

きじま

K I J I M A

美味しい和食と豊かな海を、未来もずっと。



「きじま」は神奈川県横浜市に5店舗をかまえる創業40年の和食店。
お客様からのご注文の都度さばく活いかと活魚の「活け造り」をはじめ種類も豊富な海の幸をご提供しお客様にお楽しみいただいております。



持続可能な水産物 (サステナブル・シーフード)

豊かな海を未来に残すため、きじまは和食料理店では日本で、はじめて持続可能な水産物においてもっとも信頼できる国際認証である MSC 認証・ASC 認証の水産物の利用をはじめました。
今後も随時取り扱いを拡大し、持続可能な漁業を営む生産者を支えます。



「MSC 認証」は自然に繁殖して成長するスピードを考慮して適切な量を獲るなど、海洋の自然環境や水産資源を守って獲られた天然水産物に関する国際的な認証制度です。



「ASC 認証」は環境に負担をかけず地域社会に配慮して操業している養殖業に対する国際的な認証制度です。



有機 / 自然栽培農産物

農薬や化学肥料で土壌や河川および地下水を汚染することは、最終的には海の汚染につながります。
きじまは、有機栽培 / 自然栽培の農産物の利用は豊かな海を守るためのひとつの答えになると考えています。

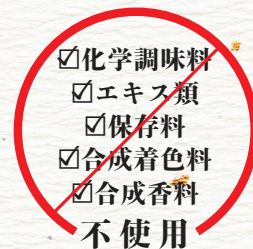


無農薬・無肥料
自然栽培米を100%使用



有機 JAS・自然栽培等の
オーガニック農産物の使用

すべての原料・調味料は



化学調味料
エキス類
保存料
合成着色料
合成香料
不使用

12 つくる責任
つかう責任



安心・安全と動物福祉に配慮した畜産物

清潔で十分な広さが確保された畜舎や、PHF(ポストハーベストフリー)で遺伝子組み換えの飼料で育てられた動物福祉(アニマルウェルフェア)の畜産物の利用をさらに推進します。



Chicken
鶏



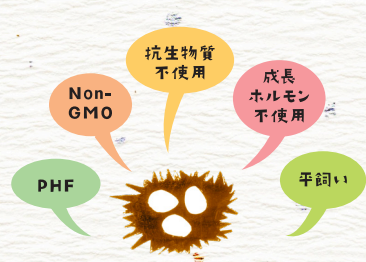
Pork
豚



Beef
牛



Duck
鴨



Egg
卵



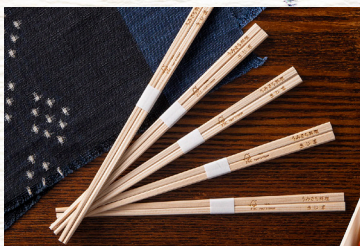
Milk
牛乳

12 つくる責任
つかう責任



プラスチックの削減

きれいな海を守るため、ケイタリング事業部で使用している使い捨て容器も自然由来のものへと変更しました。また、全店で使用するストローを紙製のものへ変更しました。



15 陸の豊かさも
守ろう



FSC 認証を取得した 国産木材の使用

全店で使用する年間四十万膳のお箸を FSC 認証を受けた国産木材へ切り替えました。



きじまみなとみらい店

「きじまみなとみらい店」では日本のレストランで初めて店内の内装(カウンター・テーブル・フローリング等)に FSC 認証木材を使用しております。



きじまみなとみらい店:カウンターテーブル

