

食品ロスゼロ協力店 取組一覧 飲食店＆宿泊施設(東区)	(1)食材を使い切る工夫					(2)食べ残しを出さない工夫					(3)食べ残しを出さない啓発					(4)食べ残しの持ち帰りができる工夫			(5)フードシェアリングの実施			(6)食品廃棄物のリサイクル			(7)その他	
	無駄のない仕入れ	食材の管理方法の工夫	魚のあらや野菜の皮などを利用したメニューの提供	規格外品や余った食材などの從業員のまかないとあっての利用	その他の取り組み	小盛り、ハーフサイズ等のメニューの適量プランの設定	希望に応じたごん等の量の調整	量や辛さ、アレルギー等がわかりやすいようメニュー表の工夫	宴会等受付時に年齢構成、嗜好、アレルギー等の聞き取り	その他の取り組み	注文受付時における適量注文の声かけ	宴会等での食べ残しゼロを促す呼びかけ(30・10運動)	食べ切りに応じたポイントやサービス券の付与	ホームページやポスター、チラシ、メニュー表やテーブルマットを利用した啓発	その他の取り組み	持ち帰り用の容器(ドギーバッグ)の用意	持ち帰りの案内(店内案内、呼びかけなど)	他の取り組み	フードシェアリングサービスの活用(TABETE、タベヌケなど)	余った食材などの子ども食堂、フードバンクへの寄付	他の取り組み	食品廃棄物を原料とした飼料、堆肥化で育成した食材の利用	他の取り組み	(1)～(6)以外の取り組み		
1 炙り番や 東町店	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
2 居酒屋 海ほたる	○	○	○	○		○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
3 VARIETY CHEF	○																									
4 御食事処なかむら	○	○	○	○	○	○	○	○	○		○	○														
5 caféきたむら	○																									
6 餃子の王将 西原店	○					○											○									
7 炭火屋 島仁																		○								
8 センターリバー 石原店	○	○	○				○	○																		○
9 ちよぼ焼き はす多	○	○	○	○	○						○						○			○	○					
10 肥後の海賊 天草水軍 健軍店	○		○	○			○	○				○					○			○						
11 肥後の海賊 前川水軍 桜木店	○	○	○	○			○	○				○					○			○						
12 前川珈琲店	○	○	○	○			○	○	○										○							
13 焼肉なべしま 熊本インター店	○	○	○			○	○	○	○			○					○	○		○						
14 焼肉なべしま 健軍店	○	○	○			○	○	○	○			○					○	○		○						

