



食品ロス削減の
取組紹介

vol.40

NTT滋賀支店大津ビル食堂(大津市)

地産地消と計画調理でごみゼロチャレンジ

NTT滋賀支店大津ビル食堂を受託しております合資会社宝山亭です。2024年8月で60周年を迎えさせていただきました。

現在、リモートワークの推進によりビルへの出社人数が減りましたが、だからこそ、昼食は近江米(秋の詩)や滋賀県産野菜をしっかり召し上がっていただき、元気に働ける環境を食の面からサポートしております。

地産地消でフードロス削減

安心・安全な食事の提供はもちろんですが、献立作成や仕入れの工夫に併せ、旬の食材や規格外農産物を購入するなど、地産地消を通して、料理を作る側、食べる側、そして、その県産農産物の生産者、販売者も笑顔になり、感謝に満ちた



提供メニュー(ショーケース)

「三方よし」を心がけており、「昼食を社員食堂で食べることで、仕事を頑張るエネルギーになっています!」との声をいただいています。

計画調理でごみゼロチャレンジ

いま一つ、取り組みを進めているのが、計画調理です。ブラストチラー(冷却機器)を使用し、調理した料理を冷却保存し、提供時に再加熱を行い、食品の安全性、美味しさを高めながら、計画調理による食品ロス軽減に努めております。



ブラストチラー

その他、ご飯の分量を選択していただいたり、メニューの付け合わせの見直しにより、ごみゼロチャレンジに取り組み、生ごみの廃棄量は昨年比20%減となっております。

今後は「しがプラチャレンジ」にも積極的に取り組み、食品ロス削減と合わせて、廃棄物減量を推進し、ごみゼロチャレンジを継続してまいります。

合資会社宝山亭

住所:大津市浜大津1-1-26NTT大津ビル食堂内
TEL:077-523-4473 FAX:077-524-5588
設立:2000年3月

弊社は1964年、今の浜大津にビルが移転してから事業所給食(当時、日本電信電話公社)を受託し、2000年に法人を設立、長年にわたりNTTの社員様に対しまして、食を通して「健康」を提供することを願い、近江米や滋賀県産の野菜を使用し、地産地消に取り組んでおります。そして、社員様だけではなく、弊社スタッフを含め、お互いが元気に頑張れる社員食堂をめざしております。



代表社員
土谷 善次さん

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。



「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

