



## 「未来のための一步」学生が運営するサステナブルカフェ！ ～3つのロスに新たな価値を付け加える～

日時：2024年10月13日（日）・14日（月・祝）11時～16時

場所：SANT SQUARE GARDEN LA TOUR(レンタルキッチン)

京都府京都市山科区大宅御供田町1番地

京都橋大学（京都市山科区、学長：日比野英子）では、経営学部教授・木下達文ゼミの学生チームが環境問題の解決をめざし、【身近にある「ロス」や「もったいない」から新たな価値を付け加える】をコンセプトに、SDGsカフェ「ney ney project cafe（ネイネイプロジェクトカフェ）」を期間限定でオープンします。

この企画は木下ゼミ活動の一環で行われるもので、コンセプト、店舗名、メニュー開発、会場の手配、備品準備、運営までを4回生17名の学生たちで担います。

身近にある「食品ロス」、「フラワーロス」、「服の大量廃棄」のロス問題解決に向けて、3チームで取り組み、コンセプトに即したメニュー開発や店内装飾、関連商品のプロデュースを行いました。

当日はフードロスの観点から事前予約を前提にプロモーションを行っており、仕入れの調整をしながら運営します。

今回の取り組みを通じて、人々が環境問題に興味を持つことで、日常生活の中から自身で取り組めることを考え、行動するきっかけにつながることを期待しています。

### 【ney ney project cafe 概要】

開催日：2024年10月13日（日）・14日（月・祝）

営業時間：11時～16時

場所：SANT SQUARE GARDEN LA TOUR(レンタルキッチン)

京都府京都市山科区大宅御供田町1番地

(地下鉄東西線柳辻駅から徒歩3分・駐車場なし)

事前予約：公式Instagram (@sdgs-kyototachibana) から

▼公式Instagram



### <メニュー>

#### ■Food

- ・水菜ベーコンエッグサンドイッチ 400円
- ・しろ菜ポテサラサンドイッチ 400円
- ・濃厚抹茶プリン 200円
- ・濃厚ティラミス 200円
- ・レアチーズケーキ 200円

#### ■Drink

- ・抹茶レモンサイダー 200円
- ・コーヒー (Hot/Ice) 150円
- ・カフェオレ (Hot/Ice) 150円
- ・アイ스티ー (Ice) 150円
- ・リンゴ・オレンジジュース 150円

## 【プロジェクトチーム概要】

## ■空間チーム

店内装飾を担当。「ちきりやガーデン」と連携し、フラワーロスとなった花を使用し、店内の装飾やアレンジメントを行う。

## ■開発チーム1

カフェメニューの企画・開発を担当。「渡邊農園」と連携し、地産地消をめざしカフェで使用する野菜の栽培を行う。

## ■開発チーム2

カフェ全体のコンセプトを担当。スタッフが着用するエプロンは、廃棄衣料のジーンズをリメイク。リメイク専門店「縫製基地」の指導の元、ファッションの新しい可能性を追求する。



## 【担当教員】

木下 達史（きのした・たつふみ）

所属：京都橘大学経営学部教授

専門分野：文化政策、文化資源論、文化施設マネジメント論、展示メディア論

## 【提携企業】

●ちきりやガーデン：京都市山科区に本店を置き、京都・滋賀エリアで8店舗を運営するフラワーショップ。SDGsによるロスフラワーの削減を重点テーマの1つとして取り組む。

●渡邊農園：京都市山科区にある農園で、旬の野菜を振り売りする地元で人気の農家。

●縫製基地：奈良県奈良市にある洋服のリメイク専門店。衣料品の大量廃棄の解決策として洋服のリペア・リサイズ・アップサイクルを行い環境問題の改善に取り組む。