



SUS TAINABLE

COLLECTION

Award受賞



環境省主催 第8回 グッドライフアワード / 実行委員会特別賞 エシカル賞
 ソーシャルプロダクツ・アワード 2021 / ソーシャルプロダクツ賞
 オルタナ サステイナブル ★セレクト / [★一ツ星]

CRAZY KITCHEN がメイン事業としているケータリングサービスでは、食事だけではなく、食事を楽しむ空間、時間、コミュニケーションをデザインしています。

多くのケータリングサービスはイベントやパーティーにおいて華やかな空間づくりに一役買っていますが、食材の調達やイベント時のフードロス問題など、いくつかの社会課題を抱えています。

そこで、クリエイティブの強みをいかし、社会課題を解決しながらも華やかで美味しく記憶に残る料理とその空間づくりを提供できると考え、サステナブルコレクションをスタートしました。

サステナブルコレクションは、一般の市場に出回らず廃棄されてしまう、未利用魚や害獣を使用することで日本の各地域に起きている食材にまつわる社会課題の解決につなげつつ、食材の魅力やおいしさを存分に生かした、これまでに例のないオリジナルのケータリングサービスです。

CRAZY KITCHEN

SUSTAINABLE PLAN

“食べることで地球とつながる 知ることで少し優しくなる”

そんなストーリーのある食材のみを厳選したサステナブルコレクションは
ご利用シーンに合わせて2つのプランをご用意しております。

Menu

- ・ ヒオウギ貝と八幡平マッシュルームのサラダ
- ・ シロチョウザメのカダイフ揚げ
- ・ 柵田米と銀鮭手まり寿司（またはご飯）
- ・ ダチョウのタルタル
- ・ イノシシのグリル
- ・ アマゾンカカオのテリーヌ



Finger Food PLAN

フィンガーフードプラン ————— 1名様 8,000yen(税抜)



Platter PLAN

大皿プラン ————— 1名様 8,500yen(税抜)

※30名様以上から承ります。 ※配膳サービス 2.5 時間制。(延長料金別途) ※上記金額には右記が含まれます。(食器レンタル費、サービススタッフ人件費、運搬・設営・撤収費、ゴミ引取費)

Social issues and Background

各地で起きている食材にまつわる

社会問題やストーリーをあなたは知っていますか？

サステナブルコレクションで使用している各食材をメニューとともに

ご紹介させていただきます。



ヒオウギ貝と 八幡平マッシュルームのサラダ

真珠養殖の際に副産物であったヒオウギ貝の身は甘みがあり、カラフルで美しい貝殻と共に注目されている食材です。

通常は廃棄されてしまう貝殻をサラダのお皿として使用しています。

八幡平マッシュルームは、岩手県・八幡平のジオファームさんが馬との共生を図るために生産を始めました。

引退した競走馬を引き取り、古くからフランスで行われていた馬の堆肥を使用したマッシュルーム作りを行っています。生でも美味しく、香りと味わいが濃いのが特徴です。

シロチョウザメのカダイフ揚げ

高級食材のキャビアが獲れるシロチョウザメは、キャビアを獲るための乱獲が続き、世界的に絶滅を危惧されていました。現在は養殖が盛んになっており、日本では宮崎県が一大生産地です。卵を取ったあと、サメの身は匂いのあるイメージから、売れずに廃棄されることがほとんどでしたが、この美味しさを知っていただけるようにと、生産者の方が販売に尽力されています。

一般的に想像するサメとは品種が違うので、アンモニア臭は一切なくフグにもたとえられるような上品な味わいです。



棚田米と 銀鮭手まり寿司（またはご飯）

新潟県・越後妻有では、雪深い土地で高齢化が進む中、昔ながらの棚田を守ろうと全国から参加者を集め、棚田バンクなどの活動を行なっています。除草剤などを使わずに育てたお米です。Fisherman Japanは、宮城県・石巻で震災の後に傾いた漁業を立て直すべく集まった、若き漁師集団です。

乱獲により減少が続く海の資源を守るためにも、生態系を崩さず環境にも優しい、世界的な認証（ASC認証）に沿った方法で、養殖を行なっている銀鮭です。

ダチョウのタルタル

ダチョウは高タンパクで栄養価も高く、育てる過程で環境に負荷が少ないため、牛肉に変わる次世代の食用肉として、注目されている食材です。ダチョウ肉のタルタルを乗せているのは、タビオカから作ったチップスです。



イノシシのグリル

野生害獣による農作物への被害は依然として高い水準にあります。営農意欲の減退や耕作放棄地の増加等をもたらし、農山漁村に深刻な影響を与えていますが、捕獲された鳥獣が食肉として利用されるのは約1割で残りは廃棄されることがほとんどです。

イノシシが害獣として増え続ける背景には環境の変化があり、そこには人間の営みが少なからず影響を及ぼしていることは確かです。

ご用意するイノシシは、生命を廃棄するのではなく、美味しく食べられるようにと活動されている方から送っていただいています。

アマゾンカカオのテリーヌ

消費国では高額に売買されているカカオですが、生産国ではまだまだ貧しい生活を送っていることが多いのが現状です。

その現状に疑問を持ち、ペルーで働いた経験のある料理人・太田哲雄さんが独自のルートを確立し、生育から販売までフェアトレードで管理され、ペルーから届いたのがアマゾンカカオです。ラズベリーを思わせる、フルーティーで酸味のある味わいが特徴です。



Option

Drink

2時間フリードリンクプラン

BASIC PLAN / ベーシックプラン

1名様 2,500 yen(税抜)

アルコール : ビール / ワイン(赤・白) / ウイスキー(ハイボールなど)
ソフトドリンク : 烏龍茶 / ジンジャーエール / オレンジジュース など

SUSTAINABLE PLAN / サステナブルプラン

1名様 3,000 yen(税抜)

アルコール : エシカルジントニック / ビール /
ワイン(赤・白) / ウイスキー(ハイボールなど)
ソフトドリンク : 季節のサステナブルノンアルコールカクテル /
烏龍茶 / ジンジャーエール /
オレンジジュース など



※金文字がサステナブルドリンクです。 ※写真はイメージです。実際とは異なる場合がございます。

※季節のサステナブルノンアルコールカクテルの例(カスカラシロップソーダ / 梅酢とベリーのシロップソーダ / シトラスピールとスパイスのジンジャーエール)

Decoration

会場装飾

エシカルフラワーを使った空間装飾を承ります。 別途料金



※写真はイメージです。実際とは異なる場合がございます。

「エシカルフラワー」とは

結婚式などのイベント終了後に大量廃棄されていた生花や、売れ残りなど市場から消費者の手へ流通する過程で、様々な理由から廃棄されていた生花を、温風乾燥ペインティングなどの技術を用い、一度のみならず繰り返し使えるように新たな魅力を与えたものを「エシカルフラワー」と呼んでいます。

生花の廃棄問題のみならず、仕入れの健全化や、生産者・市場従事者らの働き方改革にも協力していく試みが始まっています。

Certification

認証取得

MSC/ASC CoC 認証

2020年4月にMSC認証及びASC認証の水産物を用いたメニューの販売をするため、アンドブルーのMSC/ASC CoC グループ認証にケータリング会社として初めて加わりました。MSC認証・ASC認証を取得した漁業者・養殖業者による認証水産物を積極的に仕入れ、サステナブル・シーフードの認知拡大に取り組んでいます。



Other

その他 取り組み

コンポスト機で生ゴミ・残飯を肥料に

調理の過程で出た生ゴミや、パーティーで発生した残飯はコンポスト機に入れ、肥料に変えた後、提携の畑に撒くなど、パーティーやイベントで発生してしまうゴミを最小限に留める活動をしています。



調理過程で出た生ゴミをコンポスト機へ



定期的な肥料として畑へ撒かせていただいています



提携農家さんの畑で育った野菜を収穫



ケータリングにてお客様へお届け

ドギーバッグ・その他アイテム



適切な量を、丁寧に作り、それでもお料理が残ってしまった場合は、お客様が任意でお持ち帰りいただけるドギーバッグを採用しています。



パーティーシーンで大量に発生する割り箸やおしぼり、プラスチックコップのゴミを廃止。自然に戻る素材のお箸やオリジナルナフキンを採用しています。