

【リビエラ逗子マリーナ】でエシカル体験！「ワン・エシカル」を8/11～13に開催。ビーチクリーンや海ごみセミナーなどワークショップ予約開始しました。サステナブル商品が並ぶマルシェは20店舗以上登場！

今話題のエシカル消費を実践！「食・買・学」の身近な行動が未来につながる、夏休みに最適なイベントです。



株式会社リビエラ(グループ本社：東京都港区 代表取締役社長 小林昭雄、以下リビエラ)は、「リビエラ逗子マリーナ」にて8月11日(水)から8月13日(金)までの3日間限定で『ONE ETHICAL (ワン・エシカル)』を開催します。2006年に取り組みを始めたリビエラのSDGs「リビエラ未来創りプロジェクト」の一環として、「エシカル」をテーマに「食べる」「買う」「学ぶ」という身近な3つの行動を通じて、今話題のエシカル消費を実践するイベントを開催します。「サステナビリティタウン」として街づくりをしているリビエラ逗子マリーナでの活動を体験できる『リビエラSDGsツアーin逗子』や、マイクロプラスチックなどの海ごみで万華鏡を作る『海ごみワークショップ』、海ごみを大人から子供まで分かりやすく知る『海ごみセミナー』の予約を、開始いたしました。その他のワークショップは店舗ごとにご予約方法が異なりますので詳細は公式HPよりご確認ください。

(公式ホームページ：<https://www.riviera.co.jp/banquet/zushi/event/oneethical>)

※ETHICAL (エシカル) …人や地球環境、社会、地域を大切にする考え方や行動

■『ONE ETHICAL (ワン・エシカル)』開催背景

リビエラでは、「リビエラ未来創りプロジェクト」を2006年より立ち上げ、「環境」「教育」「医療・健康」の3軸で将来的な視点に基づいた具体的な活動に力を注いでいます。国連が定めたSDGs (Sustainable Development Goals持続可能な開発目標) ゴールの2030年までのカウントダウンを迎えた今、「サステナビリティの連鎖を起こしたい」と願い、「行動の10年」としてSDGsに力を注ぐ人と人をつなぐ”ハブ”となるべく、リビエラでは様々なアクションを2021年に始めました。「コロナ禍でもSDGsを止めない」を合言葉にSDGsをツールに語り・考え・アクションする「リビエラSDGsフェス」(2021年1月・6月)を開催、購入することでサステナビリティ行動につながる「マリブエシカルショップ

」を開業(2021年6月)しました。そしてこの夏、大人も子供も楽しみながらエシカル消費を実践する『ONE ETHICAL』を開催いたします。SDGsの目標12である「生産者や消費者の責任」は、一見、難しくも聞こえますが、実はすぐに始められ、サステナブルな社会発展に貢献する行動です。「食べる」「買う」「学ぶ」3つの行動から「サステナブル」を楽しく、より身近に感じていただけるイベントです。

● イベント概要

名 称：ONE ETHICAL（ワン・エシカル）

開催日程：2021年8月11日（水）から8月13日（金）

時 間：10時～日没

場 所：リビエラ逗子マリーナ

神奈川県逗子市小坪5-23-9

コンテンツ：「食」ポップアップ和食レストランUMI（うみ）※予約受付中

「買」リビエラエシカルマルシェ

「学」リビエラワークショップ ※予約受付中

金 額：入場料無料

アクセス：JR鎌倉駅からバス12分・タクシー10分 / JR逗子駅からバス12分・タクシー10分

公式ホームページ：<https://www.riviera.co.jp/banquet/zushi/event/oneethical/>

公式Instagram：https://www.instagram.com/riviera_zushi_marina/

＜主催＞リビエラSDGsアクション実行委員会

＜協賛＞ハバリーズ

＜協力＞逗子市

＜後援＞神奈川県/逗子市/公益財団法人かながわ海岸美化財団/tvk/J:COM湘南・神奈川

■ - 学 - ワークショップ

大人から子供まで楽しみながら学べる「リビエラワークショップ」は、様々なコンテンツをご用意します。

全日開催する「リビエラSDGsツアーin逗子」は、リビエラ逗子マリーナ内の環境に配慮した取り組みを巡る特別ツアーと、毎月開催のリビエラビーチクリーンの合体版で、SDGsを体験することができます。リビエラ逗子マリーナから徒歩10分の材木座海岸でのビーチクリーンは、社会貢献しながら夏の思い出作りに最適です。また、かながわ海岸美化財団と協働した「海ごみワークショップ」「海ごみセミナー」も開催し、日頃学ぶ機会の少ない「海岸・ゴミ・環境」をテーマに、マイクロプラスチックや貝殻を用いて万華鏡を作ることも。マイクロプラスチックや海ゴミ問題は、夏休みの自由研究にもおすすめの題材です。両ツアーは7/28(水)の15時から予約受付を開始いたします。

他にも地球環境に配慮したエシカルな素材で、日常の生活にも活かせるワークショップも各種ご用意しています。

公式サイト：<https://www.riviera.co.jp/banquet/zushi/event/oneethical-work/index.html>

● 《リビエラワークショップ》

【リビエラSDGsツアーin逗子】リビエラ

【海ごみセミナー】公益財団法人 かながわ海岸美化財団

【海ごみワークショップ】公益財団法人 かながわ海岸美化財団

【皮小物作り】SOKA LEATHER

【ドライフラワーのアレンジメント】リビエラ

【セルフトリート】長谷川エレナ朋美

and more...



リビエラSDGsツアーin逗子



海ごみセミナー

■ - 買 - リビエラエシカルマルシェ

コロナ禍で開催を見合わせているリビエラ逗子マリーナで毎月人気の「リビエラマルシェ」が、エシカルバージョンで帰ってきます。期間中、エシカルをテーマにした商品を販売する「リビエラエシカルマルシェ」が開催され、サステナブルに関心の高い企業やお店が出店します。オーガニックコスメや余ったお花を再利用しドライフラワー等に加工したインテリア小物、再生素材を原料としたウェアなど、「エシカル」や「サステナブル」を掲げた商品を幅広くラインアップ。また、地球にやさしいEVの展示やロードバイクの試乗会も実施します。

公式サイト：<https://www.riviera.co.jp/banquet/zushi/event/oneethical-marche/index.html>

● 《リビエラエシカルマルシェ出店者》

- 【CERAPLE×CLAYD】大自然のパワフルな恵みをお届けする「CERAPLE」と「CLAYD」のコラボ出店
- 【GERVASONI】イタリアに本拠地を置くラグジュアリー家具ブランド
- 【ジャガー・ランドローバー・ジャパン】JAGUAR I-PACE & RANGE ROVER SPORT PHEVを出展
- 【Pedalist】ロードバイクを楽しみたいすべての方へ、試乗も可能なピアンキ社のロードバイクを出展

【Wellness on the table】有田焼を通して、温もりのあるサステナブルな暮らしを提案
【DRESSUNREVE Co.,Ltd】テーブルアクセサリーやドラマティックに彩るデザイナーズウェアを提案
【NAGIE】再生素材のアイテムを限定受注生産し、次世代につながる循環型生産を推奨するウェアを販売
【株式会社創健社】オーガニック、プラントベースなどの自然食品のパスタやお菓子を販売
【返子フェアトレードの会】国際フェアトレード認証取得の原料豆を使用したコーヒーを販売
【アミハヤマ】自社輸入をはじめとしたナチュラルワインを販売
【SOKA LEATHER】高品質なレザー、職人技が揃うレザーの街埼玉県草加市、選りすぐりの逸品をご用意
【minimal living tokyo】エコな選択ができるシンプルで豊かな暮らしのヒントが見つかったアイテムを販売
【pain presso-パンプレッソ-】フェアトレードの有機チョコレートや平飼い卵を使用するパンを販売
【SELF RETREAT】オーガニックグリーンコーヒーや蜜蝋ラップなど、エシカル商品を販売
【リビエラフラワー】サステナブルな素材や花材で作ったインテリア小物を展示販売 and more…

■- 食 - ポップアップ和食レストラン「UMI」

一面窓に海が広がる絶景の空間で昨年も大好評だったポップアップ和食レストランが、今年もオープンします。外務省認定「優秀公邸料理長」でもあるリビエラ逗子マリーナ料理長 伊藤が腕を揮う、ポップアップ和食レストラン「UMI」は、8/11-13までの3日間限定です。「リビエラ循環野菜×ブルーシーフード」をテーマに、水平線が一直線に広がるオーシャンビューの特別なロケーションの中で、地球のことを考えながらスペシャルなひとときを。持続可能な水産物であるブルーシーフード、レストランから出る野菜くずからリビエラ逗子マリーナ内の再生センターで堆肥づくりをし、地元農家と協働したリビエラ循環野菜をご堪能ください。アルコールは提供を自粛しているため、ノンアルコールのドリンクを充実しています。

• 【予約時間】

11:30~/ 13:00~/ 14:30

※テラス席は愛犬同伴可

【メニュー】

- ・リビエラ循環野菜とシュリンプカレー 2,500円
- ・マグロちらし寿司 3,500円
- ・リビエラUMI御膳 4,500円
- ・野菜とシーフードを美味しく食べるお子様ランチ 1,600円（甘口カレー/ミニサラダ）

【ドリンクメニュー】

- ・グァバ 600円
- ・マンゴー 600円
- ・オレンジ 600円
- ・ウーロン 600円
- ・コーラ 600円
- ・ジンジャエール 600円
- ・サンペレグリノ 600円
- ・アクアパンナ 600円
- ・パイン モヒート 800円
- ・シークワサー モヒート 800円

■ご予約はこちらから：<https://form.riviera.co.jp/banquet/zushi/reservation?pemid=481>



リビエラ循環野菜とシュリンプカレー 2,500円



まぐろちらし寿司 3,500円



リビエラUMI御膳 4,500円



パイン モヒート（左）は女性にも飲みやすく、シークワサー モヒート（右）は夏らしいすっきりとした爽やかな味わい。

- 【ブルーシーフードとは】

乱獲や違法・無報告・無規制漁業、そして地球温暖化が原因で枯渇する魚介類が増えています。そこでサステナブルな水産物を優先的に選択し、枯渇した魚種の回復を待つ。未来に健康な海を残すための、地球にやさしい考え方です。

- 【リビエラ循環野菜とは】

リビエラでは、レストランから出る野菜くずなどを良質な堆肥としてよみがえらせ、再び使用する「循環型農法」を取り入れています。完成した堆肥を使ったリビエラオーガニックファームで収穫された野菜たちはシェフの手によって美味しい料理に生まれ変わります。

《リビエラのSDGs「リビエラ未来創りプロジェクト」について》

「大自然と共に心豊かに生きる」を企業理念とするリビエラグループは、より豊かなライフスタイルをお客様に提案し、新たな感動を創造し続ける企業です。同時に、私たちが展開する事業は、大自然の恩恵なくしては成り立ちません。だからこそ私たちは、世界中の様々な課題を自社の課題として取り組む社会的使命があると考えています。2006年より活動をスタートした「リビエラ未来創りプロジェクト」は、「環境」「教育」「健康・医療」の3つの軸をもとに全社員が取り組み、現在SDGsを推進しております。その一環として、2012年から「サステナビリティタウン・リビエラ逗子マリーナ」を掲げて、太陽光発電や、プラスチックストローの全廃止、ビーチクリーン活動の他、ペットと共生するイベント開催、循環型農法などに取り組み、街づくりをしています。また、電気自動車の普及活動を通して、脱炭素に努めています。『マリブホテル』は非常時には電気自動車からホテルに電力が供給するV2B（Vehicle to building）のシステムを導入した日本初のホテルで、「いつも」と「もしも」を両立し、エコロジーと防災にも配慮しています。

公式WEBサイト：<https://www.riviera.co.jp/sustainability/>

問合せ先：リビエラSDGsラボ E-mail：info-sdgs@riviera.co.jp

《リビエラ逗子マリーナについて》

日本有数のマリーナとして1971年に誕生した敷地面積5万坪の『リビエラ逗子マリーナ』は、ヨットハーバー、ホテル、レストラン(3店舗)、イベント会場、パンケット(4会場)、リゾートマンション(9棟1,266戸)、テニスコート(4面)等の施設を有する、リビエラグループが神奈川県逗子市で展開する大人のマリーナリゾートです。都心から約60分の近距離にあり、湘南の海に囲まれ大海原の向こうに富士山を望む抜群のロケーションを備え、ロケ地としても有名です。全11室のスモールラグジュアリーホテル『マリブホテル』と、日本初上陸となるレストラン『マリブファーム』が2020年3月に加わり、滞在型マリーナリゾートへ生まれ変わりました。2006年に立ち上げた「リビエラ未来創りプロジェクト」の一環として、2012年からは「サステナビリティタウン・リビエラ逗子マリーナ」を掲げて街づくりに取り組み、国連の持続可能な開発目標(SDGs)を推進しています。





《株式会社リビエラについて》

株式会社リビエラは1950年、前身となる「白雲閣」の開業以来、日本ならではの細やかな心遣いを大切に、積み重ねてきた伝統と格式を守りながら、東京都池袋、神奈川県逗子、三浦の3拠点において、ホテル、レストラン・カフェ、MIC E・ウェディング等、観光・飲食事業を営んでいます。現在「リビエラ東京(池袋)」「リビエラ逗子マリーナ(逗子)」「リビエラシーボニアマリーナ(三浦)」を展開しています。また湘南ビーチFMとタイアップのジャズライブ、地元店舗とタイアップしたマルシェなど各種イベントを企画・運営しています。リビエラ逗子マリーナにおいては、全11室のスマールラグジュアリーホテル「マリブホテル」および、日本初上陸となるレストラン「マリブファーム」を2020年3月に開業し、滞在型マリーナリゾートへ生まれ変わりました。事業展開と同時に、「リビエラ未来創りプロジェクト」を通し、国連の持続可能な開発目標（SDGs）を推進しています。

公式サイト：<https://www.riviera.co.jp>

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000119.000049154.html>

リビエラグループのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/49154

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

リビエラグループ PR TEL:03-5474-8120 E-mail:pr@riviera.co.jp