



## 株式会社かもしかりゾート (甲賀市)

### 食材の廃棄を極限まで少なく

滋賀と三重の県境、前に野洲川の源流が流れ、壮大な鈴鹿の峰々に抱かれた自然豊かな地で、自然と調和しながら悠久の時間が流れる「甲賀の奥座敷 大河原温泉かもしかり荘」です。

#### 食材の廃棄

滋賀県旅館ホテル生活衛生同業組合では令和3年からSDGsに取り組んでおり、その一環として食品ロスを削減するという意識がありましたが、以前提供していた料理には毎月多くの食材の廃棄が出ていました。そこで、令和6年に料理長が変わった際にランチメニューの大幅な見直しと品数の増加を行いました。これまで廃棄していた食材を上手く使うことで廃棄を極限まで減少させるとともに、お客様にもっと美味しい料理を食べてもらい

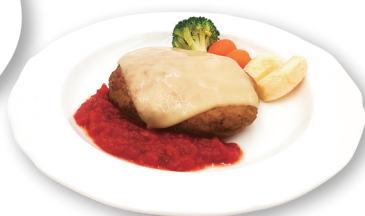
たいという思いから取組を始めました。レストランでは、提供する料理の調理過程でどうしても出てくる野菜のへたや皮、お肉の筋といった、本来なら廃棄する部分をソースの材料として使用しています。その他にも、これまで廃棄していた部分を出来るだけ利用できるメニューを多く考案しています。

#### 食べ残し問題

サラダ&スーパバーを取り入れることで、お客様自身で食べる量を調整していただくことができ、食べ残しが無くなりました。食べ残しの問題については今後お持ち帰りなどを強化したいと考えています。この取組で食材の廃棄と食べ残し削減にかなりの効果がありました。今後も食品ロスゼロを目標に、料理長の立場よりSDGsを考えていきたいと思ひます。



タンジチュー



ハンバーグランチ



### 株式会社かもしかりゾート

住所: 滋賀県甲賀市土山町大河原1104 TEL:0748-69-0344 FAX:0748-69-0370  
HP: [https://www.instagram.com/fuse\\_macaron\\_chocolat/](https://www.instagram.com/fuse_macaron_chocolat/)

設立: 2017年9月 資本金: 300万円

業種: 甲賀の奥座敷 大河原温泉かもしかり荘の管理運営、大河原温泉アウトドアヴィレッジかもしかりオートキャンプ場の管理運営、KAMOSHIIKA EXの経営、KONZECかもしかりキャンピングヴィレッジの経営、かもしかり葛川森のキャンプ場の経営



総料理長  
本道政利 さん

総料理長の本道政利です。料理人の技術は、お客様に美味しい料理を食べてもらい、食を通じて大河原温泉かもしかり荘を訪れていたいただいたお客様に良い思い出を提供することだと思ひますが、料理を作る際に食材の廃棄を極限まで減少させることも大切な技術です。料理長としてSDGsに取り組んでいきます。

#### 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

