

**NO.1**

分科会名称	ヴィーガン&ビオ マルシェ
代表者	村畑 啓子 (Vegropper)
メンバー (またはメンバーの所属団体等)	村畑 啓子
所在地	福岡市
分科会の目的	サステイナブルな飲食店経営のモデル提案。 現状、ヴィーガンライフスタイルはまだ普及していないので、ヴィーガンと関係の深いSDGs に関心のある人々への普及を目指す。
目指したいゴール	食品ロスの解決とオーガニック野菜を使ったヴィーガンメニューの導入
関連するSDGs目標	9 11 12 13 14 15 16 17
活動計画	月に1回、福岡市中央区の都心部でヴィーガン&ビオマルシェを開催。 コンポストを堆肥に変えて作ったオーガニック野菜を収穫してメニューを作成、TOFU MEAT（豆腐のそぼろですがミンチ肉の代替品）と合わせてヴィーガンランチの提供を実施し、生ゴミはまたコンポストへと循環するこの工程はこれからのサステイナブルな飲食店経営にとってのモデルとなります。飲食店の方へのレクチャーは有料にて実施可能です。そのほか、マルシェにてエコ洗剤やヴィーガンフード販売、SDGsについてのパネル展示なども実施予定。
フォーラム会員へのメッセージ	毎月1回、福岡市大名になるがんこ本舗さんのイベントスペースEDEN Make Marryにてサステイナブルなヴィーガニズムをコンセプトにしたヴィーガン&ビオマルシェを開催しております。次回は12/27の予定です。 コンポスト堆肥から作ったオーガニック野菜を使ったヴィーガン（動物性食品を使わない料理）料理のランチ、バグ型コンポストの販売、ヴィーガンラーメンやオーガニックドライフルーツ販売、アップサイクルワークショップ（不用品にシルクスクリーンプリントを施し新たに活用する）、海を汚さないキッチン洗剤販売などを予定しています。 TOFUMEAT（豆腐のそぼろ、代替肉として利用できます）販売。 入場無料ですのでぜひお気軽にご参加ください。
TEL	ー
E-mail	k12.03k12.03@gmail.com

※本内容は、提案者からの申請書に、事務局にて行った提案者への聞き取り結果を付記しています。