

食品ロスゼロ協力店 取組一覧 飲食店&宿泊施設(中央区)	(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					
	①無駄のない仕入れ	②食材の管理方法の工夫	③魚のあらや野菜の皮などを利用したメニューの提供	④規格外品や余った食材などの従業員のまかないへの利用	⑤他の取り組み	①小盛り、ハーフサイズ等のメニューによるコース料理での適量プランの設定	②希望に応じたごはん等の量の調整	③量や辛さ、アルギー等の年齢構成、嗜好、アルギー等の聞き取り	④宴会等受付時などに利用客の年齢構成、嗜好、アルギー等の聞き取り	⑤その他取り組み	①注文受付時における適量注文の声かけ	②宴会等での食べ残しそれぞれを促す呼びかけ(30・10運動)	③食べ切り用のボイントやサークルマットを利用した啓発	④ホームページや、ポスター、チラシ、メニュー表の掲示	⑤その他取り組み	①持ち帰り用の容器(ドギーバッグ)の用意	②持ち帰りの案内(店内案内、呼びかけなど)	③他の取り組み	①フードシェアリングサービスの活用(TABETEベース等)	②余った食材などの子ども食堂、フードバンクへの寄付	③他の取り組み	①食品廃棄物の飼料化、堆肥化の推進	②食品廃棄物を原料とした飼料、堆肥で育成した食材の利用	③他の取り組み	(1)～(6)以外の取り組み				
1 アシェット ドゥ 木村	○	○	○	○			○		○		○					○	○												
2 ANAクラウンプラザホテル熊本ニュースカイ	○	○				○	○	○	○		○				○														
3 Amoshi	○																												
4 アン杰リーナペペロン バル	○	○	○	○		○	○		○		○						○	○											
5 居酒屋 ひゃくしょう茶屋	○	○	○	○			○		○		○						○												
6 居酒屋 麦うさぎ	○	○	○	○			○		○		○						○												
7 石原																	確認中												
8 磯丸水産 上通店	○	○	○	○		○	○		○		○						○												
9 磯丸水産 新市街店	○	○	○	○		○	○		○		○						○												
10 壱之倉庫	○	○		○			○									○													
11 インド食堂	○	○	○	○		○																							
12 魚河岸 番屋	○	○		○			○		○		○						○												
13 魚粹 新市街店	○	○	○	○		○			○																				
14 旨唐揚げと居酒メシ「ミライザカ」熊本下通りアーケード街店	○	○															○												
15 おでん屋 小坊主	○	○	○	○		○	○										○	○											
16 お料理 九曜	○	○	○				○																						
17 快mama	○	○		○		○	○	○	○	○	○						○		○	○						○			
18 学生会館食堂	○	○					○	○	○																		○		
19 かど福	○	○	○	○		○	○														○	○					○		
20 (株)亀井ランチ 市役所地下食堂	○						○	○									○												
21 上通パビリオン紅蘭亭	○	○		○		○	○		○		○						○				○					○			
22 勵業館食堂	○	○		○		○	○		○		○						○		○	○	○								
23 気晴れ屋	○	○		○		○																							
24 餃子の王将 下通店	○					○																							
25 銀杏寿し	○	○	○	○			○														○	○							
26 食処 花樹						○																							
27 くすのき食堂	○	○					○	○	○																		○		
28 熊本ホテルキャッスル	○	○					○	○		○		○					○	○									○		
29 蓼六	○																												
30 KKRホテル熊本	○	○		○		○	○		○		○						○		○										
31 紅蘭亭 下通店	○	○		○		○	○		○		○						○			○						○			
32 ジャルディーノ from the farm GIARDINO	○	○		○		○	○		○		○						○			○									
33 ジャンジャンゴー	○	○		○		○	○		○		○						○			○									
34 十徳や 水前寺店	○	○	○	○							○																		
35 旬菜屋Gon	○																												
36 【追加】ジョイフル熊本帯山店	○	○					○	○												○		○					○		
37 【追加】ジョイフル熊本渡鹿店	○	○					○	○												○		○					○		
38 【追加】ジョイフル黒髪店	○	○					○	○												○		○					○		
39 食楽酒房 梢	○	○	○	○			○	○		○		○				○		○		○		○							
40 スイス上通店	○	○		○																									
41 スイス下通店 カフェ	○	○		○																									
42 ステーキレストラン遙	○	○							○		○											○							

食品ロスゼロ協力店 取組一覧 飲食店&宿泊施設(中央区)	(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						
	①無駄のない仕入れ	②食材の管理方法の工夫	③魚のあらや野菜の皮などを利用したメニューの提供	④規格外品や余った食材などの従業員のまかないへの利用	⑤他の取り組み	①小盛り、ハーフサイズ等のメニューとコース料理での適量の設定	②希望に応じたごはん等の量の調整	③量や辛さ、アレルギー等のメニュー表の工夫	④宴会等受付時などに利用客の年齢構成、嗜好、アレルギー等の聞き取り	⑤他の取り組み	①注文受付時ににおける適量注文の声かけ	②宴会等での食べ残しそ口を促す呼びかけ(30-10運動)	③食べ切りに応じたポイントやサービス券の付与	④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	⑤他の取り組み	①持ち帰り用の容器(ドギーバッグ)の用意	②持ち帰りの案内(店内案内、呼びかけなど)	③他の取り組み	①フードシェアリングサービスの活用(TABETEタベスクへの寄付)	②余った食材などの子ども食堂、フードバンクへの寄付	①食品廃棄物の飼料化、堆肥化の推進	②食品廃棄物を原料とした飼料、堆肥で育成した食材の利用	③他の取り組み	(1)~(6)以外の取り組み	
43 センターリバー 下通店	○	○	○			○	○																	○	
44 センターリバー 浜線店	○	○	○			○	○																	○	
45 草喰 常						○																			
46 ダイニングカフェ 彩	○	○	○	○		○	○	○			○	○													
47 ダイニングキッチン 九曜杏	○	○				○	○	○			○	○							○						
48 ちゃんぽん醤	○																								
49 中国四川料理 桃花源	○	○	○			○	○	○			○							○							
50 TETSUITA						○																			
51 どん八	○					○					○							○		○		○			
52 弐ノ弐 上通本店	○	○	○			○												○							
53 弐ノ弐 下通店	○	○	○			○	○	○									○	○	○						
54 弐ノ弐 中央店	○	○	○			○	○				○						○								
55 日本料理おく村	○		○	○																					
56 日本料理 光琳	○	○																							
57 日本料理 まつり	○	○	○	○	○	○	○	○			○	○												○	
58 バーラウンジ フェリーチェ	○	○						○	○	○	○	○					○								
59 花畑公民館	○	○						○	○								○								
60 蕃滋館食堂	○	○						○	○	○															○
61 Bouché's Café (ブーシーズ・カフェ)	○	○	○					○	○	○	○	○				○	○	○	○						
62 FORICOレストラン	○	○						○	○	○															○
63 フランス料理亭 七彩(ひちさい)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○				○	○	○		○				○	
64 ぶらんぞ&バル 勝縁	○																								
65 ブンゾー	○																								
66 ホテル日航熊本	○	○	○	○	○			○	○	○	○	○				○									
67 瑞恵別館	○	○	○					○	○	○	○	○				○		○		○					
68 瑞恵本店	○	○	○					○	○	○	○	○				○		○		○					
69 MEDICO食堂	○	○						○	○	○															○
70 焼鳥・鳥唐 えびす丸	○	○						○	○	○	○	○				○				○					
71 焼肉 匠番屋	○	○						○	○	○	○	○				○	○	○							
72 焼肉・焼鳥 平蔵	○	○						○	○	○	○	○				○				○					
73 焼肉 八虎	○	○						○	○							○				○	○				
74 野菜巻き串屋 通裏	○							○																	
75 ゆず庵 熊本帯山店	○															○									
76 YOKOBACHI	○	○	○	○				○	○	○	○	○				○	○	○		○					
77 ラーメン赤組	○	○	○	○				○											○						
78 LIFE IS JOURNEY	○	○	○	○				○											○						○
79 ルワニスリランカ家庭料理レストラン	○		○					○	○	○	○	○							○						
80 レストバー・スターライト熊本	○							○	○	○	○	○				○									
81 レストラン サンシエロ	○	○	○					○	○	○	○	○				○									
82 ロータスガーデン	○	○	○	○				○	○	○	○	○				○									
83 和食・郷土料理 和久田.	○	○	○	○				○	○	○	○	○													
84 和食物語 桜子	○	○	○																	○					





	(1)仕入れの工夫				(2)商品を売り切る工夫			(3)商品を売り切る啓発			(4)家庭での使い切りにつながる取組			(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	
	3分の1ルールや欠品ペナルティ等の商慣習の改善(緩和)	欠品防止のための在庫の縮減や高精度な需要予測に基づく仕入れ管理	規格外品を加工した食品・野菜等の仕入れ・販売	その他の取り組み	商品の売り出し方法の工夫(「食べごろ」シールの貼付など)や見切り販売の実施	ばら売り、量り売り、少量パック等による少量もしくは適量販売の実施陳列方法の工夫(賞味期限・消費期限が偏らないように並べる等)	その他の取り組み	「てまえどり」ポスター等の掲示や店内放送による啓発	ホームページやチラシによる啓発	その他の取り組み	売り場における使い切りレンビや日持ちする保存方法の紹介	ホームページやチラシによる啓発	その他の取り組み	フードシェアリングサービスの活用(TABETE,タベスケなど)	売れ残り品などの子ども食堂、フードバンクへの寄付	賞味期限、消費期限切れの食品の飼料化、堆肥化の推進	食品リサイクルによる飼料、堆肥で肥育した食材の販売	その他の取り組み	(1)～(6)以外の取り組み	
1	株式会社鶴屋百貨店		○			○				○						○			○	
2	島丸八十七商店			○	○	○				○					○					