

エービーシー サステナテーブル 事業紹介資料

2026年1月時点

Food. Sustainable. Together



エービーシー
サステナ
テーブル

エービーシー
サステナ
テーブル

会社名	株式会社ABCサステナテーブル
所在地	東京都港区南青山3丁目1番36号青山丸竹ビル6F
代表取締役	本間 智也
設立	2023年11月
事業内容	クッキングクラスの運営 及び クッキングメディア事業
従業員数	2名
アンバサダー	35名*26年1月時点
クッキングクラス 提供都市	渋谷・池袋・京都・大阪なんば・福岡天神
インターン生 所属大学	<p>東日本 青山学院大学／学習院大学／慶應義塾大学／実践女子大学 成蹊大学／上智大学／十文字学園女子大学／昭和女子大学 東洋大学／日本大学／一ツ橋大学／早稲田大学／立教大学</p> <p>西日本 関西外国語大学／関西学院大学 近畿大学／同志社大学／中村学園／立命館大学</p>

Food. Sustainable. Together.

“ABCサステナテーブル”は、ABC Cooking Studio とフードロス等の「食の問題」とより一層向き合うために、若い世代と一緒にこれからの『食の価値』を考えていく環境配慮型・未来志向のクッキングクラスです。

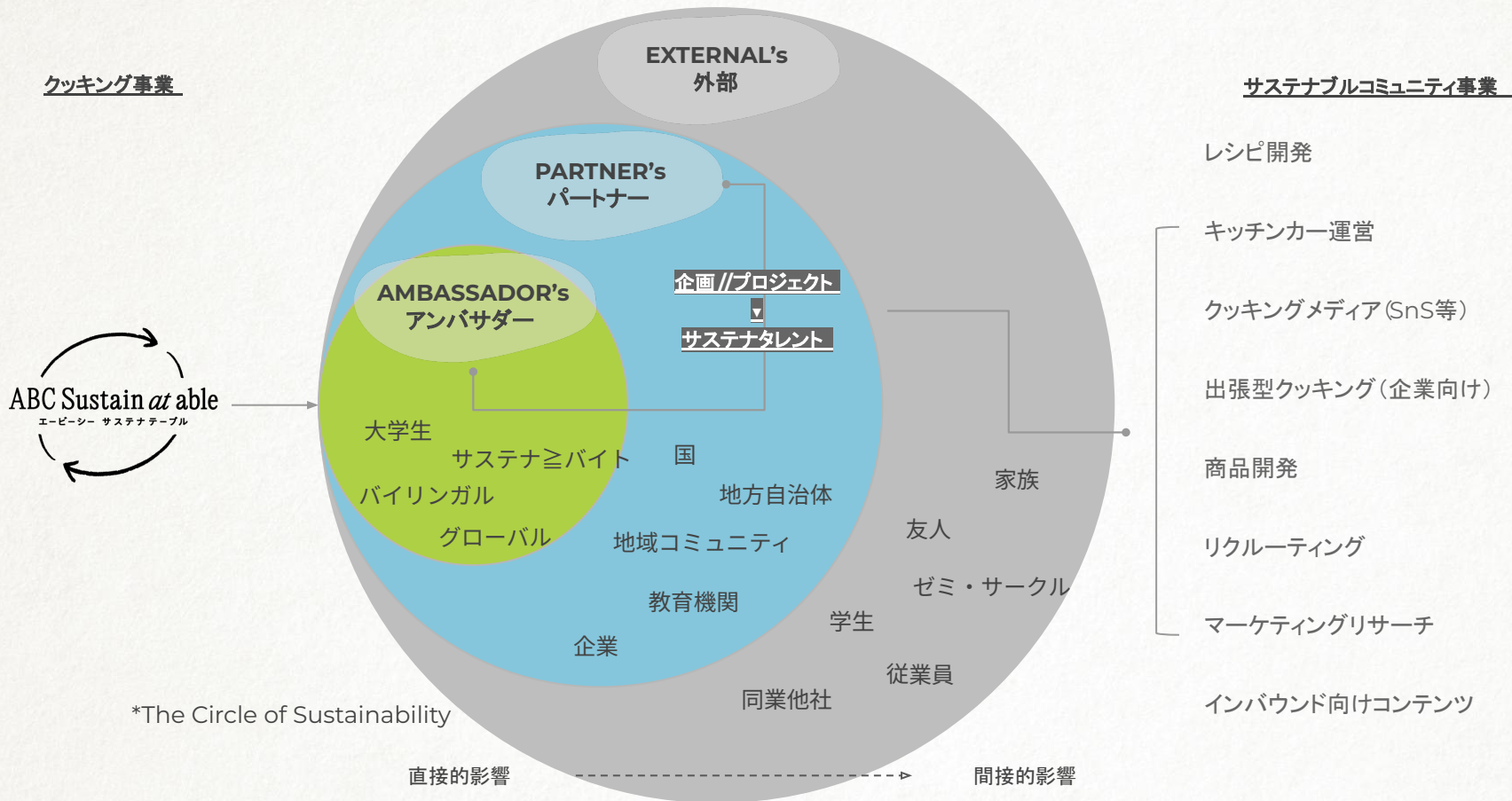
クッキングメニューは、プラントベースを基本にしています。肉などの動物性食品に偏った食事を見直し、野菜や大豆を中心にする食本来の魅力を再発見できるクッキングメニューを開発・提供することで、サステナブルな食文化を提唱していきます。

★主要アンバサダー



事業モデル (The Circle of Sustainability)

ABCサステナテーブル(=クッキング事業)を中心としたアンバサダーコミュニティを形成し、コミュニティ内で生まれる「能動的かつ主体的な企画//プロジェクト」を実行に移すことで、新たな価値を創造するサステナブルコミュニティ事業を展開しています。



ABCサステナテーブル 2025年 企画//プロジェクト 実績一覧

東京都
TIBカタパルト業務
(企業向けサステナ研修)



大阪府
学園祭プロモーション業務



Earth hacks & Co.

東京都
GX事業
アンバサダー連携業務



Earth hacks & Co.

Earthhacks社
「限界食堂」
キッチンカー出店業務



Earth hacks & Co.

郡山市 特産物
プロモーション業務



Jリーグ SDGs月間
湘南ベルマーレ
キッチンカー出店業務



昭和女子大学
PBL(Project Based Learning)
サステナキッチン



経産省
「フルサトミライカレッジ」
コーディネーター業務



Global Village
SUSPLA Project



亀岡市
生誕70周年事業
キッチンカー出店業務



uni 三菱鉛筆
表現革新振興財団
アートウォール



国民運動NFS
キッチンカー出店業務
(東京・福岡)



水産庁
さかな文化祭 2025 横浜
出店業務



企業
プロモーション業務



慶應義塾大学
七夕祭 出店業務





約67.4万人

4,822食

12会場

Z世代を中心とした客層に
『食』を通じたリアルリーチ

最短期約2ヶ月で準備可能
季節に応じたメニューを提案

全国のスタジオを拠点に
学園祭・地域イベントに参加

参入障壁の高い学園祭を中心に、
Youth(Z世代が) for Youth (同世代に)

企画～運営を全て内製化
キッチンカーも自社で保有・運営

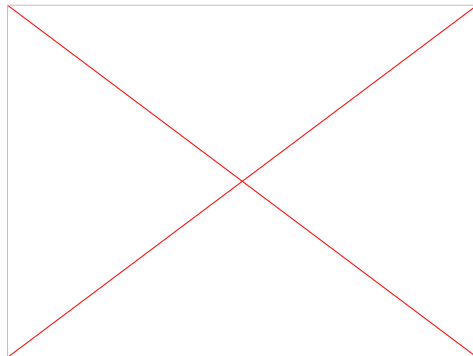
アンバサダー窓口の、出店交渉・調整
農家を訪問し、使用する食材調達も行う

本来食べられるのに捨てられてしまう食品のこと

— 食品ロスとは —

『和歌山県湯浅町と羽衣国際大学が連携する、地域課題解決プロジェクト』

みかんを生産する過程で発生=捨てられてしまうする、「摘果みかん」を主原料とした商品開発・プロモーション・販売



単位取得可能な科目としてプロジェクトを設定

科目のコーディネーターとして参画。
約6ヶ月かけ「関係人口創出」を目的とした、
超実践的な授業を実施。

課題の発掘 および 解決策の設定

湯浅町におけるDayインターンシップを通じた学生による、
①地域課題の発掘②解決策の提案③実行

NFS 2026大阪にてブース出展

農林水産省が主導する国民運動にて
プロジェクトの発表
および 取り組んだ地域課題の啓蒙を実施。



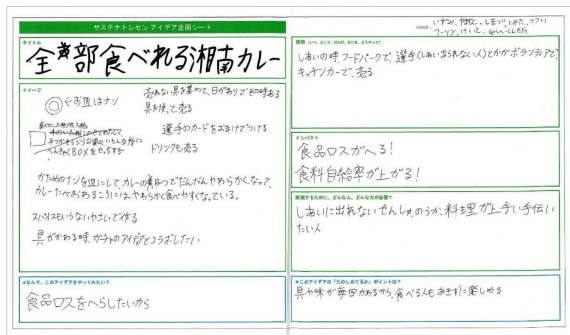
x



連携先	国	地方自治体	企業	教育機関	地域コミュニティ
キーワード			地産地消 / 食育 / 脱炭素		

『地域コミュニティ密着型の、キッチンカープロジェクト』

子ども達が食のサステナビリティを考え、地元の生産者・飲食店・企業とのチームワークで想いを伝える



小学校の探究学習と連携

サステナトレセン(探究学習プログラム)を通じて子どもたちがサステナビリティについて考え、アイデアを出し合う。

地元飲食店とのコラボレシピを考案

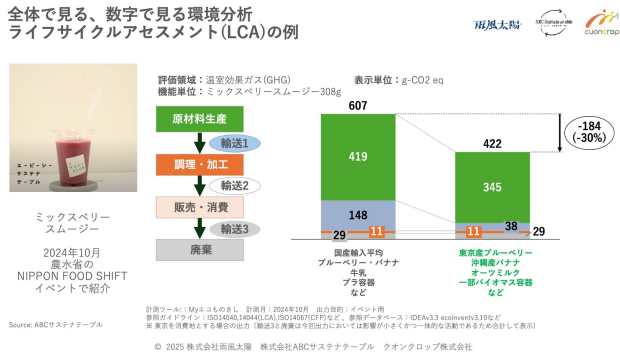
地元食材を集め、地元レストラン・企業協力のもと、子ども達のアイデアを販売可能に。

湘南ベルマーレ試合会場でキッチンカー出展

小学生の子ども達と一緒にキッチンカーの運営。

『座学ではなく、体験でサステナビリティを自分ごと化する企業向け研修プログラム』

—
クッキングを通じて、自社のサステナビリティを加速させるための知識を楽しく習得する



クッキングでチームビルディング

業務から離れて、会社の仲間と調理。
調達した、生産者の工夫が詰まった食材を通じてサ
テナビリティに触れる。

LCA (Life Cycle Assessment)に触れる

学生アンバサダーが講師を務め、
社会人のサステナリテラシーを
「なんとなく」から「こうだから」に。

学びと一緒に、いただきます

自ら調理したご飯を、
エコスコアを意識しながら
チームで食す。

