

京都府食べ残しゼロ推進店舗 食べ残しを減らす対策
株式会社松井物産で取り組んでいるもの

1. メニューの種類を値段ごとに1種類か2種類にしています。内容も、食品ロスを減らすために食材を確定していません。その代わりに、国ごとのメニューを少しずつ増やしています(台湾、香港、タイなど)。国によって食べられないものがあり、食べ残しが増える原因になるため、添乗員様にお聞きして、メニューをアレンジして、どんどん改良しています。この見直しの時は、漬物の内容まで工夫しています。
2. 普段使わない魚の頭、骨などを使って「海洋高校ブイヤベースラーメン」のスープストックを作っています。そのほか、魚のあらはあら炊きなどで常に使い切っています。
3. 盛り付けは、プレートを利用して少しずつ盛り付けて、食べ残しが大量に出ないように工夫しています。
4. 箸はリユースのものを使っています。
5. パンフレットをなるべくなくして、ホームページを利用してもらっています。
6. レストランメニューでは、多言語メニューを作っています。(英語、中国語(漢・体)、韓国語、タイ語)
7. 店内では無認証の無線Wi-Fiを飛ばしています。