

# 赤坂Bizタワー SHOPS & DINING SDGsへの取り組み



## 赤坂Bizタワー SHOPS & DINING での取り組みをご紹介

<p>東京赤坂 やぶそば   2F</p> <p> 使い捨てストローの提供を中止 プラスチック容器を使用しない</p>	<p>スターバックス コーヒー   2F</p> <p>   コーヒー豆かす・ミルクパックのリサイクル プラスチックごみの削減 FSC認証紙や再生紙の利用</p>
<p>grigio la tavola   1F</p> <p> 紙製ストローを使用</p>	<p>よりめき魚類 大和屋 半蔵   1F</p> <p>   フードロスの削減/水を出しっぱなしにしない 発泡スチロールの再利用促進/ガスをこまめに 止める/割り箸をなるべく使わない</p>
<p>POKER FACE   1F</p> <p> ショップバッグを紙製に変更</p>	<p>b&amp;r   1F</p> <p> 紙製ストローを使用</p>
<p>DO-ZO   B1F</p> <p> 米油100%使用 食品添加物14種不使用 「減農薬」野菜・お米の導入推進</p>	<p>kings cafe   B1F</p> <p>  限られた資源・大切な原料を使い切る ビーガンや糖質制限のメニュー提供</p>
<p>DRAGON DELI   B1F</p> <p> テイクアウト時に エコバッグの持参をお願い</p>	<p>げんまい食堂 SMILE KITCHEN   B1F</p> <p>  ビーガンメニューの提供 バイオマスのショップバッグを使用</p>
<p>銀座ウエスト   B1F</p> <p>   余った商品を施設やフードバンクへ寄付(検討中) 廃棄商品を飼料として再利用/ビニール製の ショップバッグを廃止/ペーパーレス化の推進</p>	<p>成城石井   B1F</p> <p>   容器トレーの軽量化、タルコン容器の使用、 燃焼時のCO<sub>2</sub>排出量が少ない素材を採用 レジ袋使用量の削減</p>
<p>Zoff   B1F</p> <p>  紙袋には再生紙やバイオインキを使用 お客様にお声掛けし、 紙袋の使用量を2割減らすことを目標に</p>	<p>マツモトキヨシ   B1F</p> <p>  紙は再利用し、 データ保存できるものは印刷しない 基本的に冷暖房を使用しない(7~9月のみ)</p>