

WDI として初めての認定 フレンチグリル&バー「ブリーズ・オブ・トウキョウ」 「エコマーク」を取得

国内外にレストランを展開する株式会社 WDI JAPAN（本社：東京都港区、代表取締役：清水 謙、以下「当社」）は、当社が運営するフレンチグリル&バー「ブリーズ・オブ・トウキョウ」にて、公益財団法人日本環境協会エコマーク事務局（東京都中央区、以下エコマーク事務局）によるエコマーク「飲食店」の認定を受けました。



エコマークは、「生産」から「廃棄」にわたるライフサイクル全体を通して、環境への負荷が少なく、環境保全に役立つと認められた製品やサービスにつけられる環境ラベルです。

飲食店でエコマークの認定を取得するには、定められた認定基準を満たすことが要件となっており、省エネ・節水などの基本的な環境対策に加えて、食材への環境配慮、食品ロス削減に向けた食べ残しが減るような啓発や運動などの消費者の理解を深める取り組みが評価基準とされています。

これらの基準に対し、「ブリーズ・オブ・トウキョウ」はエコマーク「飲食店」6つの評価カテゴリーをすべてクリア、WDI が運営するブランドとして初めてとなる認定を受けました。

WDI は創業当初より「ダイニングカルチャーで世界をつなぐ」を企業理念として、世界の様々な国と地域で育まれた"食文化"を担い、伝道師の役割を果たすことを使命としています。これからも世界各地でひとつでも多くの「しあわせが逢うテーブル。」をつくり続けていくため、我々の使命をサステナビリティな取り組みへとつなげていくのが、WDI の「サステナビリティ経営」です。「環境」、「食材」、「人材」の 3 つを取り組むべきテーマとして掲げ、これらに基づいたアクションに取り組むことで、サステナビリティ経営の質を高めています。この度のエコマーク認定については、「環境」項目での取り組み成果となります。

WDI は、売り手よし、買い手よし、世間よしの三方よしに、「未来よし」を加えた「四方よし」の実現を目指し、今後も環境に配慮した活動を推進してまいります。

※ 認定基準や認定店舗の一覧については、（公財）エコマーク事務局ホームページで公開しています。

<https://www.ecomark.jp/restaurant/>

【 ブリーズ・オブ・トウキョウ 概要 】

東京の大パノラマを 3 つのエリア（ダイニング、セミ・プライベート、バー）で楽しめるスタイリッシュなフレンチグリル＆バー。シェフが厳選した旬の食材を、こだわりの火入れでグリルし、食材の旨みを最大限に活かしたフランス料理を上質のワインとクラフトカクテル、クラフトビールとともに。それぞれのストーリーやシーンごとにそよ風のような心地よい食事の時間をご堪能頂けます。

所在地：東京都千代田区丸の内 2-4-1 丸の内ビルディング 36F

電話番号：03-5220-5551

営業時間：ランチ：11:00～15:30（14:30 LO）

ディナー：月～金 18:00～23:00

土曜 17:00～23:00

日曜・祝日 17:00～22:00

ホームページ：<https://breezeoftokyo.com/>

Facebook：<https://www.facebook.com/BreezeOfTokyo/>



※ 小学生以下のお子様のご利用はご遠慮いただいております。（個室利用を除く）

※ 上記は通常営業時の内容となります。

【 WDI の概要 】

会社名：株式会社 WDI

所在地：東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル 8 階・9 階

代表者：清水 謙

事業内容：レストラン経営及び運営受託、ブライダル企画・運営

WDI は「ダイニングカルチャーで世界をつなぐ」を企業理念とする外食企業。

1972 年に外食事業に参入以来、「トニーローマ」、「ハードロックカフェ」、「カプリチオーザ」等、最初期よりマルチブランド展開を推進。1980 年「トニーローマワイキキ店」出店を皮切りにグローバル展開を開始。

近年では「サラベス」、「エッグスンシングス」等の海外の朝食文化の輸入、2014 年「ウルフギャング・ステーキハウス」、2018 年「Buvette」や「添好運（ティム・ホー・ワン）」、2019 年「富錦樹台菜香檳（フージンツリー）」を日本に導入。2022 年には老舗すき焼き店「ちんや」の暖簾を承継し、浅草本店をオープン。

現在 25 以上のブランドを約 160 店舗、日本を含め 5 ヶ国で展開。

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307

広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp