

イワジン真珠店・イワジン真珠喫茶室

基本情報

所在地	三重県 志摩市 阿児町神明733-8		
代表者名	岩城 悟	電話番号	0599-43-1018
ホームページ	https://iwajin-pearls.com/		
形態	企業	業種	宿泊業、飲食サービス業

企業・団体等の概要

カジュアルからフォーマルまで伊勢志摩産あこや真珠をはじめ、その他各種真珠(淡水真珠、南洋真珠、黒蝶真珠)を取り扱う。
喫茶室では、パスタランチ、ブイヤベースやホットサンドセットなど。
手作りデザートやドリンクを提供。

SDGsの達成に向けた取組①

生産者の家族により良い生活をもたらすために、フェアトレードのコーヒー豆を使用しております。
バリアフリーに取り組み、だれでも御来店できる環境を整えています。
子育てに配慮するなど、従業員の自主性を尊重し、働きがいをうみだしています。

上記取組によりめざす姿

フェアトレードのコーヒー豆を使用していることをPRすることで、来店されたお客様にも”SDGs”の意識を高めることをめざします。店内入り口にはスロープを設置したり喫茶室店内の真ん中に大きなテーブルを配置しており車椅子のお客様にも安心してご来店いただけるようめざします。
女性にも働きやすい環境をめざします。

めざすゴール

1: 貧困をなくそう;10: 人や国の不平等をなくそう;5: ジェンダー平等を実現しよう;8: 働きがいも経済成長も

SDGsの達成に向けた取組②

地域の食材を積極的に使用しています。
真珠だけでなく、その副産物である貝柱も食材として活用しています。

上記取組によりめざす姿

地域の食材を使用することで、地産地消を心掛けて生産者を応援いたします。

めざすゴール

12: つくる責任つかう責任; 14: 海の豊かさを守ろう

SDGsの達成に向けた取組③

真珠の母貝であるあこや貝のコンポストを使用して育てた食材で可能な限り、料理を提供することを心がけています。
通年ではデザートに使用するミントや、店先に飾ってあるお花にパールコンポストを使用しています。
夏ころにはプチトマトやキュウリ、インゲン豆やパセリやオクラなどを育てています。

上記取組によりめざす姿

真珠店としての真珠販売はもちろん、喫茶室では真珠店ならではの食材としてあこや貝の貝柱を使用し、さらに貝肉をたい肥にしたコンポストで野菜を育て伊勢志摩の魅力であるあこや真珠、あこや貝を余すところなく使用することをめざします。

めざすゴール

12: つくる責任つかう責任; 14: 海の豊かさを守ろう; 15: 陸の豊かさを守ろう

志摩市を活動場所とした地域課題の解決に資する取組実績

2016年、伊勢志摩サミットの際には地元JA様と協力し地域の食材を使用しワンプレートのメニューを考案。
例えば、パールポークや手こね寿司など地域の食材や郷土料理を対外的に発信することで志摩市の魅力発信に少しでも貢献できたかと感じます。