

オーガニックレストランで食べたい！



Organic Restaurant Certification

オーガニックレストランJAS

「オーガニック レストラン JAS」とは？

「有機料理を提供する飲食店の管理方法JAS規格(通称：オーガニックレストランJAS)」は、お客様にとってわかりやすいオーガニック料理の基準を定めたものです。2018年に国の制度として制定されました。近年、街中の飲食店では「オーガニック」と書かれた料理やお店が多くなりましたが、日本ではオーガニック食材に関する基準や使用量を証明するルールがありませんでした。

「街に出ても安心安全な食事をしたい！」

このようなお客様の期待に応えるため誕生したのが「オーガニックレストランJAS」の第三者認証制度です。飲食店はオーガニック料理を提供するだけでなく、オーガニック食材について正しく理解をし、正しい情報を提示することで、子どもから高齢者まで安心してオーガニック料理を楽しむことができ、そして有機生産者の応援にも繋がります。

誰もが安心して、街中で食事ができるように、
ぜひ、私たちと一緒にオーガニックレストランを増やしてみませんか？

● 認証の主なポイント



- ① 有機食材を80%以上使用した料理を5品目以上提供
- ② オーガニック料理のレシピ作成とレシピに基づく調理
- ③ 運営責任者の有機食材に関する正しい理解
- ④ お客様へ有機食材の正しい情報の提示
- ⑤ 店舗の衛生管理の徹底と有機食材の識別管理

有機食材とは、主に有機JAS認証を取得した食材(有機農産物、有機加工食品、有機畜産物)を示します。有機食材には有機JASマークが付いており、「オーガニックレストランJAS」を取得している飲食店では、有機JASマークが付いた食材を使っています。



オーガニックレストラン JAS の認証店

リストランテ アクアパッツァ

イタリア料理 東京都港区

オープン以来、徹底して「素材」を重視し、旬の食材には最上級の美味しさと栄養がある事に気づき、オーガニック食材にたどり着きました。「安全」と「美味しさ」の食の提供は、これからのリストランテに必要な条件だと考えています。



日高 様



天使のキッチン

カフェ 京都府京田辺市

地球の環境、食の安全を守るには有機栽培が大きな役割を果たすと思っています。もっとオーガニックの素晴らしさを多くの人に知ってほしい、広めたい、そして味わってほしいと思い「オーガニックレストランJAS」を取得しました。



袖岡 様



クレヨンハウス

レストラン 東京都港区

「特にあかちゃんや子ども、すべての人にオーガニック食材の料理を召し上がっていただきたい」。1992年、長いあいだ構想として抱いてきたものをかたちにしたオーガニックレストラン「広場」を開きました。



山田 様



認証店、続々と増えています！

志緑や



キッチンカー
大分県佐伯市



柴田 様

Miss Korea



レストラン
羽田空港第二ターミナル



平山 様

O-pizza



イタリアン
愛媛県松山市



田代 様

野菜とお酒のバル スバル

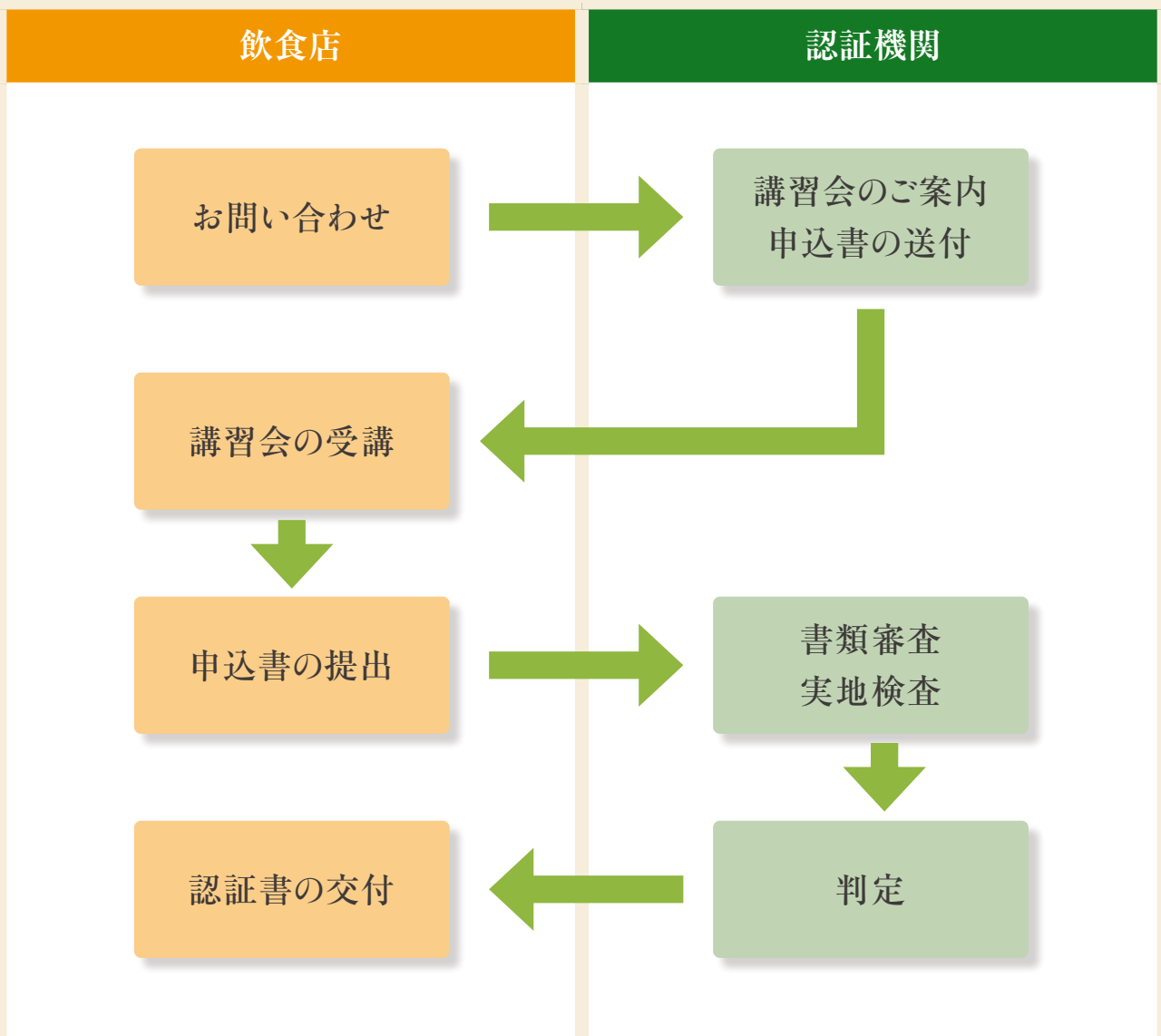


カフェ
埼玉県草加市



田中 様

〈オーガニックレストラン JAS 認証までの流れ (例)〉



まずはこちらに
お問い合わせください！

〈認証機関〉
有限会社リーファース

リーファース

検索

●電話で…

☎ 03-6231-0839

●FAXで…

FAX 03-6231-0841

●メールで…

✉ info@leafearth.jp

〈その他、認証機関一覧〉

株式会社オーガニック認定機構、NPO法人環境保全ネットワーク、NPO法人日本オーガニックアンドナチュラルフーズ協会、NPO法人エイサック、NPO法人有機農業認証協会、一般社団法人オーガニック認証センター