



食品ロス削減の取組紹介



株式会社紅鮎「旅館紅鮎」(長浜市)

当たり前を当たり前に

(お客様のニーズ把握)

当館では毎月800名様ほどの宿泊客を、特に県外から多くお迎えしています。滞在の目的は様々で、観光目的や休暇をのんびりと過ごすため、同僚の皆さんと等、お客様の温泉旅館に求める要望は多種多様にあります。中でも県外からのお客様の嗜好は多様で、観光目的の方は滋賀の名産をと近江牛や鮎、湖魚を所望される半面、関西や地元の方は食べ慣れた普段通りの会席料理を希望されるなど、ともすると食材のロスが大量に発生する環境にあります。



そんな中、顧客

リストの整備と

予約確認の電話

等を通してのお

お客様の嗜好把握

は食品ロスを削減

することに大きく

貢献しており、

おもてなしという

部分でも当館の

特徴の一つとなつて

います。これは、

当たり前のことを当たり前に行う事例ですが、

トイレットペーパーのホルダー横に琵琶湖の環境に

関するメモを貼付する、夏季のブラインド使用で

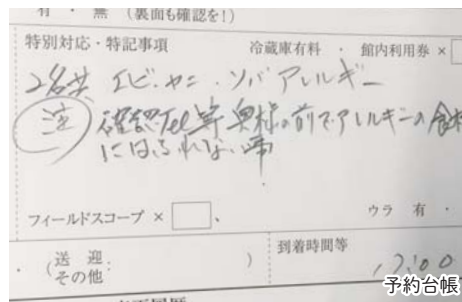
お客様ご来館前の冷房の過剰利用を控えるなども

その一例かと思えます。

先進事例は、実はこれまで私たちが当たり前

にやっていたことの中にある、そんな取り組みを一つ

一つ積み上げています。



株式会社紅鮎(旅館紅鮎)

滋賀県長浜市湖北町尾上312 TEL.0749-79-0315 FAX.0749-79-1265

湖畔での旅館(消費産業)ということもあり、太陽光発電を導入したり、食品残渣の削減、アールブリュットの展示や、日本で最初の環境に特化した生協「碧いびわ湖」と連携したりサイクルトイレットペーパーの利用など、立地環境に感謝した運営を行っています。少しでも多くのお客様に、滋賀県の環境について伝えていければと思います。



専務取締役
山本 享平さん

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