



# 滋賀関電ビル食堂 (大津市)

季節の食材と電化厨房で調理!

「美味しく食べきる」

滋賀関電ビル食堂は「株式会社エル・スエヒロフードサービス」に運営を委託しています。今回は広報担当岩崎あけみがエル・スエヒロの牧野チーフにフードロスの取組について伺いました。



食べ残しを減らすコツや工夫を教えてください。

提供するメニューレシピは本社(大阪市)で作成されていますが、こちらでは毎日必要な食材を地元の業者さんから仕入れ、季節に応じたメニューフェアを開催するなど食欲が増す工夫をしています。勿論、ご飯や麺類は少量サイズも選択でき皆様の要望に対応しています。

CO<sub>2</sub>を出さず地球環境に優しい電化厨房(200V)での調理はいかがですか。

快適です。火力もパワフルでスピード調理ならではの美味しさと自負しています。油污れも少ないし、厨房内作業環境を清潔に保てます。またデイスポーターで予備洗いをして食器返却するシステムになっており、食べ残したものをご自身が把握できるのも意識付けになっているのかもしれないですね。



## 滋賀関電ビル内 株式会社エル・スエヒロフードサービス

滋賀県大津市におの浜4-1-51 TEL.070-2915-9032(代表)

関西電力(株)滋賀支社

※お問い合わせいただく場合は、「フードエコ・プロジェクトの件で」とお申し添えください。



普段から明るい雰囲気づくりを心掛けている店内に「フードエコ・プロジェクト」のポスターやポップが加わり、更に華やかになりました。お客さまから「いつもありがとうございます!」と仰っていただくことが何よりの励みです。温かいお料理はより温かく、冷たいお料理はより冷たい状態で提供することを心がけて食べ残しを減らせるように努めています。



ヨシエ  
牧野克江チーフ

### 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。



よっしーくん

「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