



食品ロス削減の取組紹介



vol.16

Orppo (栗東市)

食材廃棄0の飲食店

滋賀県産の野菜を中心に扱うレストランです。健康管理士の資格を持つシェフが、栄養も考慮しつつ、その時期に合わせた素材を生かした料理を提供する「身土不二(しんどふじ)」をコンセプトにしています。

また、「一物全体食(いちぶつぜんたいしよく)」という食材を無駄なく使い切るといふコンセプトも大切にされており、それが食品ロス削減の実践につながっています。たとえば、ブイヨンやフユメドポワソンといった鶏や魚の出汁の代わりに、通常捨てる部分である野菜のヘタ、魚



の骨、肉のスジや椎茸の軸などでポーンブラスという出汁をとることで、無駄なく、食材の良さを最大限まで引き出すよう努めています。(使用するものによって、毎回出汁に若干の違いが出るが、料理への活用方法を変えるなどの工夫をしています。)

また、コース料理を基本としているので、量の目安がつきやすいことから、食べきれなくなるほど注文されることはなく、食べ残しもほとんど出ていません。

さらに、料理に活用することが難しい魚の肝や土の付いた野菜の皮などは、コンポストを活用し、堆肥化することで、店の庭のハーブガーデンの土として再利用しています。



Orppo

住所: 滋賀県 栗東市下鉤 1147-6 TEL: 077-553-7553
HP: <https://r.gnavi.co.jp/naubwpr60000/>
設立: 2019年12月1日 業種: レストラン

大阪や京都でフレンチを学び、その後障害者の支援機関(就労継続支援B型)の施設長をしながら滋賀でお店を開く。SDGsに関心が高く、より良い環境を次世代につなげる取り組みを行っています。



オーナーシェフ
高橋 雄一さん

三方よし!!でフードエコ・プロジェクトとは・・・

滋賀県では、近江商人が昔から大切にしていた、売り手よし・買い手よし・世間よしの「三方よし」の精神をもとに「三方よし!!でフードエコ・プロジェクト」に取り組んでいます。ちょっとした心がけで売り手よし!買い手よし!環境よし!と誰もが笑顔で「よし!!」となるプロジェクトに、ぜひご協力ください。



よしーくん



「三方よし!!でフードエコ・プロジェクト」に関するお問い合わせ

滋賀県琵琶湖環境部循環社会推進課

TEL:077-528-3477 FAX:077-528-4845