



食品ロス削減の取組紹介



vol.35

鯖寿司・焼き鯖寿司専門店 さんとく三太郎(長浜市)

食品ロスのゼロを目指して

当社は、鯖寿司、焼き鯖寿司やピワマス寿司のほか、鯖カレーや鯖サンドウィッチなどのカフェメニューを取り入れ、気軽においしく鯖やピワマスをお召し上がりいただけるお店づくりを目指しております。

当社で販売しております鯖寿司は、これまでは賞味期限が近づくとつれて酢飯が固くなってしまい、廃棄しておりました。鯖はまだおいしく食べることができるにもかかわらず廃棄することになるため、勿体無いと感じておりました。



鯖の和風おじや

そこで、賞味期限が近づいたお寿司を火にかけて、鯖のおじやにアレンジすることにいたしました。ネギと卵を入れれば和風おじやに、チーズとバターを入れればリゾット風おじやに。また酢飯を使っているため酸辣湯(サンラータン)のような味わいになります。また、販売に際しては、リーズナブルと感じていただけるような価格設定で提供いたしております。

この取り組みを始めたことで、多少ではありますが食品の廃棄を減らすことができました。

今後は、鯖を加工する際に排出される食品廃棄物の活用を課題に考えております。



ピワマス棒寿司



極上焼き鯖寿司



さんとく三太郎(株式会社三徳)

住所: 滋賀県長浜市余呉町東野370-2
TEL: 0749-86-2105 FAX: 0749-86-2106
HP: <https://www.santoku-santaro.com>
設立: 平成29年
業種: 鯖寿司、焼き鯖寿司専門店



代表取締役
大澤剛人 さん

弊社のゴミの半分は以上は、工場加工される際に排出される鯖の骨、アラ、昆布やかんぴょう、野菜の切れ端、そして賞味期限切れのお寿司です。手を加えれば美味しく食べられたり、養殖の魚の餌や野菜の有機肥料にもなります。自然豊かな、心が洗われる滋賀の景色を子どもたち、そのまた子どもたちにも見て感じて欲しい。そんな思いを胸に、今後も食品ロスをゼロを目指して取り組んで参ります。

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。



「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

よっしーくん