



カツサンド&自家焙煎珈琲 マタリ (大津市)

無駄のない食材仕入れと食べ残しを減らす工夫

1958年に大津で純喫茶として創業。現在は石場駅から徒歩1分、公園のなかという珍しい立地にあります。

『お財布に優しく満足感を大切に!』をモットーとし、物価高騰に対して食品ロス削減は値上げを最小限に抑え、お客様への還元に繋がると考えております。

①無駄のない食材の仕入れ

コロナ禍、営業自粛等の規制が求められ当店もやむなく夜は休業。反面、ランチタイムはテイクアウトのニーズが高まり、



『日替わり定食』や『カツサンド』などの持ち帰りができること、電話予約ができることをSNSで周知を強化。現在も営業は平日の11時30分から14時までのみとしております。営業時間を限定する

こと、つまりメニューを限定することで食材は最適化され無駄のない仕入れに努めております。

②食べ残しを少なくする接客

定食やカレーの『ご飯』は多めにし、お客様の満足感を大切にしております。しかしお客様は年齢や性別も様々、同じ量のご飯を提供した場合食べ残しが発生いたします。その際、お客様に次回は『ご飯』の量を少なくすることができることをご案内させていただいております。また再来店時にご飯の量を記憶しているスタッフがおります。結果、食べ残されるご飯の量は大幅に減少しております。



マタリ



住所:滋賀県大津市打出浜4-14 TEL:077-522-6172
instagram:https://www.instagram.com/matari_1958/
X:https://x.com/matari_cafe
設立:1958年



当店は「安い!早い!うまい!お財布に優しく満足感を大切に!」をモットーとしております。名物は「カツサンド」と『自家焙煎珈琲』です。カツサンドは塊肉から1つ1つ切り出し、すべて手仕込みです。自家焙煎では大津で一番古く、店頭の焙煎室で生豆を1種ずつローストしブレンド。サイフォンで淹れます。是非お立ち寄りください。



代表 大畑 実さん

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

