOODスタンダードの普及を通して、外食産業のサステナビリティを推進するコミュニティを運営。

団体概要

名称	一般社団法人 日本サステイナブル・レストラン協会（通称：SRAジャパン） (英:The Sustainable Restaurant Association Japan)
代表者	代表理事 下田屋 毅
役員	理事 安並潤（井関産業株式会社 代表取締役） 理事 岩澤正和（合同会社gtalia代表、PIZZERIA GTALIA DA FILIPPOオーナーシェフ） 理事 加藤峰子 株式会社 minekokato 代表取締役 / FARO シェフパティシエ 理事 曾我部俊典 ザ・キャピトルホテル 東急 総料理長 理事 田中佑樹 伊勢すえよし 店主 理事 富成寿明 日本料理 富成 店主 理事 生江 史伸（レフェルヴェソンス エグゼクティブシェフ） 監事 西脇威夫（弁護士：第二東京弁護士会、リップル法律事務所）
所在地	東京都渋谷区渋谷3-1-9 Yazawaビル4F
活動内容	<ul style="list-style-type: none">飲食店・生産者/サプライヤーのサステナビリティ向上のためのコミュニティの運営飲食店・生産者/サプライヤーに関わるサステナビリティの研修・セミナー、関連イベントの実施飲食店のサステナビリティの自己評価(レーティング)に関する確認と承認飲食店・生産者/サプライヤーのサステナビリティに関する理解を促進する 情報提供飲食店・生産者/サプライヤーのサステナビリティに関する教育ツールの提供飲食店・生産者/サプライヤー・消費者に対するサステナビリティの普及啓発
設立	2018年3月
加盟店	52店舗
ライセンス	Sustainable Restaurant Association（英国/ロンドン）（設立：2010年）
URL	https://foodmadegood.jp/
SNS	Facebook https://www.facebook.com/srajapan/ Instagram @foodmadegood Twitter @FoodMadeGoodJP
会員	一般社団法人 日本飲食団体連合会（食団連）/日本オーガニック会議実行委員会

ミッション

フードサービス業界のビジネスが、よりサステナブルに運営できるようにサポートし、サステナブルな*フードシステムの構築に貢献すること

*フードシステム:農林水産業から、食品製造業、食品卸売業、食品小売業、外食産業を経て、最終の消費者の食生活に至る食料供給の一連の流れをシステムとして 把握する概念のこと。出典:農林水産省「農林水産関係用語集について」

主な事業

- 飲食店のサステナビリティ評価、格付け事業
- FOOD MADE GOOD ジャパン アワード
- フードサステナビリティ資格講習
- FOOD MADE GOOD50
- メディア運営、寄稿
- 各種プロジェクト/啓発キャンペーン
- 講演、セミナー登壇/ファシリテーション



経緯

2010年	Sustainable Restaurant Associationがロンドンで設立される
2018年	一般社団法人 日本サステイナブル・レストラン協会が設立され（代表理事 下田屋毅）、Sustainable Restaurant Associationとライセンス契約を締結
2021年	第1回 FOOD MADE GOOD Japan アワードを東京で開催
2022年	第2回 FOOD MADE GOOD Japan アワードを東京で開催
2022年	サステナブル・ブランド国際会議 東京・丸の内 フードサステナビリティパートナーに就任（以降、2023年、2024年と3年連続）
2023年	第3回 FOOD MADE GOOD Japan アワードを東京で開催
2024年	第4回 FOOD MADE GOOD Japan アワードを東京で開催



FOOD MADE GOOD

「FOOD MADE GOOD」スタンダードに裏付けられた信頼性の高いサステナビリティの専門知識とネットワークを、飲食店のコミュニティと共有し、協力してプログラムを実施していくことで、社会に大きな影響を与え、より良い地球環境と個人の幸福を実現できる未来を作り上げます。



コミュニティ

わたしたちは、飲食店を中心に据え、“フードシステムの変革のハブ”になることを目指しています。国内外の料理人、飲食店、サステナビリティ専門家、生産者、産地、そして食べる人まで、食のサプライチェーンに関わる全ての方々をステークホルダーと位置づけ、共に働きかけを行い、知識を共有し、仲間と連携して活動できるコミュニティを育ててまいります。



サステナビリティ

わたしたちは、サステナビリティの専門的な知識とネットワークを有しており、料理人や飲食店にとって必要な、サステナビリティの知識と情報を提供します。飲食店の皆さまが日々の経営においてサステナビリティを実践できるよう、支援します。



評価

わたしたちは、フードシステムのサステナビリティ評価の世界基準である「FOOD MADE GOODスタンダード」の日本独占ライセンスを取得しております。世界的に信頼される評価指標を基に、飲食店のサステナビリティの推進状況を可視化し、次どのような対策をとるべきかアドバイスすることができます。



社会への貢献

わたしたちは、コミュニティの仲間と共に実施する、多様な啓発プログラムを通じて、社会により良いインパクトを創出し、気候変動やサステナビリティの推進に貢献します。私たちの活動は、地球環境だけでなく、一人ひとりが生きがいや幸せを感じられる社会をつくることをめざします。

グローバル・パートナー：英国サステイナブル・レストラン協会（SRA）

THE
SUSTAINABLE
RESTAURANT
ASSOCIATION



THE
RESTAURANT
SHOW



COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE

FOOD MATTERS *live*



英国では、グローバル パートナーと協力して特定のプロジェクト、賞の審査、幅広いサステナビリティ サポートを行っています。
英国では2010年から13 年間、英国および国際的な見本市で、講演、パネルディスカッションのホスト、ワークショップ、インタラクティブなセッションも実施。

SRAジャパン 理事会



下田屋 毅
代表理事
一般社団法人日本サステイ
ナブル・レストラン協会



安並潤
井関産業株式会社
代表取締役社長



岩澤正和
合同会社gtalia代表社員監事 /
PIZZERIA GTALIA DA
FILIPPOオーナーシェフ



加藤峰子
株式会社 minekokato
代表取締役監事
/ FARO シェフパティシエ



曽我部俊典
東急ホテルズ 総料理長
ザ・キャピトルホテル 東急
総料理長



田中佑樹
伊勢すえよし 店主



富成寿明
日本料理 富成 店主



生江 史伸
L'Effervescence
エグゼクティブシェフ

● 監事



西脇威夫
弁護士：リップル法律事務所

SRAジャパン アドバイザリーボード



石川 史子
フードビジネス
プロデューサー



石田 一郎
社会課題解決サポーター



井出 留美
食品ロス問題
ジャーナリスト



加藤 祐
ハーチ株式会社
代表取締役



Simon Heppner
Food Made Good
Global CEO



潮崎 真惟子
認定NPO法人
フェアトレード・ラベル・
ジャパン 事務局長



ニールセン北村 朋子
aTree代表 / 文化翻訳家 /
京都芸術大学
「食文化デザインコース」講師



三沢 行弘
WWFジャパン



山口 真奈美
一般社団法人
日本サステナブル・ラベル協会
代表理事



佐藤 寛
開発社会学舎
主宰

● プロジェクトアドバイザー



杉浦 仁志
SRAジャパン アドバイザーシェフ

SRAジャパン加盟店 (地域ブロック)

中国

montrose
café rest



九州

久原本家
芳乃舎



食彩浪漫
はなれ



近畿



BISTROT LE CIEL
大塚店 BISTROT LE CIEL アン・リュウ・ル・シエール



La Tour
Restaurant Français



中部

お料理
あなぐち



四国



北海道



東北

Graal



東京



WE ARE THE FARM



L'EAU



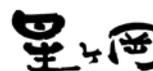
haishop cafe

ALL DAY DINING
ORIGAMI



K \ G \

Café & Meal MUJI



Ise Sueyoshi
伊勢 すえよし



Star Hill

Lever son verre Komaba
ブルッスリー
ルヴェ ソン ヴェール 駒場



関東



LE NICO
à Ominami



SRAジャパンパートナー

企業パートナー



サプライヤー パートナー



ソーシャル
ビジネス
パートナー



NGO/NPO パートナー



加盟団体



後援



SRAジャパンパートナー 生産者

農



漁



畜産 / 狩猟



MORIKAWA
Regenerative Agriculture



FOOD MADE GOOD Japan Awards 2025

一般社団法人日本サステナブル・レストラン協会（SRAジャパン）は、今年5回目になる、レストランのサステナビリティアワード「FOOD MADE GOOD Japan Awards 2025」を11月17日に開催できる運びとなりました。

このアワードは、外食産業全体で優れた持続可能性の実践を奨励し、評価する国際基準である、FOOD MADE GOODスタンダードに基づいて、スコアリングを行い、その進捗に応じて、星を授与するもので、さらにその中から、専門家で構成される審査会を経て、各部門の受賞者が選出されるものです。

FOOD MADE GOOD Japan Awardsセレモニーは、卓越したリーダーシップを発揮した実践者を称えるとともに、FOOD MADE GOODコミュニティの成長を祝い、実践者が互いに讃え合い、高めあうことができる貴重な交流の場と位置付けられています。

グローバルに成長する、フードシステムのサステナビリティを推進する、ユニークで意欲的な、わたしたちのコミュニティに、どうぞご参加ください。ご支援、ご協力の程よろしくお願い申し上げます。



一般社団法人日本サステナブル・レストラン協会
代表理事 下田屋 毅



FOOD MADE GOOD Japan Awards 2025 概要

◆開催目的

- ・ SRAジャパンに加盟するレストランが、創意工夫と努力によってサステナビリティを推進してきたことを称え、星を授与するとともに、優れたリーダーシップや取り組みを行った店舗を表彰すること
- ・ 加盟レストラン同士、またステークホルダーとの重要な交流の場でもあり、今後の継続的な変化を促すために、仲間とのつながりを築く機会の提供。
- ・ 飲食店のサステナビリティの推進活動とその価値を広く一般に広めること。

◆ノミネート

SRAジャパン加盟店の中で、FOOD MADE GOODスタンダードのレーティングを終了している店舗がノミネートされます

◆FOOD MADE GOOD スター店舗発表

レーティングの結果、高スコアの店舗は、一つ星、二つ星、三つ星の「星」が贈られます。



70%以上



69-60%



59-50%

◆アワード受賞店舗発表

アワードカテゴリー	大賞	調達賞	社会賞	環境賞	リサイクル賞	フェアトレード賞	アニマル ウェルフェア賞
部門賞受賞 (各カテゴリーの 最優秀賞)	大賞	BEST調達賞 ファイナリスト 5店舗	BEST社会賞 ファイナリスト 5店舗	BEST環境賞 ファイナリスト 5店舗	BESTリサイクル賞 ファイナリスト 3エリア	BEST フェアトレード賞 ファイナリスト 5店舗	BEST アニマルウェルフェア賞 ファイナリスト 3店舗

◆アワードセレモニー概要

日程：2025年11月17日（月）

時間：12:00-16:00（受付11:30）

会場：ザ・キャピトルホテル 東急 1F 大宴会場「鳳凰」

住所：〒100-0014 東京都千代田区永田町2-10-3

アクセス：地下鉄南北線・銀座線「溜池山王駅」6番出口地下直結
地下鉄千代田線・丸ノ内線「国会議事堂前駅」6番出口地下直結
「東京駅」から車で約10分・首都高速<霞ヶ関ランプ>から約3分

招待制：200人予定（SRA加盟店/サプライヤー/企業パートナー代表者
/SRAジャパンアドバイザー/アワードパートナー各社およびメディア関係者）

参加費：セレモニー、祝賀懇親会（フード・ドリンク）
一般 8,800円（税込）
FOOD MADE GOOD コミュニティ会員：5,500円（税込）
加盟店、パートナー企業：無料

◆未来のレシピコンテスト 最優秀賞 発表

30才以下の若手料理人、調理師専門学校生を対象とする、サステナブルをテーマにしたレシピコンテスト。

FOOD MADE GOOD Japan Awards 2025 審査員



石川史子

フードビジネス
プロデューサー



石田一郎

社会課題解決サポーター



井出留美

食品ロス問題
ジャーナリスト



加藤 祐

ハーチ株式会社
代表取締役



佐藤 寛

開発社会学舎 主催



潮崎真惟子

フェアトレード・
ラベル・ジャパン
事務局長



ニールセン北村朋子

aTree代表 / 文化翻訳家 /
京都芸術大学
「食文化デザインコース」講師



三沢行弘

WWFジャパン（公益財団法人
世界自然保護基金ジャパン）
自然保護室 サークュラー
エコノミー・マネージャー



山口真奈美

日本サステナブル・ラベル協会
代表理事



山本謙治

農畜産物流通
コンサルタント
& 農と食のジャーナリスト

FOOD MADE GOOD Japan Awards 2025

訴求ターゲット

「食」×「サステナビリティ」

をテーマに活動する飲食業関係者、ビジネスパーソンに直接リーチができ、商品やサービスを紹介することができます。

また、自社が「食」×「サステナビリティ」を取り組み始めた段階であれば、「食」×「サステナビリティ」に取り組んでいる状況であることをアピールでき、専門家や実践者とあらたなつながりを作る機会になります。

当日来場者の内訳想定

加盟店（飲食店）	90名
各種パートナー	60名
アワードスポンサー	20名
ゲスト	30名
計	200名



FOOD MADE GOOD Japan Awards 歴代受賞店舗

大賞

BEST調達賞

BEST社会賞

BEST環境賞

BESTリサイクル賞

BESTフェアトレード賞

2024



PIZZERIA GTALIA DA FILIPPO



antica locanda MIYAMOTO



OPPLA'! DA GTALIA



オールデイダイニング
オリガミ



ザ・キャピトルホテル 東急
(千代田エリア代表)

OGAWA

小川珈琲本店

2023



PIZZERIA GTALIA DA FILIPPO



野生のピッツェリア
SELVAGGIO



オールデイダイニング
オリガミ



トラットリア・ケナル



フィーコディンディア
(厚木エリア代表)

haishop cafe

haishop cafe
渋谷スクランブルスクエア店

2022



BOTTEGA BLU.



PIZZERIA GTALIA DA FILIPPO

haishop cafe

haishop cafe
横浜店



トラットリア・ケナル



BOTTEGA BLU.

2021 haishop cafe

haishop cafe
横浜店



KITCHEN MANE



御料理 茅乃舎



BOTTEGA BLU.

受賞者は、リーダーシップを発揮して、積極的にキャンペーンやプロジェクトに参加し、他店の指導やアドバイスを行っています。また、取材対応や、SRAジャパンが主催またはコーディネートをつとめる、セミナーやカンファレンスに登壇し、受賞者として自身の活動やFOOD MADE GOODの柱にもとづいた飲食店のサステナビリティ推進を広めるエヴァンジェリストとしてさらに活躍の場を広げています。

FOOD MADE GOOD Japan Awards 2024 アワードパートナー

Award Sponsor	 THE CAPITOL HOTEL TOKYU	 ようかんきょう 容環協ってよんでね よう かん きょう 全国牛乳容器環境協議会 committee for milk container environmental issues				
Gold		 たべる、つながる、生きる、ちから	 SINCE 1908			
Silver	 Imaginons le meilleur du chocolat®			 森 奈良漬店		
Bronze		 カックタカくら COOK TAKAKURA		 SEA VEGETABLE COMPANY	 HEINDE & VERRE NATURAL RICH CHOCOLATE by Chocolate Oranda	 未来の世界を守ろう U-POWER
Beverage						
Support	 UN GLOBAL COMPACT Global Compact Network Japan					

アワードパートナー ご提供プログラムおよび協賛金

	Award Partner Partner	Gold Partner	Silver Partner	Bronze Partner	Beverage Partner
	300,000円 or 相当の物品	200,000円 or 相当の物品	100,000円 or 相当の物品	50,000円 or 相当の物品	お飲み物 (金額ご相談)
1. プレゼンター	●	-	-	-	-
2. グローバル ウェブサイト掲載	●	●	-	-	-
3. バックバナーへのロゴ掲示	●	●	●	-	-
4. サンプルング (お土産封入)	●	●	●	●	-
5. ウェブサイトへのロゴ掲示	●	●	●	●	●
6. SNS / インスタライブ	●	●	●	●	●
7. 会場内展示スペース提供	●	●	●	●	●
8. アーカイブ動画クレジット	●	●	●	●	●
9. オープニングムービー露出	●	●	●	●	●
10. プレスリリース社名掲載	●	●	●	●	●
11. メニューカード社名記載	食材ご提供の場合	食材ご提供の場合	食材ご提供の場合	食材ご提供の場合	●
12. 会場内スクリーン投影	●	●	●	●	●

アワードパートナー ご提供プログラム (1-12)

1. プレゼンター



自己紹介、受賞者の発表、選出の理由説明、記念写真撮影、表彰パネルの授与。

3. バックバナーへのロゴ掲示

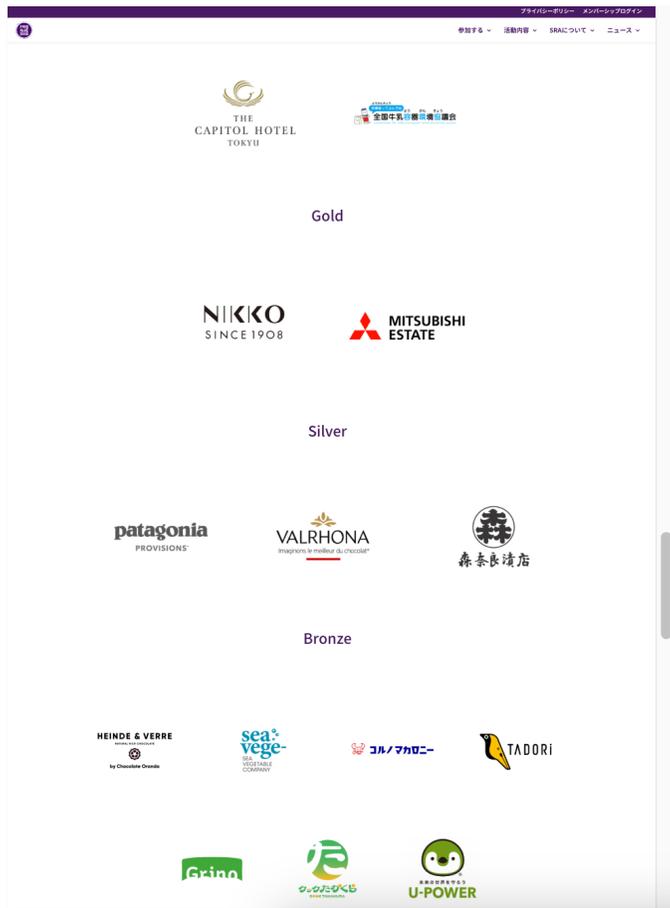


来場者のフォトシューティング、受賞者のインタビュー背景等で、貴社のロゴを露出します



アワードパートナー ご提供プログラム (1-12)

5. ウェブサイトへのロゴ掲示



掲載イメージ (2024年例)

URL <https://foodmadegood.jp>

6. SNS告知



<https://www.facebook.com/srajan>



<https://www.instagram.com/foodmadegoodjp/>

@foodmadegoodjp/



<https://twitter.com/FoodMadeGoodJP>

@FoodMadeGoodJP

8. アーカイブ動画 クレジット



@sra7389

ハッシュタグ

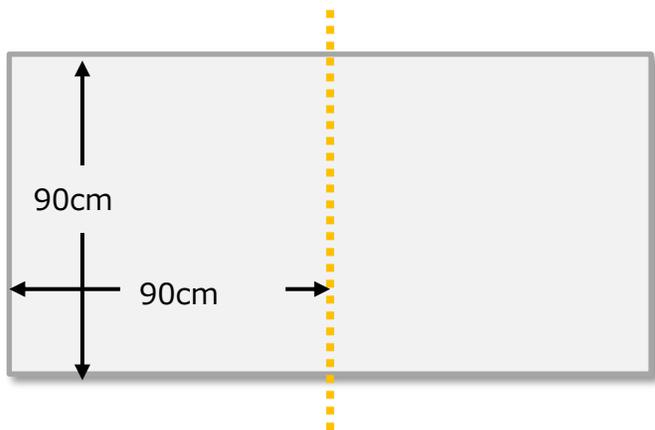
#FOODMADEGOODJapanawards2024
#foodmadegoodjp
#foodmadegood

アワードパートナー ご提供プログラム (1-12)

7.会場内展示スペース提供



180×90cmの横長テーブルを2社で分割して使用していただきます。
展示、リーフレット配布、サンプリング、試食、試飲ができます。



4. サンプリング



物品ご提供のパートナー様（ゴールド、シルバー、ブロンズ）は、ゲストのお土産としてサンプリングができます。
FOOD MADE GOODロゴ入り紙袋をご用意しています。

物品提供の方は、来場者分 200セットご用意ください。
サンプルのほか、リーフレットも封入していただけます。
写真は2023年のものです。

アワードパートナー ご提供プログラム (1-12)

11. メニューカード 社名掲載 (食材提供の方)



▲商品サンプルは、展示テーブルの他に、料理のそばにおくことができます。



▲メニューカードには、料理のタイトル/材料/提供者、対応するFOOD MADE GOOD スタンダードのピクトグラムを表示します。



▲ドリンクに合わせたグラスをご用意します。ご希望のグラスがございましたらお知らせください。(ビバレッジパートナー様)

▶ FOOD MADE GOODスタンダードの10の項目に基づいてメニューを構成



メニュー考案/監修



1959年 神奈川県生まれ
 1986年 渡仏 本場のレストランにてフランス料理を研鑽
 トック・ブランシュ (イールドフランス地方)
 ロベルガード (イールドフランス地方)
 ラ・コニエット (ベリー地方)
 デルファン (ブルターニュ地方)
 1987年 名古屋東急ホテル入社
 1992年 ミッシェル・ロスタン (パリ) にて研修
 2001年 セルリアンタワー東急ホテル「クーカーニョ」シェフ就任
 2007年 ミシュラン東京'08一ツ星獲得
 2008年 横浜ベイホテル東急 総料理長就任
 2017年 横浜ベイホテル東急 総料理長 兼 副総支配人 就任
 2019年 ザ・キャピトルホテル 東急 総料理長就任
 2025年 東急ホテルズ 総料理長 就任

東急ホテルズ 総料理長
 ザ・キャピトルホテル 東急 総料理長
 曾我部 俊典 氏

FOOD MADE GOOD Japan Awards 2025 セレモニー

◆ タイムテーブル

11:30	受付開始、ウエルカムドリンク
12:00	アワードセレモニー 開始
	主催者代表挨拶 代表理事 下田屋
	SRA UK 代表 挨拶 (ビデオメッセージ)
	FOOD MADE GOODスタンダードについて
	FOOD MADE GOOD 未来のレシピコンテスト受賞者発表
	FOOD MADE GOODスターレストラン発表
	各賞の審査の方法、審査員紹介
	BESTリサイクル賞 発表 / 選考理由 / 受賞者スピーチ
	BESTフェアトレード賞 発表 / 選考理由 / 受賞者スピーチ
	BESTアニマルウエルフェア賞 発表 / 選考理由 / 受賞者スピーチ
	BEST調達賞 発表 / 選考理由 / 受賞者スピーチ
	BEST社会賞 発表 / 選考理由 / 受賞者スピーチ
	BEST環境賞 発表 / 選考理由 / 受賞者スピーチ
	FOOD MADE GOOD ジャパン アワード大賞 発表 / 選考理由 / 受賞者スピーチ / 受賞者記念撮影
	総評
	閉会挨拶
14:00	記念撮影
14:10	祝賀懇親会
16:00	終了



FOOD MADE GOOD Japan Awards 2024 セレモニーの様子



YouTube




THE
CAPITOL HOTEL
TOKYU

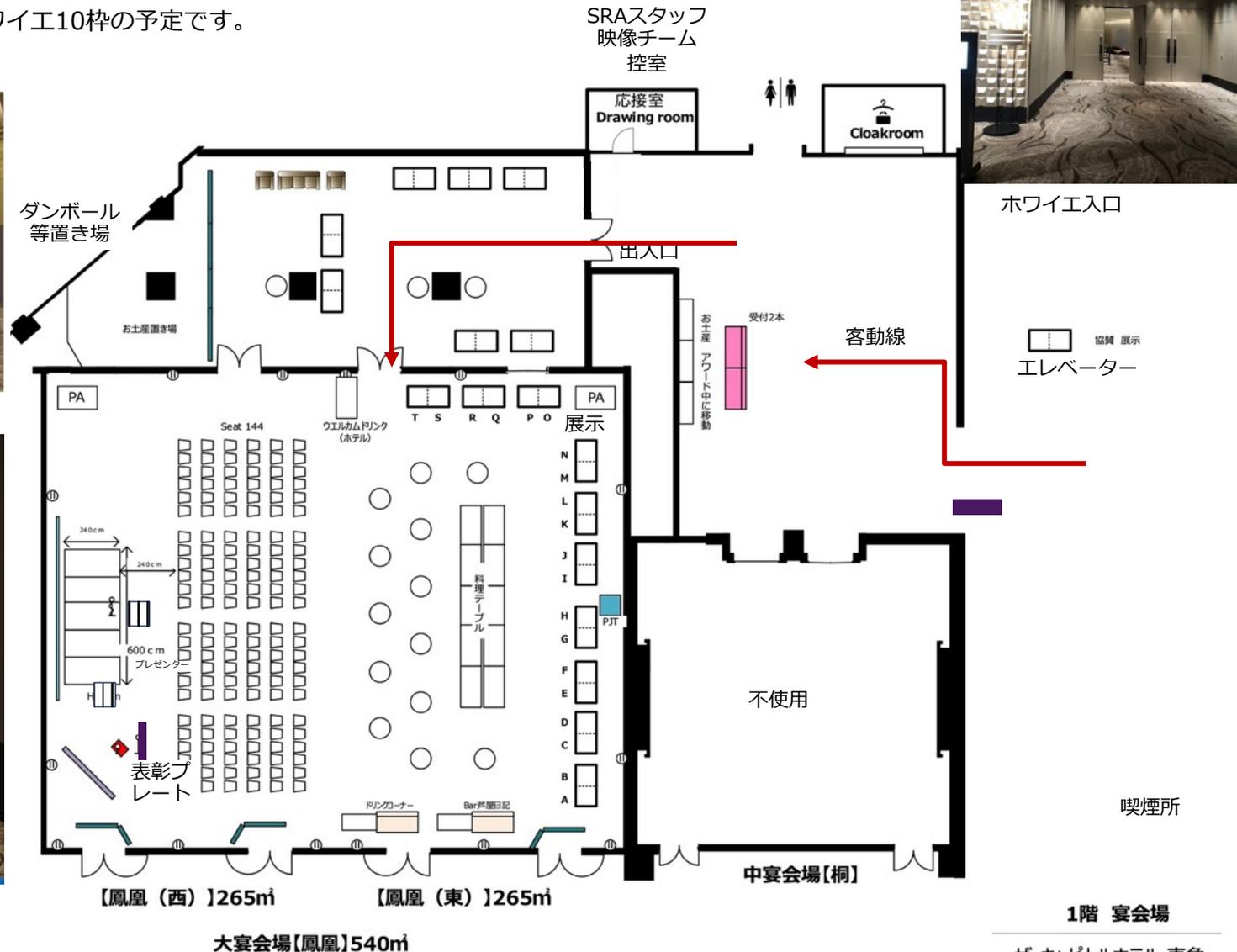
◆セレモニー会場
ザ・キャピトルホテル 東急
1F 大宴会場「鳳凰」

FOOD MADE GOOD Japan Awards 2025 会場図（調整中）

アワードパートナーブースは、セレモニー会場内20枠、ホワイエ10枠の予定です。



ステージとアワード観覧席



ホワイエ入口

協賛 展示
エレベーター

喫煙所

中宴会場【桐】

SRAスタッフ
映像チーム
控室

応接室
Drawing room

Cloakroom

ダンボール
等置き場

お土産置き場

出入口

客動線

受付2本

お土産
アワード中に移動

PA

Seat 144

ウェルカムドリンク
(ホテル)

展示

PA

T S R Q P O

N M L K J I H G F E D C B A

PJT

料理テーブル

表彰プレート

ドリンクコーナー

Bar 芦屋日記

不使用

スケジュール

◆ スケジュール

9.30 (月)	提供食材提案 締切
10.22 (水)	会場内設置バナー掲載 (シルバー、ゴールドのみ) 締切
11.5 (水) 予定	<ul style="list-style-type: none"> ・SRAジャパンウェブサイトで予告 (社名ロゴ掲載) ・SNSで告知 (社名ロゴもしくはアカウント掲載) ・プレスリリース配信 (全社同日配信)
11.14 (金)	荷物を会場へ着荷 (展示品等当日搬入可)
11.17 (月) 当日	<ul style="list-style-type: none"> ・SRAウェブサイトにてアワード発表 ・バナー掲出 (社名ロゴ掲載) ・ブース展示 ・お土産セット、配布
11.18 (火) ~	<ul style="list-style-type: none"> ・オンラインメディアにて記事公開 ・SRAグローバルのウェブサイト及びSNSで紹介 (会場写真提供) ・プレスリリース配信

* 詳細スケジュールは、次ページの最新情報をご参照ください。

◆ 当日のスケジュール

10:30-11:30	設営
11:30	受付開始
11:30-12:00	展示ブースにて来場者対応 / インスタライブ
12:00-14:00	アワードセレモニー
14:00-16:00	祝賀懇親会 / 展示ブースにて来場者対応
16:00	祝賀懇親会終了、撤去開始
16:30	退出完了

◆ 荷物送り先

住所 ザ・キャピトルホテル 東急
100-0014 東京都千代田区永田町 2-10-3

品名 (送付状に記載してください)

展示品 : 「11/17 FOOD MADE GOOD Japan Award **展示品**」

お土産 : 「11/17 FOOD MADE GOOD Japan Award **お土産品**」

着日 2025年11月14日 (金)

お願い : 発送される際は、発送個数をSRA田中までご連絡ください。

展示品とお土産品は、別の段ボールに分けてお送りください。

食材の納入日は別途ご案内いたします。

アワードパートナー 申し込み

申し込みにあたって下記のフォームにご記入いただき、お振込をお願いいたします。

◆ アワードパートナー申込フォーム

<https://forms.gle/PEXPqZYeETeoDS7q8>



◆ 振込先

口座名義：一般社団法人日本サステイナブル・レストラン協会
シャダンハウジン ニホンサステイナブルレストランキョウカイ

銀行コード：三菱UFJ銀行 0005

支店コード：恵比寿支店 136

口座種別：普通

口座番号：1495713

*恐れ入りますが振り込み手数料はご負担ください。

*お振込がお済みになりましたらご一報お願いいたします。

◆ その他

- 請求書が必要な場合は、別途発行いたしますのでお知らせください。
- ご提出いただきました企業名・団体名及びサービス名称、ロゴタイプ、ロゴマーク、ウェブサイトへのリンクを、本企画の特設サイト等の広報物に掲載いたしますので、ご了承ください。掲載期間は、最長次のアワードまでとなります。社名変更等でロゴが変わった時やその他の理由でロゴの掲載を希望されない場合はご連絡ください。

◆ 最新情報

<https://docs.google.com/document/d/12wqjyYxBOJNt12DF1GXDilvempttPSn3PHu3uJiomj4/edit?usp=sharing>



◆ お問い合わせ

一般社団法人日本サステイナブル・レストラン協会
担当：下田屋 / 田中
info@foodmadegood.jp