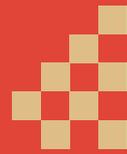


京都府



「食べ残しゼロ」推進

先進的取組事業者の 事例集

食べられるのに廃棄される食品、いわゆる「食品ロス」は、
日本では年間約522万トン発生しているといわれています。
現在、京都府では食品ロス削減に向けて、さまざまな取組を行っています。

その中でも京都府を中心に、
食べ残しゼロ促進や食品廃棄削減を目指した飲食店や宿泊事業者の
先進的な取組についてご紹介します。

※記載情報は2023年3月8日時点のものです



京都府 府民環境部 循環型社会推進課

地産地消の定食と惣菜作りを通じ ロス削減+地域の活性化に貢献

その時々々の地元食材で作る愛情豊かな「そんとき定食」

里波見地域の女性グループ「里波見カントリーフレンズ」が運営する公園内のカフェ。週1日、日曜のみ営業。里波見産コシヒカリ、地元農家や漁師から届く採れたての野菜や魚介をメインに、その時々々の旬の食材を使って各20食を目安に作る「そんとき定食」「そんときうどん」が評判。食材を使い切る知恵が詰まった伝統食「けんちゃん煮」などの煮物、和え物をはじめ、大根や露の葉も大切に使用して箸休めの惣菜に。地域の食材の豊かさを感じてもらいたいことを大切にしている。



地元農家や漁師から届く食材を生かして調理する「そんとき定食」。栄養バランスに優れた昔ながらの定食スタイルで、副菜の品数の多さも特徴

残った惣菜を高齢者宅へ 地域の見守り活動も実施

カフェの活動コンセプトは「地域の協力隊」。天候不良などで来客数が少なく定食が残った日は、一人暮らしや自炊が困難な地元の高齢者宅へ届ける活動を実施。希望者を対象に土曜限定で配食サービスも行うなど、フードロスだけでなく、食を通じて地域コミュニティ作りにも尽力。また、加工食品の製造・販売も行い、エゴノリ（海藻）を使った伝統食「うご」をはじめ、昔は捨てられていた小魚（沖ひいらぎ）の田作りなど、食材を使い切る工夫を加工食品作りにも生かしている。

(上) この地方の伝統食「うご」、小魚の田作りなど手作り食品も販売



(下) カフェを営む「里波見カントリーフレンズ」。食を通じた地域貢献を行う

森のカフェ

京都府宮津市里波見 京都府立 丹後 海と星の見える丘公園内
☎ 0772-28-9030
<http://www.eco-future-park.jp>

廃棄される規格外の果物で作った こだわり自家製ジャムの販売も

自慢の自家製ジャムは、近隣の農家さんから安く譲り受けた果物



地元の野菜や近海の鮮魚をふんだんに使ったイタリアンを提供する、森の中に佇むレストラン。ランチはすべてコース仕立てで、ゆったりとした時間を楽しんでもらうことにもこだわっているという。特製デザートランチは、前菜のポリウムがたっぷりあるため、パスタを湯がく前に、どの程度の量が食べられそうか一人ひとりにヒアリング。コースの進み具合をみながら、満足かつ食べ切れるボリュームが、特に女性客から好評を得ている。

Italian Restaurant & Wedding OZ

京都府福知山市大江町毛原 114
☎ 0773-56-5001
<https://restaurant-wedding-oz.com/>

1日40食限定 営業時間を集中させて 売り切りを目指す



お造りにできない部位を活用し、ランチの小鉢として提供

日替わりのお造りランチや海鮮丼、魚介のスパゲッティなど新鮮な魚介類が評判の食事処。コロナの影響による来店客数の減少をきっかけに、すべてを売り切れるようにランチ営業を3時間に短縮し、1日40食限定に。マグロなどの大きな魚は丸物ではなく、冊で仕入れることにより単価は上がったものの、食品ロス削減のみならず、骨・内臓などの生ごみ削減も実現している。また、イカのゲンなどお造りにできない部位は、スパゲッティの具材に使用したり、大根と炊いて小鉢として提供。釣り名人であり魚に精通した店主ならではの取組。

おれんじはうす

京都府久世郡久御山町佐山双栗 53-2
☎ 0774-46-1595
<https://www.seafoodcafe-orangehouse.jp/company>



創作料理のアラカルト一例。「採れたての地野菜は鮮度と甘みが違う」と亀岡の農家から傷ありや規格外の野菜を積極的に仕入れ、喜ばれている

**ハイフサイズのタバスなど
食べ残しを減らす工夫も**

ディナーメニューの工夫として、半人前量の小皿料理(タバス)を常時10品以上用意。少量ずつ色々な料理を食べられる点が、少人数客や2軒目来店客、女性客に好評。ランチメニューの中心はパスタ料理で、自家製パンを食べ放題にして利用客が食べる量を調整できるように工夫。口スを意識した仕入れとメニュー構成にしてから、食べ残しが減少したそう。テイクアウト容器にサトウキビの搾りかすを再利用した「バガス」を導入するなど、食品ロスだけでなく、地球環境に配慮した取組も行っている。

亀岡の地野菜イタリアンが評判！ 農家に喜ばれてロス削減にも貢献

地元農家の野菜ロス問題を改善すべく取組をスタート

イタリアンを中心に欧風創作料理を提供する亀岡駅前のレストラン。地元農家との交流を通じ、出荷遅れや規格外野菜の廃棄問題を知り、食品ロス対策に取組むように。トマトソースや煮込み料理には、規格外でも糖度が高い地元農家の野菜を積極的に使い、見栄えも大切な料理は傷のない野菜を市場で調達。「野菜をどう料理に生かすのか」を基準に仕入れ方法を変えている。また、魚は1尾丸ごと市場で仕入れ、自らさばいてアラ+野菜の切れ端をスープに活用するなど、使い切る工夫もしている。



(左) コロナ禍がきっかけで増えたテイクアウトには地球に優しい「バガス」容器を採用

(下) イタリアンの代名詞であるトマトをはじめ、野菜の使い方でも仕入れ先を決める



アムール

京都府亀岡市追分町谷筋 37-8
☎ 0771-24-5821
<http://www.amour-kyoto.com/>

高価でもいいものを少量仕入れ 週1回の棚卸しで食材は使い切る



ランチの「寿し定食」は日々、同じネタではないので注文時に確認

20年近く地元の常連客に親しまれている寿司・和食店。料理の好き嫌いやボリューム、アレルギーの有無などを注文時に確認して提供しているため、食べ残しはほぼゼロ。夜は当日の18時半までに予約の入った日のみ、営業を行うことで食品ロス削減に繋がった。「高くていいものを少量仕入れ。日持ちするように魚は天然モノを寝かせ、週1回は棚卸しして食材はすべて使い切ります」と店主は工夫を凝らす。

寿し・和食たくみ

京都府相楽郡和束町白栖南半田 17-1
☎ 0774-78-5088
HP: なし

新鮮な魚介を余すところなく活用 食材への愛情が伝わる料理が人気

木津川の畔に佇む静かな一軒宿。これまでも魚はなるべく頭付きの1匹で仕入れ、頭や骨は出汁に使うなど食材を余すところなく使っていた。しかし、コロナ禍で少人数にも対応できるように、刺身に半身を三枚におろし、加熱用は味噌漬けにして長期保存、肝や白子は煮つけにして提供するなど、食材を使い切る工夫を重ねた。その甲斐あって、味噌漬けの焼き魚は、朝ごはんやお弁当として人気のメニューとなった。



太刀魚を丁寧に下処理。骨もバリバリのおせんべいにして酒に合うおつまみに

料理旅館 清風荘

京都府相楽郡南山城村北大河原川浦 2 番地
☎ 0743-93-0511
<https://www.big-advance.site/s/161/2182>

1人客や女性客にも人気の串焼き 客視点のひと手間でロス改善に

**串焼き1本からオーダー可
食べやすさへの配慮も好評**

朝引きの鶏肉を手刺し串にして、炭火で丁寧に焼き上げる。「一番人気の看板メニュー」「手羽先のうま唐揚げ」は、下処理を工夫。2本ある手羽の骨を1本抜いて揚げる「ひと手間」を加え、身離れの良い驚きの食べやすさを実現。結果、食べ残しが減り持ち帰り需要も増えた。また、「おひとり様」も楽しめるよう注文は串焼き1本から、サラダや雑炊などの一品料理は半量オーダーにも対応。持ち帰りも串焼き1本から可能で大・中・小の容器を用意。メニュー表にも「持ち帰りOK」と明記している。



大ぶりの手羽先にオーナーこだわりの秘伝タレが絡む「手羽先のうま唐揚げ」。ひねるだけでキレイに身離れる、食べやすさは感動もの！

**宴会メニューはひと手間で
笑顔が増え食べ残しは減る**

食べ残しが多い飲み放題コースの注文時にも、ひと手間。タイミンをみて料理を一度下げ、小皿に盛り替え。グループ内の飲みがメインではない客に提供すると喜ばれ、食べ残しが改善した。フードロスに取組むようになり、作業効率も向上。鶏肉は部位を指定して予約状況に応じ、毎日使う分だけを仕入れ。一品料理に使う野菜は仕込みの際に食材を1人前ずつ切り分けておき、注文が入り次第すぐ調理できるように準備。食材の在庫状況を把握しやすくなり、ムダなく使い切れるそう。



10種類以上から選べる串焼き。1串から注文できるため、食べ残しがほとんど出ない

炭焼やきとり こっこや

京都府長岡京市開田 2-7-26
☎ 075-954-4989
HP：なし

セントラルキッチン方式を採用 食数の一元管理でムダをカット



(上) 調理の仕上げ、配膳のみ各店舗厨房で行い、調理ゴミを削減
(左) 定食の主菜・副菜は各4種類を提供する

近畿・東海に約130店の社員食堂・学生食堂を運営。食べ残しが出やすいピュッフェ形式ではなく、数種類の主菜＋副菜の定食スタイルを日替わりで提供。城陽市の本社セントラルキッチンで全店の野菜・肉・魚の仕入れ・下処理を一元管理し、店舗ごとの必要量を真空包装して配送。調理ゴミ・作りすぎの削減に努めている。毎日、翌日提供する定食の検査を本社で実施し、量・味・栄養をチェック。利用者アンケートも行い、献立改善を日々行っている。

株式会社都給食

京都府城陽市久世荒内 177-6
☎ 0774-53-6001 (本社)
<https://www.miyakog.co.jp>



ポリユームと質とのバランスで 食べ切れるリクエストに対応

旬の食材を取り入れ、見た目の華やかさもこだわりのひとつ

120年以上の歴史ある京料理・仕出しの老舗店。京都が誇る京野菜や魚などといった地元産の食材にこだわり、京料理の命ともいえる出汁を大切にしたい逸品が味わえる。慶弔ごとで多くの人が集まる座敷利用では、残った料理の持ち帰りを推奨。また、行楽シーズンなどで人気の仕出し料理は、料金と要望に合わせながら、ポリユームが多い場合は、量を減らして使う食材の質を上げるなど、食べ切れる工夫を行っている。

京料理 矢尾卯

京都府向日市向日町北山 3 番地
☎ 075-921-9219
<https://yaou.jp/>

地元のもったいない文化を伝える「暮らし観光」を通じてロス削減

生産者の顔の見える食材をムダなく使った郷土料理を

野菜などの食材は、地元の農家から直接仕入れ、顔の見えるものを使っている。「カタチが悪くても自然のものはおいしいから」とにんじんは皮を剥かずに調理。大根の皮や面取りしたカブの端は漬物に利用する。特に好評なのは、乾燥わかめの端を佃煮にした京丹後の健康長寿食「わかめのパー」。生活の知恵が詰まった郷土料理を通じて、食に対する想いや地域の生活・文化を伝える。食べ残しはほぼなく、地産地消を実現することが地域の高齢者の方々の生きがいにも繋がっている。



国内外からの観光客、地元の方々も全員が食を大切に扱い、ムダなく活用している

海辺のうまし宿とト屋

京都府京丹後市丹後町間人 566
☎ 0772-75-2639
<http://totoya-kyotango.com/>



間人ガニをはじめとする新鮮な海の幸が自慢。新鮮な地元食材の素材の味を活かした料理は海外のお客様からも「食べやすい」と好評

料理の細かい要望を聞きハラルにも対応する

もったいない文化が根づく京丹後では、その精神や地域の人たちの営みを見てもらう「暮らし観光」を推進。なかでも積極的に取組んでいるのが「と小屋」だ。冬になると間人ガニを目当てに全国、海外から観光客が訪れるが、生ものは保存がきかず、持ち帰りもできないため、ロスのないように徹底。宿泊客にはアレルギーや好み、量などを確認し、ハラルの方には大豆ハンバーグなどを提供。「前日にカニを食べたので別のメニューにしてほしい」など細かい要望にも対応している。



京丹波の自然が育てた「瑞穂そば」は、100%自家製麺

道の駅内の食事処「休み石」では、瑞穂産のそば粉を使用した「瑞穂そば（十割そば）」が好評。しめじ天ぷらやお米、卵なども地元産食材を使用。メニュー表は料理の大きさが伝わる写真を使って作成し、ポリウムがわかりやすい工夫。そばとセットのごはんの量は、リクエストに合わせて対応しているという。また、併設する野菜直売所から地元の新鮮な食材を仕入れ、その都度仕込みをするという無駄のない食材の仕入れを行っている。

道の駅 瑞穂の里 さらびき「休み石」

京都府船井郡京丹波町大朴皿引 1-4
☎ 0771-86-1512
<https://www.greenlandmizuho.co.jp/>

真空包装 + 急速冷凍機の導入で自慢の魚を無駄なく美味しく提供



新鮮な食材を使った、素材のうま味がたっぷり堪能できるお鍋も人気

全室個室で気兼ねなく食事が楽しめるとあって、地元でも人気の居酒屋。地魚の造りや煮つけなど、100種類以上が揃う創作料理のほか、毎月登場する新メニューも好評だとか。これまで使用していた食材を真空包装する機械に加え、急速冷凍ができる機械を導入。20分ほどで冷凍ができるので、刺身など鮮度を落とすことなく保存が可能に。自慢の魚料理を無駄なく美味しく食べて欲しいという思いが込められている。

弥次喜多

京都府与謝郡与謝野町石川 877
☎ 0772-42-0843
<http://www.manekineko-k.com/shops/gourmet/yajikita/>

食物連鎖を大切にしながら 週末限定のコンパクト経営を実施

**金土日限定の営業で
食材を余すことなく活用**

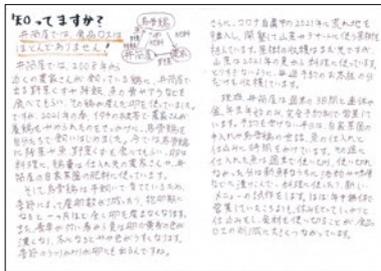
年中無休から金土日限定の営業に移行した結果、食品ロス削減を実現した。「以前は忙しくて残った魚や食材を廃棄していましたが、今は水曜日に仕入れ、魚は下処理をして冷蔵庫で熟成。週末にお客様に提供して残った魚は粕漬けにしたり、仕込みに時間が取れるようになったことが要因です」と女将。必要な分だけ仕入れるため、古い冷蔵庫は処分して電気代も削減できた。事業を拡大するよりも経営をコンパクトにした方がロスは減り、いろんなことに挑戦しやすくなったそうだ。



宿泊や宴会は完全予約制。お客様の年齢層や好み、量などを確認し、個別のリクエストにも対応。宿泊ではほとんど食べ残しはない

**魚のアラは烏骨鶏のエサに
活用して食品廃棄はゼロに**

日本海の海の幸が自慢の料理旅館では、魚の骨やアラなどが多く発生するため、15年前から近隣の農家にニワトリのエサとして提供。現在では烏骨鶏を20羽飼い、水炊きした魚のアラ、野菜の皮などを与え、鶏糞は畑の肥料として活用してもらっている。この食物連鎖を大切にしたい取組を手書きにまとめて、ホームページで紹介したり、宿泊客には直接伝える。「小規模であれば実現しやすい取組。利用客の関心度は高く、宿のPRにも繋がっています」と女将はおすすめする。



ちりめん街道 料理旅館 井筒屋

京都府与謝郡与謝野町
加悦 1050
☎ 0772-42-2012
<https://www.chirimenkaido-idutsuya.jp/>

利用客は「烏骨鶏を見たい」と興味を持ち、食品ロスを意識するきっかけになっている

手間暇惜しまずにこまめに仕込み 当日食べる条件で持ち帰り可能に



写真付きのメニューがわかりやすい。ライスは小サイズで50円引き

コロナによる売上げ減少をきっかけに食品ロス削減に積極的に取組むようになった店主。平等院に近く、観光客が多く利用するため、人の行き来を見ながら仕込む量を判断し、お米は少量ずつ炊くように。食材は日持ちのする冷凍食品を活用し、野菜などは足りなくなったら近所のスーパーでこまめに買い足す。また、「もったいないから持ち帰りたい」という要望を受け、場合のみ当日に食べる条件で容器を提供している。

お肉ダイニング きく

京都府宇治市宇治妙楽 4-4
協栄ビル 2F
☎ 0774-66-2919
HP：なし

鮮度が命の牡蠣は必要量を仕入れ 余ったら「しぐれ煮」などに活用



牡蠣料理は毎年10月末～3月末限定。春夏は「ひのき」の屋号で蕎麦を提供

広島直送の牡蠣料理が人気の店。予約状況に合わせて鮮度にこだわった牡蠣を仕入れ。極力ロスを回避しているが、それでも余った牡蠣は、長期保存が可能な「しぐれ煮」「燻製オイル漬け」に加工し、一品料理に。牡蠣料理の中で「牡蠣めし（釜飯）」「牡蠣フライ」は、食べ切れない場合に持ち帰り可。大量に出る牡蠣の「殻」も、近隣の農家や養殖業者に提供し、有機肥料や池の浄化に役立ててもらっている。資源循環にも貢献している。

かき末・ひのき

京都府福知山市字中ノ 216
☎ 0773-22-3532 (かき末) / ☎ 0773-23-7251 (ひのき)
HP：なし

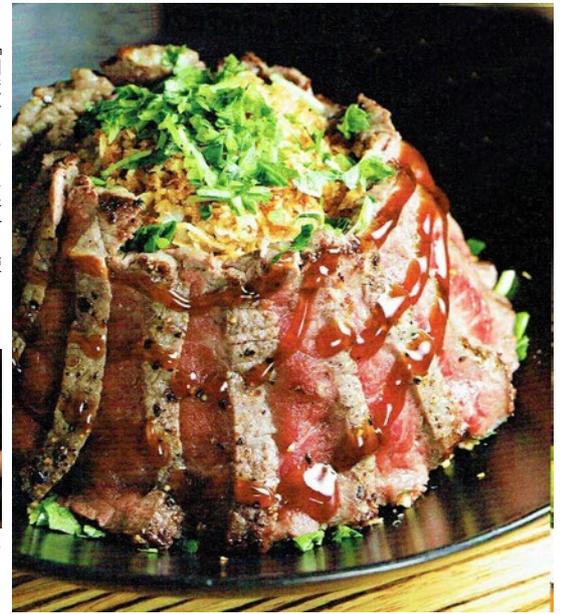
1日100食限定の国産牛ステーキ丼徹底した食品ロスゼロ対策を実践！

食材の仕入れ・調理全てが「100食」基準でムダなし

メニューは「ステーキ丼」「おろしポン酢ステーキ定食」「ハンバーグ定食」の3種類、ランチ営業のみ。店名通り100食分の食材を使い切れば営業終了、毎日冷蔵庫を空にして冷凍庫は使わない驚きの「ロスゼロ」を実践する。一方、肉は国産牛にこだわり、等級数やランクを指定した塊肉を使用。店内でさばき、1人分使用量120グラム×100人分を計量して切り分け、余りはハンバーグ用ミンチに。丁寧に切り除いたステーキ肉もムダにせず、香ばしく炒めステーキ丼のソースに活用する徹底ぶり。



丁寧な包丁さばきで歩留まり(食べられる肉の割合)90%を実現！



「国産牛ステーキ丼」に使うお肉は120グラム。食材計量は不公平感をゼロにする目的も



ステーキ肉をミンチにした国産牛100%のハンバーグ。限定20食でこちらも人気

営業時間ゴールを見える化 働き方・光熱費に相乗効果も

実は、食品ロスが最も出やすいのが丼と定食に欠かせない「ごはん」。同店では1回23食前後を炊ける炊飯器で4回炊き、100食のゴールが見えたら「残り何食分炊けばOKか」を逆算。米の量と水加減を一覧表にして炊き過ぎを防いでいる。ごはんは10グラム単位で減らすことが可能で、持ち帰りの要望にも温め方を記載したシヨップカードを添えて応える。100食完売すれば片付けと翌日の食材を発注し、18時までには店内を消灯。従業員の残業ゼロ、光熱費削減にも繋がっている。

国産牛ステーキ丼専門店 佰食屋(ひやくしょくや)

京都市右京区西院矢掛町21 シュール西院1F
☎ 075-322-8500
<https://www.100shokuya.com>

一品料理のーフサイズ設定と宴会時の大皿廃止で食べ残し減



宴会コースの料理を1人前ずつ、器にもこだわって提供。利用客にも好評！

日本各地の地酒と、京野菜や旬の魚介を使った料理のペアリングが楽しめる。少人数の利用客向けに、一品料理の一部にーフサイズ設定を導入。宴会コースも大皿での提供を廃止し、1人前ずつ皿に分けて出すスタイルへ。変更前と比べ盛り付けと食器洗いの手間は増えたが、食べ残しが激減。京野菜の切れ端を自家製の漬け物に利用するなど、食材の使い切りにも力を注ぐ。

サケホール 益や

京都市中京区蛸薬師通烏丸東入ル 一蓮社町 298-2
☎ 075-708-7747
<https://masuya.kyoto>



美山ミルクのクリームをトッピングに再活用した人気の「クロッフル」

観光地嵐山のゴミ・食品ロス減を目指し誕生したスイーツとおしゃれタンブラー



季節限定ドリンクが楽しめるタンブラー付きドリンク

京都の素材を生かしたスイーツとドリンクが味わえるカフェ。「美山ミルクのソフトクリーム」を絞る機械に残る微量のクリームを衛生的に取り出し冷凍保存。口溶けが心地いいトッピング用アイスに活用。飲み残し+観光地・嵐山のゴミ削減のため、春〜秋限定でオリジナルタンブラー付きドリンクも販売。2回目以降、タンブラー持参で値引きサービスも。

Rickshaw café (リキシャカフェ)

京都市右京区嵯峨天龍寺車道町26
☎ 075-334-6462
<https://rickshawcafe.ebisuya.com>



小麦粉不使用で塩分控えめのやさしい味わい。好みによって選べる「あいげカレー」が人気。野菜の端などを使ったピクルスが彩を添える

フードドライブや子ども食堂にも取り組む

テレビなどの報道で興味を持ち、子ども食堂を運営するように。地域の企業からの寄付金、フードドライブによる食材の支援、ボランティアの協力を得て、毎週金曜日に「おやつの日」や「おやつのじかん」を実施。1カ月で150名程度の子どもと保護者が参加している。子どもたちには野菜の皮を使ったアレレンジレシビなどを紹介する。「食品ロス削減は当たり前のこと。簡単に実施できることを知ってもらい、家庭でも取組んでほしい」と店主は積極的に働きかけている。

幅広く食品ロス削減を実施し地域の人たちにも活動を広める！

量や種類を選んでもらいたいごはんの食べ残し削減を

カレーの雑穀ごはんは、大盛り・普通盛り・小盛りの3種類。お子さん向けには雑穀米を白米にし、食べられる量に調整した「子どもカレー」と「ジュニアカレー」を揃える。すべてグラム数をメニューに表示し、注文時に「お茶碗1杯分くらいです」と口頭でも説明。食べ残した利用客には理由を聞き、持ち帰り用の容器を提供する。また、在庫数を抑えるため、ホワイトボードに食材ごとの数量を書き込んで在庫管理を行い、こまめに買い足すことで食品ロス削減を図っている。



(上) メニューにはごはんのグラム数を明記。
(下) 子ども食堂ではカレーやお菓子を提供



京都スパイスカレー

KAAYA

京都市伏見区桃山町日向 13-5

☎ 090-2626-7979

<https://kaaya.jp>



食材や量がわかるようにランチは写真付きメニューを用意

宴会時の持ち帰りを推奨してお客様に好食残しの廃棄も削減

名物のサムゲタンをはじめ、チヂミやビビンバなどが人気の韓国料理店。食材はなるべく多くの在庫を持たないようにし、ムダが出ないようにこまめに仕入れ・仕込みを実施。蒸し豚の切れ端は、チャーハンに入れてお客様に提供するなど、様々な工夫を凝らす。注文時には食事の量や好みなどを確認しているものの、食べ残しが発生するため持ち帰りを可能にした。以来、宴会時の食品ロスが減り、多くのお客様からも好評を得ている。

キムチのミズノ

京都市中京区壬生花井町 23-5

☎ 075-822-6327

<https://www.kimchiya.com/>

自家製の生麺は軽く湯がいて冷蔵庫に保存することで乾燥や傷みを防ぐ



蕎麦屋ならではの伝統的な技で材料をおいしく日持ちさせる！

きしめんや蕎麦、丼を提供する更科本店は、創業150年を迎える老舗店。単品や麺類とのセットで食べられる5種類のミニ丼は、お子さんや女性、高齢者から好評。メニュー表には写真を掲載して好き嫌いなどの要望に対応する。自家製の生麺は軽く湯がき、出汁は営業終了後に火入れをして冷蔵庫に保存し、3日程度日持ちさせる。また、出汁で使ったカツオはお吸い物の二番だし、昆布は佃煮、食材の端は井などに余すことなく活用している。

更科本店

京都市中京区新京極通六角下る

中筋町 483

☎ 075-221-3064

<https://www.facebook.com/kishimen.sarashina>

ごま油の製造後のロスに着目し 誕生したヘルシーカレー&フード

「ごまらあ油」製造で出る ロスから生まれたカレー

ごま油を製造する「山田製油」直営レストランで、自慢のごま油や旬の野菜を使った料理とデザートを楽しめる。甘みのある優しい辛さが評判の「gomacroカレー」はフードロス削減の取組として誕生。「ごまらあ油」の原料である生姜など7種類の薬味と香辛料の絞りがすをベーストにして活用。純度が高い「エキストラバージンごま油」で野菜を炒めている。また、「gomacroカレー」に昆布と椎茸の精進出汁を合わせて作る「gomacroカレーヌードル」もあり、どちらも「ごまロス」活用カレーとして人気だ。



食ロス削減のアイデアが詰まった「gomacro (ゴマクロ) カレー」。スパイスでありながら甘味のあるスープのようなルウが特徴

「一番絞り」後の脱脂ごまが ヘルシーフードに変身!

カフェ内のアンテナショップで「ごまロス」活用フードも販売。ごま油の製造後に残る絞りがすから開発した「ゴマプードル」、油分を絞った後の脱脂ごまを生かし、しっとり甘辛く煮た「ごま佃煮」で、昔ながらの「一番絞り」製法にこだわり、ごま油を製造するため、絞りがすに旨みや栄養が残っているのが特徴。ごまに含まれるカルシウムや鉄分、食物繊維を手軽に補給できるヘルシーフードとして人気だ。レストラン2階のサロンでは、ごまの料理教室や食のセミナーも開催している。



(右)「ゴマプードル」。ふわふわのパウダー状で、料理やお菓子作りに幅広く活用できる
(左) ごはんのお供にぴったりの「ごま佃煮」。醤油などの調味料にもこだわっている

株式会社山田製油 gomacro salon (ゴマクロサロン)

京都市中京区神明町 67-3 御池新町通り南東角
☎ 075-257-5096
<http://gomacro.jp>

ボリューム大のステーキが人気 「持ち帰り」啓蒙の取組も実施

(右)「T ボーンステーキ」は2人分・約500gの大ボリューム
(下) 持ち帰りは紙質とデザインにこだわった特製バッグで



京町家を改装した高級感漂う空間で、USDA (アメリカ農務省) 認定の熟成肉「プライム」のステーキ料理を提供。専用熟成庫で徹底管理した塊肉 (原木) を必要量だけ毎日カットし、食品ロスを回避。ニューヨークスタイルのボリューム感も料理の特徴で、注文時に必ず量の説明を行い、レギュラー・スマールが選べるメニューも用意。食べ切れない場合に利用客が遠慮せず「持ち帰りたい」と言えるよう店員から声をかけ、活用レシピのアドバイスも行う。持ち帰り用ドギーバッグのデザインもスタイリッシュ。

ベンジャミンステーキハウス京都

京都市中京区東洞院通錦小路下ル 阪東屋町 660-1
☎ 050-3627-7707
<https://www.benjaminsteakhouse.jp/kyoto/>

コーヒーおかわり無料サービス 要望に応じた量調整で飲み残し減



コーヒーの1回おかわり無料サービスは全国の系列店舗で実施している

全国展開するコーヒー専門店「カントリーハウス 英国屋」の京都店。人気の高い3種類のコーヒーメニュー (ブレンドコーヒー、アメリカンコーヒー、アイスコーヒー) について、1回まで追加無料でおかわりOKのサービスを実施。飲み残しを防ぐため、半量など利用客のリクエストに応じた量の調整にも対応する。また、サンドイッチやオリジナルカレー、ケーキなどのフードメニューは前年度の同じ日の売り上げデータをベースに食材を仕入れ、できる限りロスを抑えるよう取組んでいる。

カントリーハウス 英国屋

京都市下京区烏丸通塩小路下ル東塩小路町 901
ジェイアール京都伊勢丹 3F
☎ 075-352-5460
<https://www.cafe-eikokuya.jp>

フードシェアリングサービスで ホテルメイドの500円BOXを販売

食品ロス削減と顧客ニーズがマッチしたテイクアウトBOX
ホテル内のビュッフェレストラン「オールデイダイニングラジョウ」では、ホテルこだわりの料理を広く楽しんでもらいながら、食品ロス削減につながる工夫として、フードシェアリングサービス「TABETE」を導入した。提供する500円BOX「テイクアウトBOX」は、朝食・ランチ・ディナービュッフェの料理を、スタッフが専用のボックスに詰めて販売するというもの。食品ロス削減だけでなく、季節ごとにテーマが変わるホテルメイドの料理が手軽に味わえるとあって、特に女性客から好評を得ているという。



「オールデイダイニング ラジョウ」で提供される人気の朝食や、季節あふれるランチ・ディナーのビュッフェが気軽に試せるのも魅力のひとつ



その日にある食材の状況に応じて、サラダや惣菜、ご飯などのバランスが考慮されたBOX

京都センチュリーホテル

京都市下京区東塩小路町 680

☎ 075-351-0111

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/>

テイクアウトBOXの販売はアプリ上の決済システムで完結
京都センチュリーホテルが導入した「TABETE」は、飲食店等でもまだ美味しく安全に食べられるにもかかわらず、廃棄されていた食事とユーズをマッチングする「フードシェアリングサービス」。テイクアウトBOXの購入希望者は、アプリ「TABETE」のダウンロード後、決済もアプリで行うというシステムだ。今後も同ホテルでは、「責任のある食の生産と消費が行われる社会の実現」を目指し、サステナビリティに配慮した取組を積極的に続けていく予定だそう。



規格外でも おいしい野菜・ 果物を活用して 地元農家を支援 リユースも提唱

ジュースはMとLの2つのサイズ。「BPA Free 容器」を使用している

サン・クロレラが運営する有機ゴールドプレスジュース専門店。京野菜をはじめとする国産を中心に有機特別栽培、減農薬の栄養価が高くおいしい野菜・果物を使用。カタチが悪いものを仕入れて有効活用することが、食品ロス削減や地元農家の支援に繋がっている。また、日本ではまだ普及が進んでいない、化学物質ビスフェノールA(BPA)を含まない「BPA Free 容器」を使用。利用客にリユースを提唱する先進的な取組にも注目したい。

WholeJuice (旧店名 KYONO JUICE)

京都市下京区上之町 416-2

☎ 075-344-8818

<https://www.instagram.com/wholejuicekyoto/>



「かつお節井」一択で メニューを固定化して 食品ロスゼロを実現！

かつお節井、赤卵、京漬物などが楽しめる朝定食が人気

「かつお節井」専門店。注文が入ってから目の前でかつお節を削り、薄さ0.01ミリのフワフワな口当たりにこだわり提供する。朝・昼・夜の時間帯別に、かつお節井をメインにした固定メニューで食材の仕入れを一定量にしてロスを削減。その代わりに土佐の本枯節や井に添える京漬物、京湯葉など食材の質にコストをかける。かつお節の削り粉は出汁に利用。シメに出汁茶漬けを楽しめるようにするなど、食べ飽かさせない工夫も。

節道 ~ BUSHIDO ~

京都市中京区道祐町 135-1

三条食彩ろおじ

☎ 075-744-0758

<https://bushido.owst.jp>

館内でのお声かけやイベントで積極的に食品ロス削減を啓蒙する

親子でフードロスの現状を楽しく学ぶイベントを実施

2022年7月、ホテル開業40周年の記念企画「小西総料理長とフードロス削減を学ぶ親子でアフタヌーンティー作り体験」を実施。小学校ではSDGsについて学ぶ機会が多く、夏休みの自由研究のテーマにしやすい点からも関心を集め、親子40名の定員はすぐに完売した。当日は総料理長から食品ロス問題の現状や削減への工夫を学び、参加した親子はもちろん、スタッフも現状を改めて知り、「食の提供だけでなく、その後も責任を持って取組んでいきたい」と意識が高まった。



親子40名が食品ロス問題を学び、スイーツを作るイベントに参加。最後は小西総料理長から子どもたちに記念の修了証が手渡された



(右)「ろすのん」のキャラクターを使ったPOPはブッフェコーナーと店舗入口に掲示
(左)環境省が進める「3010運動」では、宴会時の食べ残しを減らそうと呼びかける



ホテル日航大阪

大阪市中央区西心斎橋 1-3-3
☎ 06-6224-1111 (代表)
<https://www.hno.co.jp>

「ろすのん」を活用してブッフエの食べ残しを削減

ブッフエを提供するレストランでは、農林水産省食品ロス削減国民運動のキャラクター「ろすのん」を使ったポスターの掲示により「何回でも少しずつ取るう」と呼びかけ。また、フリードリンクの飲み物はジュースディスプレイを導入し、廃棄せずにムダなく提供している。宴会では、話に夢中になって料理が残ってしまうため、環境省が推進する「3010運動」を実施。乾杯からの30分間とお開き前の10分間は、自分の席で料理を楽しもうと伝えることが、食品ロスの削減に繋がっている。

飲み残しは追加料金ルールを設け飲み放題でのドリンク廃棄を削減

昼に麺類を注文した方には、無料サービスを実施。しかし、食べきれない女性客が多かったため、「食べている途中での注文も可」とすることで、食品ロス削減に繋がった。また、宴会で飲み放題付コースを利用する場合、「飲み残しは別料金をいただきます」と事前に声かけ。実際に徴収したことはないものの、ドリンクの廃棄も大幅に減った。残った天ぷらやうどん、ごはんは賄いに利用し、「賄い・持ち帰りあり」と求人募集に明記して売りにしている。

セントラルキッチンを導入＆ソールドアウトでロスを出さない

スイーツやドリンクが人気のカフェでは、食品ロスと人件費の削減を目的にセントラルキッチンを導入。スタッフによる品質のバラツキもなく、スピーディな料理の提供を実現している。一方、果物のカットや盛り付け、炊飯は店内で行っているため、食材の余剰が発生してしまう。そこで材料がなくなったらソールドアウトとし、20時30分以降（ラストオーダー21時）はお米を炊かず、店舗入口のメニューPOPにソールドアウトであることを告知したうえで、来店客を案内。結果として、売上げには大きな影響がなく、売り切れがあってもクレームに繋がらないことから、販売チャンスと食品ロス削減の両立に成功している。

それぞれのメニューに主要7品目のアレルギーを表示

みのりカフェ 京都ポルタ店

京都市下京区烏丸通塩小路下る
東塩小路町 902
☎ 075-344-2881
https://www.minoriminoru.jp/kyoto_cafe_porta/menu/food.html



うどん類のボリュームが多いことは注文時に伝えている

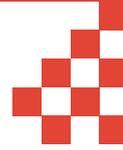
昼に麺類を注文した方には、無料サービスを実施。しかし、食べきれない女性客が多かったため、「食べている途中での注文も可」とすることで、食品ロス削減に繋がった。また、宴会で飲み放題付コースを利用する場合、「飲み残しは別料金をいただきます」と事前に声かけ。実際に徴収したことはないものの、ドリンクの廃棄も大幅に減った。残った天ぷらやうどん、ごはんは賄いに利用し、「賄い・持ち帰りあり」と求人募集に明記して売りにしている。

熟成うどん なかや

大阪市淀川区宮原 5-3-52
☎ 06-6868-9157
<https://jyukuseiudon-nakaya.gorp.jp/>



京都府「食べ残しゼロ推進店舗」 認定制度



京都府では、食材を使い切る工夫や食べ残しを出さない工夫等を実践している店舗を、「食べ残しゼロ推進店舗」として認定します。

■「食べ残しゼロ推進店舗」認定対象事業者

1. 京都府内（京都市を除く）で営業する飲食店及び料理を提供する宿泊施設
料理の提供形態は、出前及び宅配を含む
2. 京都府内（京都市を除く）で営業する食品を取り扱う小売店

注)京都市内店舗については、京都市が同条件で「京都市食べ残しゼロ推進店舗」に認定します。

■「食べ残しゼロ推進店舗」認定条件

次の表に掲げる項目のうち、2つ以上を実践する飲食店・宿泊施設及び食品小売店を店舗ごとに「食べ残しゼロ推進店」として認定しています。

飲食店・宿泊施設の取組項目	食品小売店の取組項目
<ol style="list-style-type: none">1. 食材を使い切る工夫2. 食べ残しを出さない工夫3. 宴会、冠婚葬祭での食事等における工夫4. 食べ残しの持ち帰りができる工夫5. ごみ排出時の水キリ等の工夫6. 使い捨て商品の使用を抑える工夫7. 食べ残しゼロに向けた啓発活動8. 上記以外の食べ残しを減らすための工夫	<ol style="list-style-type: none">1. 店頭での手つかず食品（賞味・消費期限切れ食品）の削減につながる取組2. 家庭での食べキリ・使いキリにつながる取組3. 惣菜等の製造・調理段階での取組4. イートインコーナー等での飲食に関する取組5. 食品ロス削減に関する自社の取組のPRや社内での情報共有6. フードバンク活動等への支援7. 食品リサイクルの推進8. 上記以外の食品ロスを減らすための取組

「食べ残しゼロ推進店舗」の申請は
こちらからご確認ください▶▶



京都府の「食べ残しゼロ推進店舗」は
(飲食店・宿泊施設版)
こちらからご確認ください▶▶



きょうとのごちそう、
残さずいただきます。

