



有限会社丸二果実店

(大津市)

果物を様々な形で商品化

果物は、とても繊細な食べ物です。美味しく味の問題がなくても、表面に傷が付いてしまったり、一部が傷んでしまうと、販売が難しくなります。こうした果物の多くは、やむを得ず廃棄していました。

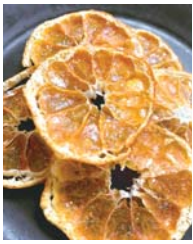
そこで、ただ販売するだけでなく、味や品質などその果物の良い部分を活用し、その美味しさを余すところなくお客様へ届け、お客様に喜んでもらうためにはどうすれば良いかと考えるようになりました。

こうした店主の想いから、2011年に店舗内に喫茶スペースを増設し、味や品質に問題がなく、まだ食べられる果物を有効に活用して、搾りたてのジュースや、日替わりのフル

ーツパフェ、看板メニューのフルーツサンドといったようにかたちを変えて販売できるよう工夫しました。また、果物を乾燥させたドライフルーツの販売も開始しました。例えば、

夏限定のスイカのドライフルーツであれば皮だけでなく種まで食べられます。ドライフルーツを商品化できたことで、今まで当たり前に廃棄してしまっていた皮や種も果物の一部として味わってもらえます。

その結果、1年あたりの食品ロス量をこれまでの半分以上削減することに成功しました。これからも食品ロス削減に重きを置きながら、長年果物と向き合ってきたからこそできる、その時の果物の状態に合わせた商品を提供し続けていきたいと考えています。



スイカのドライフルーツ

フルーツサンド



有限会社丸二果実店

住所: 滋賀県大津市長等2丁目10-7 TEL: 077-526-0444

FAX: 077-526-0444 HP: <http://maruni-otsu.co.jp/>

設立: 1912年 業種: 果物・果物ギフト・果物加工品の販売、フルーツパーラー

丸二果実店は、1912年に創業。大津市長等の菱屋町商店街にある小さな果物屋です。果物は「旬」がとても美味しい。お客様に「旬」の果物を長く食べて頂ける商品を日々作っています。商品の形にはこだわらず、果物屋だからできることを考え試行錯誤しフルーツサンドやパフェ、ドライフルーツの販売を始めました。フルーツサンドは誰でも1口で食べられる大きさに。ドライフルーツは果物の素材の味、本来の甘さを知っていただけのために砂糖不使用・無添加です。どの商品もお客様目線を大切に商品化しています。安心・安全に味わっていただける商品を作り続けていきたいです。



製造責任者
寺田 みどりさん



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