

## Six Sense株式会社

2030年のあるべき姿の実現に向け優先的に取り組んでいるゴール



## 企業等の概要

長野県松本市で歴史的建造物をリノベーションしたレストラン『ヒカリヤ ヒガシ』、『ヒカリヤ ニシ』を始めとする飲食店の運営を行っています。創業以来、地産地消の推進、自社農園を活用した自然環境への取り組み、食を中心とした心身の健康・ウェルネスへの取り組み等を進めています。

〈事業内容〉 飲食業

ブライダル事業

〈所在地〉 長野県松本市大手4-7-14

〈設立年〉 2006年



## 取組事例

## 〈サステナビリティを意識した料理の提供〉

- 自社農園での無農薬野菜の栽培
- 地元産食材を活用した地産地消の推進
- 地元農家の方々との交流
- 海洋保全に配慮した仕入れ・調達
- サステナブル・シーフードに関するワークショップの開催
- お客様・学生・未来のシェフに向けた海の現状、海洋保全へ向けた取り組みの発信 等



## 〈食育の取り組み〉

扉グループ統括料理長 田邊真宏が地域の小中学校で「味覚の授業」を実施し、食育の推進に寄与しているほか、「自立心、探求心、感受性、積極性を高めてあげたい」という思いから、地域の親子を対象に食の寺子屋を実施しています。

また、10年前より新入社員による田植え体験を実施し、地域の食・文化・農産業への理解を深めています。



詳細は ⇒ <https://www.hikari-ya.com/>