



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

* 金沢でかねた寿司・ヤマキ醤油編

金沢でかねた寿司 店長の江竜拓見さんと
ヤマキ醤油 社長の江竜謙一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、注文が入ってから握って提供することで、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ます。

江竜拓見さん

このお店はヤマキ醤油が運営しているのですが、そちらでも食品ロス削減に向けた取組をしていますので、ぜひ足を運んでみてください。

リポーター なるほど！それでしたらお客様も握りたてのお寿司が提供されるので喜ばれますし、本来処分される食材を使って美味しい料理に有効活用するのはいいことですね。ほかには何か取り組まれていることはありますか？

「金沢でかねた寿司」

リポーター こちらのお店では、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？

江竜拓見さん 回転寿司店では珍しく、繁忙期以外はレーンにお寿司を流さずに、商品の写真を流すことで商品の廃棄処分を削減しています。また、商品を仕込む際に出た魚のアラを使いアラ汁を提供することで食材を無駄なく有効活用しています。



もったいない!!



詳しくはホームページをチェックしてね!!



消費期限 「食品を安全に食べることができる期限」
賞味期限 「食品を美味しく食べることができる期限」
※未開封で指定された保存方法を守って保存した場合に限る

「ヤマキ醤油」

リポーター 食品ロス削減に向けてどのような取組をされていますか？

江竜謙一さん 小学生を対象とした味噌作り体験を開催することで、賞味期限と消費期限の違いを知ってもらい、食材に関する正しい知識を学んでいただいております。

リポーター それは素晴らしい取組ですね！子どもたちにとっても、食品に関する事が学べる良い取組だと思います。



金沢でかねた寿司
〒526-0031 滋賀県長浜市八幡東町 222
(0749) 68-1860
ヤマキ醤油
〒521-0035 滋賀県米原市醒井 370
(0749) 54-0025