

できることから始めよう！

18番目のMy SDGs

セミナー＆ワークショップ

2024.8.17 Sat 12:00-17:00

clubhouseから生まれた耳ビジ
2年目のSDGsが始まる

声の総合プロデューサー
下間都代子



榎木春幸×TREGION×耳ビジ

イベント会場

◆東北cafe&diningトレジオンポート◆

東京都港区赤坂3-12-18 第8荒井ビル2F

赤坂駅徒歩3分・赤坂見附徒歩8分・永田町徒歩15分

入場無料

ワークショップ＆セミナー

には参加費がかかります



THE GLOBAL GOALS



自分でできることから始めよう

18番目のMy SDGs

「SDGs」には17の持続可能な開発目標がありますが、このイベントではSDGsを「自分ごと」としてとらえ日々の生活の中で自然に取り入れられる「持続可能」な18番目のMy SDGsを目標としています



声の総合プロデューサー 下間都代子

フリーアナウンサー・ナレーターとして活動するかたわら、ビジネス書を紹介するLIVE番組「耳ビジ」を主宰する。

食いしん坊の私は美味しい料理を無駄にするのが悲しくて、なんとか持ち帰ってもう一度食べてほしいと考えました。柳木さんの無駄を最小限なくす料理。余ったらスマートに持ち帰る「おみや箱」SDGsに取り組む一歩にしてください！



トレジオン株式会社 代表取締役 吉田慶

『東北に新しい価値を創造する』をテーマにレストラン、商品開発、地方創生事業を手掛ける。

持続可能な社会へ、そして持続可能な会社へ！ 東北地方の活性化の為に地域に根差し、魅力を伝えていきます。トレジオンに関わる生産者、事業者の皆さまの「生業」がより良い方向へ向かうよう共に取り組んでいきます。



食育日本料理家 柳木春幸

日本料理の世界では、二千年を超える昔から、SDGsをしていました。神様からの『賜り物』が『食べ物』になったそうです。東洋医学の中で、一物全体という言葉があります。丸ごと頂く事が意味があるということです。そんな、話しもさせていただきます。



【ワークショップ】

■美味しい思い出を入れる「おみや箱」

参加料1,000円

手帳サイズ。組み立てると食べ残しをスマートにお持ち帰りできる小箱に！



■籐かご箸置き 参加料500円

フラワーアレンジメントなどで頂いた籐かごを解して作ります



■ボトルキャップ コースター

参加料500円

ペットボトルのキャップでコースターを作ります



■コルクドール&お花ポット 参加料500円

廃棄コルクで作るコルクドールと切り花を最後まで愛でるぷかぷかお花ポット



スペシャルセミナー 究極のあら汁の作り方

食育日本料理家
柳木 春幸
14:00~15:00
(定員30名)

『ゴミゼロ！
魚をまるごと食べ切ろう』
参加費：3,000円 (ワンドリンク付き) 試食あり



【主催】耳ビジサポーターズクラブ

【お申し込み・お問い合わせ】
耳ビジ★耳で読むビジネス書
(担当 下間)



お申し込みフォーム