



三方よし!!で フードエコ プロジェクト

みんなで減らそう食品ロス in 滋賀
県内のおもしろい取組を聞いてみよう

三方よしフードエコ推奨店制度とは
食品ロス削減につながる取組を行って
いただいている県内の飲食店、宿泊
施設、食料品小売店の店舗などを
「三方よしフードエコ推奨店」として
登録し、県のホームページなどで
県民の皆さんに広く周知しています。

よっしーくん プロフィール
滋賀県生まれ。近江米 100%の三角おにぎりの妖精。食品ロスを減らすために
滋賀県内を日夜、奔走している。
口癖は食べ物の無駄をなくしたときに発する掛け声、「よし!!」。



フードエコ・プロジェクト推奨店 * 近江牛肉 肉のあさの 総本家編

営業部課長の浅野拓土さんにお話を伺いました。



店頭には商品の画像を展示して、注文が入ってから
切り出し販売することで、食材の劣化を防ぐだけで
なく新鮮な商品を提供することができる。

リポーター どちらのお店では、食品ロス削減に向けて
どのような取組をされているのですか？
浅野さん 店頭に並べるお肉は時間が経つと古くなっ
てしまうので、店頭には肉の写真を表示し
て、注文が入ってから切り出すようにして
います。
リポーター なるほど！それでしたらお客様も新鮮なお
肉が購入できるので喜ばれますね。
ほかには何か工夫されていることはありま
すか？
浅野さん 賞味期限が近くなった商品は値引きをして
おつとめ品というかたちで当店のSNSで
情報発信することで売れ残りを減らすよう
心掛けています。



詳しくは
ホームページ
をチェックし
てね!!



リポーター SNSを見たお客様が情報を知ること
で、足を運んでくださり、廃棄する食品が削
減できるということですね。
こちらのお店では、注文が入ってから食
材を切り出すことで商品の劣化を防ぐ、
値引き商品について積極的に情報発信す
るなど、素晴らしい取組をされていました。



近江牛肉 肉のあさの 総本家
〒523-0046
滋賀県近江八幡市上野町 25
(0748) 33-7050