



Leafearth

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町 1-7-401
有限会社リーファース
TEL:03-6231-0839 FAX:03-6231-0841
mailto: info@leafearth.jp http://www.leafearth.jp

2015年10月9日

プレスリリース

日本初のオーガニックレストラン認証、「リーファース オーガニックレストラン認証」の第1号、第2号店誕生！

認証取得店舗は下記の通り。

認証第1号はピッツェリア・トラットリア ナプレ南青山本店

認証第2号はピッツェリア・トラットリア ナプレ東京ミッドタウン店

JAS登録認定機関1号である(有)リーファースによる「リーファース オーガニックレストラン認証」は、日本初の飲食店等向けのオーガニック認証です。

オーガニック食材の調達ที่難しい中、真のオーガニック食材を使用した料理を提供している飲食店等の取組みを評価することを主眼においた独自認証として、2014年11月にスタートしました。

認証取得店では、「オーガニック」または「有機」と表示する際、オーガニックの食材の使用が事実に基づくものであり、調達が出来なかった場合は、消費者に明確に説明を行い、事実に基づいた対応をすることが必須となります。

今回認証取得したナプレを經營する(株)ベラヴィータ(中村雅彦代表取締役社長)はオーガニックに造詣が深く、オーガニック食材活用に意欲的に取り組んでおり、今後他の店舗においても認証取得を目指し、展開していく予定です。

認証に関する詳細は、有限会社リーファース (info@leafearth.jp) まで。



~~~~~  
補足：「リーファース オーガニックレストラン認証」のQ&Aから

### **Q1 なぜこのような認証をスタートしたのですか？**

主な理由は下記のとおりです。

- (1)メニューに「オーガニック」または「有機」と書かれてあっても、本当にオーガニックのものが使われているのか、全原料がオーガニックなのか、一部がオーガニックなのかわかりにくい現状であるので、消費者にとってわかりやすいメニュー表示にしたかったこと。
- (2)欧米各国では、オーガニックの普及が進んでおり、オーガニック材料の調達もさほど困難ではないが、オーガニック材料の調達が難しい日本において、頑張ってオーガニックの材料を使った料理を提供しようとする飲食店の取組みを評価すること。
- (3)オーガニック食材を使用した飲食店の取組みを評価する制度が出来ることによって、より多くの飲食店が取組みを開始し、日本の飲食店におけるオーガニック食材の購入量を増やすことに貢献したかったこと。

以上