



SHINAGAWA
“もったいない”推進店

ガイドブック

SHINAGAWA

“もったいない”

推進店



 品川区

目次

SHINAGAWA “もったいない” 推進店とは	3
食品ロスとは？	4
店舗MAP	6
店舗一覧	8
Topics – リボベジで食材の再利用 –	10
【荏原地区】 1 旗ヶ岡商店街	11
2 旗の台東口通り商店街	17
3 親友会通り商店街	23
4 荏原町商店街	29
5 戸越公園駅前南口商店街	37
6 中延商店街	39
7 戸越銀座商店街	43
8 戸越銀座銀六商店街	47
【大崎地区】 9 不動前駅通り商店街	51
【大井地区】 10 立会川駅前通り繁栄会	59
11 立会川駅前商店会	65
12 大井銀座商店街	69
13 大井サンピア商店街	71
14 桜新道商盛会	73
【品川地区】 15 北品川商店街	75
16 京急新馬場商店街	77
【全域】 個店	79
店舗索引	90
Topics – “もったいない” レシピ –	16,22,28,36,46
Topics – 食品ロス削減アイデア –	50,58,64,68

品川区では、数年後に迫った東京オリンピックに向け、区内の環境意識・イメージの向上や、魅力ある街づくりに繋げるため、日本発の世界共通語「もったいない」の精神を掲げて「SHINAGAWA “もったいない” プロジェクト」に取り組んでいます。

その中で「食品ロスの削減」をテーマとして、食品を大切に使用している区内の飲食店を「もったいない 推進店」として認定（登録）し、店舗数の拡大に努めています。

この度、登録店舗数が100店舗を突破したことを記念して「SHINAGAWA “もったいない” 推進店」の冊子を発行することとなりました。

区内の美味しくて、食品を大切に使用しているお店が掲載されていますので、ぜひお手に取ってご覧ください。

SHINAGAWA “もったいない” 推進店とは？

食品ロス削減に向けて、お客様と協力を、あるいは協力を呼びかける取り組みなどを行っている区内店舗を、「SHINAGAWA “もったいない” 推進店」とします。推進店になると、区のホームページにて店舗紹介をしています。

推進店に必要な条件(取り組み内容) ▶

4つの中のひとつでも満たしていればOKです！

1

“少なめ” に対応

例 小盛りメニューや
ハーフサイズの導入、
量の調整に対応、
小盛り器の導入、
小盛りお弁当 など

2

食べ残し削減のPR活動

例 PRポスターなどの掲示、
日常的な店員による
呼びかけ、宴会時などに
呼びかけ、ホームページ
での呼びかけ など

3

食料品販売における対応

例 量り売りの実施、バラ売りの
実施、規格外品の安売りや
有効利用 など

4

その他(独自の取り組み)

例 食材を無駄にしない調理の
工夫、持ち帰りの対応 など

申込手続きの流れ ▶



申込書の提出

申込書に必要事項をお書きの上、環境課 環境推進係まで郵送か持参にてご提出ください。

確認作業



推進店に決定

決定通知書と「SHINAGAWA “もったいない” 推進店」のステッカーを送付します。

PR!



食品ロス削減!

ステッカーを貼って、より一層の取り組みをお願いします。区でも広くPRをしていきます！



食品ロスとは??

食品ロスとは? ▶

まだ食べられるのにごみとして捨てられてしまう食品のことです。日本では年間約 2,775 万トンもの食べ物が捨てられており、このうち 621 万トンが食品ロスだといわれています。



食品ロスの主な原因は? ▶

1 過剰除去

「野菜の皮を厚くむく」など、食べられる部分まで除去して捨ててしまう



2 食べ残し

食事として食べるつもりだった料理や食品を食べきれずに捨ててしまう



3 直接廃棄

消費期限や賞味期限が切れたなど、使用・販売できずに捨ててしまう



4 規格外品

製造過程でのパッケージ印刷ミスや商品の規格変更により販売できない



食品ロスを減らすために家庭でできること例 ▶

※この冊子にある「もったいない」レシピや「食品ロス削減アイデア」のページも参考にしてください。

①必要なものだけを購入!

買い物前に冷蔵庫の中身を確認し「必要なもの」を「必要な分」だけ購入しましょう。



②調理方法の工夫・調整

料理は食べられる分だけ作りましょう。もし食べ切れなかった場合は「他の料理に作り変える」など献立の工夫をして、食べ切りを心がけましょう。



参考

食べ残しを減らすために全国で行われているキャンペーン

さん まる いち まる

3010運動

お開きの
10分前



乾杯から
30分間



- ① **乾杯後30分間** は席を立たずに料理を楽しみましょう!
- ② **お開き10分前** になったら、自分の席に戻ってもう一度料理を楽しみましょう!

を合言葉に、平成 23 年 5 月に長野県松本市から始まった「外食時(特に宴会)の食べ残しを減らす」ためのキャンペーンです。みなさんも、ご家族での外食、職場やお友達との宴会などから始めてみてください。一人ひとりが「もったいない」を心がけていただき、お料理を美味しく楽しみましょう。

食品ロス量イメージ図



食品資源の利用主体

①食品関連事業者

- ・食品製造業
- ・食品卸売業
- ・食品小売業
- ・外食産業

②一般家庭

食べ残し
過剰除去
期限切れ
規格外品
など

食品由来の廃棄物等の量 **2,775万トン**

<事業系廃棄物等>

1,953万トン

うち食品ロスとして
考えられる量

339万トン

<家庭系廃棄物>

822万トン

うち食品ロスとして
考えられる量

282万トン

全国の1年間の食品ロス量

621万トン

※平成26年度 農林水産省環境省推計値



日本人1人あたり
「毎日約134g
(お茶碗約1杯分)
を捨てている計算
なんだ!!



日本の食品ロス量
(621万トン)は、世界の
食糧食料援助量「約320万
トン(平成26年度)」の
約2倍の量!!





SHINAGAWA“もったいない”推進店 店舗MAP

ご登録いただいている商店街 MAP ▶

平成 27 年 7 月より募集を開始した SHINAGAWA“もったいない”推進店ですが、みなさまのご協力により、商店街に属しているお店を中心として平成 29 年 12 月現在、

101 店舗 のご登録を
いただいております。

荏原地区

- 1 旗ヶ岡商店街 (7)
- 2 旗の台東口通り商店街 (8)
- 3 親友会通り商店街 (8)
- 4 荏原町商店街 (12)
- 5 戸越公園駅前南口商店街 (1)
- 6 中延商店街 (6)
- 7 戸越銀座商店街 (3)
- 8 戸越銀座銀六商店街 (4)

大崎地区

- 9 不動前駅通り商店街 (11)



※()内は各商店街の登録店舗数

スマホから
区ホームページを
チェックできます！



大井地区

- 10 立会川駅前通り繁栄会 (8)
- 11 立会川駅前商店会 (4)
- 12 大井銀座商店街 (2)
- 13 大井サンピア商店街 (2)
- 14 桜新道商盛会 (2)

品川地区

- 15 北品川商店街 (2)
- 16 京急新馬場商店街 (1)

全域

- 個店 (20)



【荏原地区】

① 旗ヶ岡商店街 7店舗

- ① Maille
- ② 肉の丸萬
- ③ 鉄板 周
- ④ むーさん
- ⑤ A・un Kitchen
- ⑥ スペイン食堂石井
- ⑦ 信州戸隠手打ちそば処 百々亭

② 旗の台東口通り商店街 8店舗

- ⑧ 亀屋 岩崎商店
- ⑨ 蓮華庵 其の式
- ⑩ 会津屋
- ⑪ レストラン じれっ亭
- ⑫ キッチン ハンナマンマ
- ⑬ 和伊麵茶処 だん
- ⑭ 東海酒家 旗の台
- ⑮ 元祖満腹ラーメン富田屋 旗の台東口店

③ 親友会通り商店街 8店舗

- ⑯ (株) やまね
- ⑰ やぶそば
- ⑱ (株) アンガ食品
- ⑲ (有) 小澤商店
- ⑳ すし割烹 巴
- ㉑ エル・パストール
- ㉒ 米本舗 清水屋
- ㉓ 中華料理 絛月

④ 荏原町商店街 12店舗

- ㉔ 庄や 荏原町駅前店
- ㉕ 荏原町 隼
- ㉖ 亀七寿司
- ㉗ ちゃんこ晴海
- ㉘ 手打ち蕎麦、地酒 ほかげ
- ㉙ キッチンオリジン 荏原町店
- ㉚ 海鮮まぐろ丸
- ㉛ 焼肉 萬友苑
- ㉜ トルコレストラン DEDE
- ㉝ のり平 JEANS
- ㉞ 旬彩 和食部
- ㉟ やまこ飯店

⑤ 戸越公園駅前南口商店街 1店舗

- ㊱ キッチンオリジン 戸越公園店

⑥ 中延商店街 6店舗

- ㉟ 日本そば あけの蕎
- ㊲ ゼイタク煎餅 重盛清治
- ㊳ 豆のさがみや
- ㊴ コーヒーハウス SANTA FA
- ㊵ マルシン本田青果
- ㊶ 肉の伊吾田

⑦ 戸越銀座商店街 3店舗

- ㊷ うどん茶屋 嵯峨野
- ㊸ (有) 雲野商店
- ㊹ お好み焼 ことぶき

⑧ 戸越銀座銀六商店街 4店舗

- ㊺ 炭火ホルモン焼のネバーランド
- ㊻ (有) 中村忠商店
- ㊼ とごしの端
- ㊽ Solco

【大崎地区】

9 不動前駅通り商店街 11 店舗

- ⑤0 MARCATO
- ⑤1 東印度カレー商会
- ⑤2 居酒屋 山猿
- ⑤3 天ぶら季節料理 めの川
- ⑤4 壱番亭 やきとりKING
- ⑤5 GRILL&BAR 種
- ⑤6 レストラン&カフェバー アミティー
- ⑤7 もんぱち
- ⑤8 居酒屋 権兵衛
- ⑤9 モエナ モティ
- ⑥0 BAR TRIO

【大井地区】

10 立会川駅前通り繁栄会 8 店舗

- ⑥1 しなちるママの野菜畑
- ⑥2 ヤマキいとう
- ⑥3 舎利番 Jr.
- ⑥4 大村庵
- ⑥5 のむら
- ⑥6 KUSHI-KATSU DINNING 31
- ⑥7 たけのこせんべい 大黒屋
- ⑥8 Yummy Bakery

11 立会川駅前商店会 4 店舗

- ⑥9 Cafe Lotty
- ⑦0 ラーメン吉吉
- ⑦1 中華居酒屋 聚楽宴
- ⑦2 もつ焼居酒屋 いっぱちや

12 大井銀座商店街 2 店舗

- ⑦3 銀寿司
- ⑦4 うなぎ大井町宮川

13 大井サンピア商店街 2 店舗

- ⑦5 キッチンオリジン 大井町店
- ⑦6 麵 s 共和国

14 桜新道商盛会 2 店舗

- ⑦7 ミートショップニシボリ
- ⑦8 銀座花のれん

【品川地区】

15 北品川商店街 2 店舗

- ⑦9 そば処 いったつ
- ⑧0 品川宿 魚仙

16 京急新馬場商店街 1 店舗

- ⑧1 焼肉 BambaMeat

【全域】

個店 20 店舗

- ⑧2 百々亭 大井町店
- ⑧3 アンクルジュニア
- ⑧4 登利源
- ⑧5 パティスリー アンサンク
- ⑧6 品川区役所 Y ショップふれあい売店
- ⑧7 ライブ&ダイニングバー ボナペティ
- ⑧8 品川区役所食堂
- ⑧9 一本橋バル an's kitchen
- ⑨0 鎧せんべい 岩本米菓
- ⑨1 中華風・居酒屋 シノア
- ⑨2 Mutha
- ⑨3 キッチンオリジン西大井店
- ⑨4 オリジン弁当青物横丁店
- ⑨5 キッチンオリジン立会川店
- ⑨6 オリジン弁当大森海岸店
- ⑨7 オリジン弁当五反田店
- ⑨8 オリジン弁当荏原中延店
- ⑨9 オリジン弁当西小山店
- ⑩0 やき鳥処 鳥兵衛
- ⑩1 (有) 植松商店



リポベジとは？

リポベジ = リポ・シベジ・タブル (再生野菜) のことで、いつもなら捨ててしまう、野菜のヘタや根っこの部分を水に浸して育て、もうひと収穫できるという元手いらずの野菜栽培です。最近ではおしゃれでエコなキッチン菜園としても人気です。

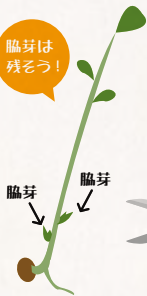
ご家庭で用意するもの

- 根っこやヘタ部分のある野菜
- プランター代わりになるもの (お皿やコップ、瓶、空き缶、プラスチックトレイなど)

初めてのリポベジにチャレンジ！

初めてのリポベジは**豆苗**がおすすめです！

【豆苗を上手においしく育てるコツ】



- ① 豆から2~3センチ程度の場所でカットします。この時、面倒でない方は、豆から少し上にでている「脇芽」を2つとも残した方が成長が早いです。
- ② お皿やプラスチックトレイがない場合は、購入時のパックに水をはってもOKです。日当たりの良い窓際に置いて、うすく水をはります。
- ③ お水は1日に1回換えます。夏場は水が腐りやすいので1日に2回は換えましょう。
- ④ 収穫は早くて1~2週間を目安に野菜によって異なります。気長に成長を楽しんでください！

このほか、ネギ・水菜・みつ葉・小松菜などが育てやすいとされています。また、どの野菜も普段口にする部分より、再生できる野菜の方が栄養分も豊富で、体にも環境にも優しい取り組みと言えます。ぜひお試しください！



荏原地区

1

旗ヶ岡商店街



アイコン凡例

- ☑…店舗区分 📍…所在地 ☎…電話番号 🕒…営業時間
- ①…“少なめ”に対応 🍽…食料品販売における対応
- ②…食べ残し削減のPR活動 🗑…その他(独自の取り組み)

1 マイ Maille

PR

フランスビストロ料理をリーズナブルな価格で。自然派ワイン100種類。パーティーなどは30名様まで貸切対応。ご来店を心よりお待ちしております。



- ☑ 飲食店 (フレンチ)
- 📍 品川区旗の台 2-6-10 エルプラド 1F
- ☎ 03-6421-6722
- 🕒 18:00 ~ 23:00 (L.O.22:30)
- 定休日: 月曜日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ① …おひとり様来店時、ハーフサイズの提供可
- ④ …鮮魚のアラ等はダシを取りソースとして使用

2 肉の丸萬

PR

おいしいお肉の専門店です。なんでも相談、ご質問ください。ベテランスタッフが対応いたします!!



- ☑ 小売店 (精肉)
- 📍 品川区旗の台 2-6-5
- ☎ 03-3782-7798
- 🕒 9:30 ~ 20:30
- 定休日: 日曜日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ③ …量り売り、バラ売り、対面販売が基本

3 鉄板周

PR

商品や鮮度にこだわった鉄板焼オリジナリティを追求したお好み焼き、もんじゃをぜひご賞味ください。



- ▼ 飲食店（鉄板焼）
- 📍 品川区旗の台 2-4-21
- ☎ 03-3787-2261
- 🕒 17:30 ~ 23:30 (L.O.22:30)
- 📅 定休日：水曜日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ② …持ち帰っていただけるように容器を用意

4 むーさん

PR

アットホームな空間で自慢のお好み焼き、焼酎を提供。
お好み焼きはオリジナル自家製ソースを使用。「世界にここだけのお好み焼き！」



- ▼ 飲食店（お好み焼）
- 📍 品川区旗の台 2-1-9-101
- ☎ 03-5702-1081
- 🕒 月～土：11:30 ~ 14:00 / 17:00 ~ 23:00
- 📅 日・祝日：17:00 ~ 23:00



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ① …一人飲みのお客様に対応するためハーフサイズでご提供
あらかじめ量を確認してから提供

アイコン凡例

- 📍…店舗区分 📍…所在地 ☎…電話番号 🕒…営業時間
 ① …“少なめ”に対応 ③ …食料品販売における対応
 ② …食べ残し削減のPR活動 ④ …その他(独自の取り組み)

5 | ア・ウンキッチン A・un Kitchen

PR

ランチは40食限定でメインディッシュ(魚・肉)より選択。一日に必要な30品目の食材が入り、栄養バランスの取れたランチです。ディナーは気軽に飲んで食べれる無国籍ダイニングバル。産地直送の食材を使った和・洋・エスニック、日替わりのおすすめが楽しめます。コースや予約も承っております。プロジェクターも完備している為、貸切パーティーも人気です。



▼ 飲食店 (ダイニング・バル)

📍 品川区旗の台 2-1-27

☎ 03-3785-1877

🕒 平 日 : 11:30 ~ 14:00 / 17:30 ~ 22:00

土 曜 : 11:30 ~ 15:00

定休日 : 日曜・祝日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ① …おひとり様来店時、ハーフサイズの提供可
- ② …ランチのお米は予めごはんの量をお伺いする
- ④ …ランチ: 捨ててしまいがちな大根、人参、カブなどの葉も調理を工夫して提供

ディナー: 本来添え物として使われることが多い葉物などは自家製のドレッシングで味を付け残さず召し上がって頂けるよう工夫

6 | スペイン食堂石井

PR

本格的なスペイン料理をリーズナブルかつ小皿少量ずつ召し上がっていただけます。



▼ 飲食店 (スペイン料理)

📍 品川区旗の台 2-1-31

☎ 03-3784-7336

🕒 11:30 ~ 13:30 / 18:00 ~ 22:00

定休日 : 火曜日・第三日曜日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ① …お酒のつまみでタパス(小皿料理で対応) ちょこちょこ頼んでもらう
- ② …お残しのパエリア等保存のきくものはお持ち帰り可

⑦ 信州戸隠手打ちそば処 百々亭

PR

百々亭限定「そばせんべい」は開業以来 21 年、毎朝そば打ち時、端が出る部分を試行錯誤し、名物そばせんべいとなりました。



- ▼ 飲食店（手打ちそば）
- 📍 品川区西中延 2-15-19
- ☎ 03-3783-0801
- 🕒 平 日：11:30～14:00 / 17:30～22:00
土曜・日曜・祝日：11:30～14:00 / 17:30～21:00
定休日：火曜日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ② …全体的にボリュームたっぷりのため、食べ残しの時はテイクアウトをお勧めしている
- ④ …そばの端を「そばせんべい」として販売



むーさん



A・un Kitchen



スペイン食堂石井



信州戸隠手打ちそば処 百々亭

みなさんの投稿をご紹介！ もったいないレシピ



もったいないレシピとは？

普段ご家庭で行っている食品ロスを減らす取り組みから、捨ててしまいがちな残り物や切った野菜のヘタや根っこ部分を再利用したお料理を投稿してもらいました。

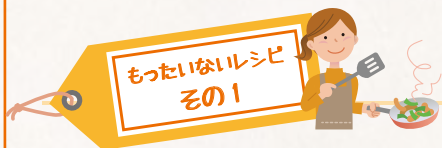
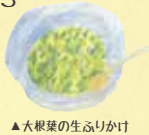
今回はその一部をご紹介します。

ぜひチャレンジしてみてくださいね！

投稿

我が家のもったいないレシピ

- ブロッコリーの芯…ザーサイ風
- えのき茸の茎…ホタテ風フライ
- ピーマンの種・わた…天ぷら
- 大根の葉・皮…生ふりかけ
(しらす、かつおぶし、ごま油、白ごま)
- セロリの葉…天ぷら
- スイカの皮…浅漬け



ブロッコリーのくきとふりかけ

【作り方】



① ブロッコリーの芯の皮をむき、みじん切りにする。



② ごま油をひいたフライパンで①を炒め、全体に油がまわって鮮やかな黄緑色になったら、しらすを加えてひとまぜする。



③ 酒・みりん・しょうゆ・砂糖を入れて汁気がなくなるまで炒める。



④ 仕上げにごまをまぜて完成。

- 【材料】
- ブロッコリーの芯
 - しらす
 - ごま油
 - 酒
 - みりん
 - しょうゆ
 - 砂糖
 - ごま



荏原地区

2

旗の台東口通り商店街

周辺MAP



アイコン凡例

- ▼…店舗区分 📍…所在地 ☎…電話番号 🕒…営業時間
 ①…“少なめ”に対応 ③…食料品販売における対応
 ②…食べ残し削減のPR活動 ④…その他(独自の取り組み)

8 亀屋 岩崎商店

PR

7:00～8:30までお得なモーニングサービス、11:00～13:00までお得なランチサービスを行っています。



- ▼ 飲食店 (おにぎり、甘味)
 📍 品川区旗の台 2-13-16
 ☎ 03-3782-4343
 🕒 7:00～18:30
 定休日：日曜日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ③ …
- 個別販売の実施
 - タイムセールでロスをなくしている
(平日 17:00以降、土曜 16:00以降)

9 蓮華庵 其の弐

PR

旬の食材と和洋の技法を取り入れた他にはない
唯一無二の串焼き料理を真心込めてご提供させていただきます。



- ▼ 飲食店 (串焼き、創作和食)
 📍 品川区旗の台 2-13-14
 ☎ 03-3786-6895
 🕒 17:00～23:00 (L.O.22:30)
 定休日：月曜日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ④ …
- 魚の余った部分や野菜の芯を、だしや浅漬けにしている。
お持ち帰りも対応

10 会津屋

PR

親子でお店をやっているのですが、家族や女性だけでも気軽に入れて味も量も満足していただけます。大人数になると個室が使えます。



- ▼ 飲食店 (居酒屋)
- 📍 品川区旗の台 2-9-22
- ☎ 03-3781-0732
- 🕒 17:00 ~ 23:00
- 📅 定休日: 日曜日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ① …少なめに対応
- ④ … 食材の端などをお通しで利用してむだなく提供
 - 持ち帰りに対応

11 レストラン じれっ亭

PR

フランス料理の老舗 上野静養軒で修業。旗の台で35年、確かな味と安さが自慢。某有名お笑い芸人のテレビ番組も訪れています。一度ご賞味ください。



- ▼ 飲食店 (洋食)
- 📍 品川区旗の台 2-9-22
- ☎ 03-3787-8931
- 🕒 平 日: 11:00 ~ 14:00 / 17:00 ~ 20:30
- 土 曜: 11:00 ~ 14:00 / 17:00 ~ 20:00
- 定休日: 日曜日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ① … 半ライスメニューあり
 - メニューの量の調節ができます

アイコン凡例

- ▼…店舗区分 📍…所在地 ☎…電話番号 🕒…営業時間
 ①…“少なめ”に対応 🍽…食料品販売における対応
 ②…食べ残し削減のPR活動 🔄…その他(独自の取り組み)

12 キッチン ハンナマンマ

PR

木で囲まれたあたたかい空間、手作り雑貨の空間の中で、おいしいパスタと旨安うまさずワインが気軽に楽しんでいただけます。ワインに合う、旬の素材を使ったアンティパスト(おつまみ)でお待ちしています。



- ▼ 飲食店 (イタリアン)
 📍 品川区旗の台 2-7-3
 ☎ 03-5750-4515
 🕒 11:00 ~ 15:00 (L.O.14:30) / 18:00 ~ 23:00 (L.O.22:00)
 定休日: 月曜日 (祝日と重なる場合は営業し、翌日振替休日)



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ① …量の少なめに対応
 ④ …パーティの際に残り物の持ち帰りに対応可

13 和伊麵茶処 だん

PR

落ち着いた店内の和風・生パスタのお店です。



- ▼ 飲食店 (パスタ)
 📍 品川区旗の台 2-7-5
 ☎ 03-3787-8734
 🕒 10:30 ~ 21:30
 定休日: 日曜日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ① …少なめに調整可能
 ② …食べ残しを減らすための呼びかけの実施

14 東海酒家 旗の台

PR

火鍋と中華のコラボ実現！秘伝薬膳火鍋の最高峰！美味と健康を実現！
本格中華と薬膳火鍋のお店です。家族・仲間同士で楽しく食事ができます。



- ▼ 飲食店（中華料理）
- 📍 品川区旗の台 2-7-7
- ☎ 03-3783-5982
- 🕒 11:00～15:00 / 17:00～23:00
- 📅 定休日：なし



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ① …量の少なめに対応
- ④ …持ち帰りに対応

15 元祖満腹ラーメン富田屋 旗の台東口店

PR

若い人達に安くお腹いっぱい食べて欲しいとの思いからはじめたお店です。
ぜひお腹をすかせてお越しください！



- ▼ 飲食店（ラーメン）
- 📍 品川区旗の台 2-7-10
- ☎ 03-3788-9331
- 🕒 10:30～24:30 (L.O.24:00)
- 📅 定休日：なし ※年末年始はお休みいたします



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ① …・半ラーメン、半ライスメニューの提供
 ・年齢等に合わせて量を調整
- ④ … 持ち帰り用のパックあり



もったいないレシピ
その2



残った肉じゃがでコロッケ



【作り方】



① 残った肉じゃがを潰す。



② 丸めて溶き卵をつけて、パン粉をつける。



③ 油であげてコロッケの完成。

- 【材料】
- 残った肉じゃが
 - 卵
 - パン粉
 - サラダ油

もったいないレシピ
その3



だしパックでふりかけ



【作り方】



① 味噌汁のだしをとる。



② だしパックの中身をフライパンに移す。



③ 白ごま、しょうゆ、みりんを加えて炒める。ご飯にかけたら完成。

- 【材料】
- だしパック
 - 白ごま
 - しょうゆ
 - みりん



荏原地区

3

親友会通り商店街



アイコン凡例

- ▼…店舗区分 📍…所在地 ☎…電話番号 🕒…営業時間
 ① …“少なめ”に対応 🍽…食料品販売における対応
 ② …食べ残し削減のPR活動 ④ …その他(独自の取り組み)

16 株式会社 やまね

PR

飲食用氷販売、氷美術やドライアイスの販売をしています。
 また、一般の方にいつでもドライアイスや氷を販売します。
 自動販売機があるので、深夜でも氷を買えます。



- ▼ 小売店 (氷販売、小売・卸売)
 📍 品川区小山 3-6-3
 ☎ 03-3781-5761
 🕒 7:00 ~ 18:00
 定休日：日曜日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ④ …余った氷を町会のイベント等に提供

17 やぶそば

PR

気軽な街のそば屋です。
 創業は大正只今二代目・三代目・四代目で営業しています。
 ちょっと一杯で、おいしいそば・うどんをどうぞ。



- ▼ 飲食店 (日本そば)
 📍 品川区小山 3-6-5
 ☎ 03-3781-8752
 🕒 11:00 ~ 14:30 / 17:00 ~ 20:30
 定休日：水曜日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ① … お客様に合わせて量を調整
 • 量の少なめに対応
 ④ … 持ち帰りも可

18 株式会社 アンガ食品

PR

創業 45 年、手作りでこだわり抜いた「確かな味」をお届けします。
インターネット上のショッピングサイトで口コミだけでランキング 1 位を多数受賞しています。
ご商売用に買っていかれる方も多いです。バーベキューや突然のお客様用として、「助かった！」
「皆から喜んでくれた」という声が多いです。是非お気軽にご来店ください。



- ▼ 小売店（焼肉・韓国惣菜）
- 📍 品川区小山 2-6-20
- ☎ 03-3786-3875
- 🕒 11:00 ~ 19:00
- 📅 定休日：日曜日・祝日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ③ …「タン先」（赤身部分）などのワケ有り商品の安売り
- 「牛レバー」など規格外の細かい部分の販売

19 有限会社 小澤商店

PR

当店にて詰めて販売していますので、何グラムでも計り売ります。
お茶の種類ならどこにも負けません。お客様のお気に入りのお茶を造ります。



- ▼ 小売店（お茶 小売・卸売）
- 📍 品川区小山 2-6-20
- ☎ 03-3782-1932
- 🕒 9:00 ~ 19:00
- 📅 定休日：日曜日・祝日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ③ …月に一度半端になった良質のお茶を詰め放題にて販売

アイコン凡例

- ▼…店舗区分 📍…所在地 ☎…電話番号 🕒…営業時間
 ①…“少なめ”に対応 🍽…食料品販売における対応
 ②…食べ残し削減のPR活動 ④…その他(独自の取り組み)

20 | すし割烹 巴

PR

ランチの和食は健康に留意し、毎日日替わり。お一人でお気軽に皆様、召し上がっていただいております。夜は、新鮮なお寿司と豊富な割烹のメニューで、美味しいお酒と共に。また、コース料理も充実していますので、お祝い、法事、接待等、様々な会食に是非。地元の方が老若男女問わず来店、毎日通う常連さんも沢山です。



▼ 飲食店 (すし割烹)

📍 品川区小山 2-6-18

☎ 03-3782-2274

🕒 11:45 ~ 14:00 / 17:30 ~ 22:00

定休日：水曜日

(但し祭日・28日サービスデーは営業、翌日(木)振替休)



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ① …ランチの際に少なめご飯の提供
- ④ …魚のアラや骨を工夫して調理することで提供

21 | エル・パストール

PR

タパスコンクール受賞

本場スペインにて数々の有名レストランで8年間修業したシェフの作る本格的スペイン料理



▼ 飲食店 (スペイン料理)

📍 品川区小山 2-6-18 1階

☎ 03-3782-8165

🕒 平日：17:30 ~ 23:30

土日祝日：17:00 ~ 23:30

定休日：水曜日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ① …小皿料理、ハーフサイズメニューあり
- ② …ご要望に応じて残された物を持ち帰るパックを用意

22 米本舗 清水屋

PR

創業明治四十年。
四代目店主が産地・生産者を厳選したお米と味わいを重視した本当に美味しい和酒（清酒・焼酎・国産ワイン）の販売。



- ▼ 小売店（米、酒類、食品）
- 📍 品川区小山 3-8-1
- ☎ 03-3781-8836
- 🕒 9:30 ~ 20:00
- 📅 定休日：日曜日・祝日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ③ …お米の量り売りの実施

23 中華料理 絢月

PR

出前ができます。また、女性のお一人様が多い家庭的なお店です。
お昼のランチサービスは、730円でご飯のおかわり自由。餃子は少し大きめで、野菜がたくさん入っています。手羽から揚げ、手羽餃子は、お酒のおつまみに最適。



- ▼ 飲食店（中華料理）
- 📍 品川区小山 2-6-14
- ☎ 03-3784-1199
- 🕒 11:00 ~ 14:00 / 17:00 ~ 24:00
- 📅 定休日：月曜日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ① …半ラーメンなど小盛りに対応
- ④ …持ち帰りに対応

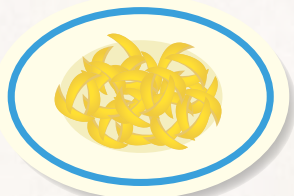


もったいないレシピ
その4

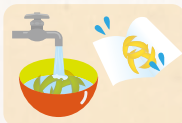


じゃがいもの皮チップス

【作り方】



① じゃがいもをタワシでよく洗いピーラーで皮をむく。



② むいた皮を水にさらした後、水気をよく拭き取る。



③ 170度の油で揚げて、塩をふって完成。

- 【材料】
- じゃがいも
 - サラダ油
 - 塩

もったいないレシピ
その5 [レポート編]



みなさんが作った料理のご報告です！



りんごの皮ケーキ

【MEMO】

りんごの皮を使ってパウンドケーキを作りました。りんごの皮はよく洗ってから、ミキサーで細くしました。



野菜の茹で汁から味噌汁

【MEMO】

野菜の茹で汁をお味噌汁にすることで栄養満点で水も無駄になりません。



荏原地区

4

荏原町商店街



アイコン凡例

- …店舗区分 …所在地 …電話番号 …営業時間
 ① …“少なめ”に対応 …食品販売における対応
 ② …食べ残し削減のPR活動 …その他(独自の取り組み)

24 庄や 荏原町駅前店

PR

毎週金曜日には、生本まぐろが入荷。当店一番の目玉商品です。
 グランドメニューに加え旬のオリジナルメニューも多数品揃えております。



-  飲食店 (居酒屋)
 品川区中延 5-3-10 イセロクビル 2F
 03-5498-7270 (FAX も同じ番号)
 月曜～木曜：17:00～翌 2:00
 金曜・土曜：17:00～翌 3:00
 日曜：17:00～翌 1:30



食品ロス削減に向けた取り組み内容





- ① …
- グランドメニュー名古屋手羽唐揚げ 8 個入り
 ハーフサイズに対応
 - 宴会メニュー大皿盛りを個人盛りにて対応
 (ゆずり合いの食べ残しをなくす為)
- ※また、鍋のシーズンの宴会メニューでは鍋の食べ残しが多いので幹事様と相談の上他のメニューで対応

25 荏原町 隼

PR

ミュンヘンの地ビールを樽生で提供します。
 地元でも流通の少ない、一ノ蔵、別蔵、金龍を常時安価にて提供します。
 四季それぞれ旬の海鮮やシメのご飯までのんびり楽しめる隠れ家です。



-  飲食店 (居酒屋)
 品川区中延 6-1-26
 03-6426-8441
 18:00～24:00 (L.O.23:30)
 定休日：月曜日 / 第 2・4 日曜日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ① …
- 1 人前の小盛メニューあり
 - 少なめメニューに対応

26 亀七寿司

PR

最大8名様までの個室をご用意しており、ランチタイムは3,000円から、夜は4,000円からコース料理がございます。前日までご予約を承れますので、お気軽にお声がけください。ご来店お待ちしております。



▼ 飲食店 (寿司)

📍 品川区中延 5-2-2 ザ・パークハウス品川荏原町104

☎ 03-3781-0697 FAX 03-3781-0339

🕒 11:30 ~ 14:00 (L.O.13:30) / 17:30 ~ 22:00 (L.O.21:30)

定休日：水曜日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ① …握りやちらし寿司のシャリの量をご要望により、少なめにも対応
- ④ …宴会時のボリュームの調整
(例 品数を減らして質をあげる)

27 ちゃんこ晴海

PR

元気一杯、感謝一杯、腹一杯うまいものをだしシンプルに！
大人気店長が厳選したこだわりの食材を使った料理の数々をお楽しみください。



▼ 飲食店 (ちゃんこ料理)

📍 品川区中延 5-4-11

☎ 03-3787-0141

🕒 17:00 ~ 24:00

定休日：木曜日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ① …少なめで対応
揚げ物やサラダ、要望に応じて
- ③ …基本のメニューをお客様の人数に合わせた量や数に調整できます。
例 刺し身の切り身の数など

アイコン凡例

- 📍…店舗区分 📍…所在地 ☎…電話番号 🕒…営業時間
 ① …“少なめ”に対応 ③ …食品販売における対応
 ② …食べ残し削減のPR活動 ④ …その他(独自の取り組み)

28 手打ち蕎麦、地酒 ほかげ

PR

手打ちの二八蕎麦なので、ご予約をお願いします。
次の日には使えず、捨てることになるため。



- 🍷 飲食店 (手打ちそば)
 📍 品川区中延 6-1-21
 ☎ 050-3761-3517
 🕒 11:30 ~ 14:30 (L.O.14:00) / 18:00 ~ 22:00 (L.O.21:30)
 定休前日日夜はコース予約に限る
 定休日: 月曜日 (祝日のときは火曜日)



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ① …お蕎麦は、少なめ対応 OK
- ④ …お蕎麦は、手打ちの二八蕎麦
無駄の無いように打っている

29 キッチンオリジン荏原町店

PR

キッチンオリジンでは、店内で手作りのお惣菜・サラダやお弁当・おにぎり等をご用意しています。自分で欲しいものを必要な分だけ購入できる量り売り商品は唐揚げ1個等、省量でもお買い求めいただけます。ぜひ、ご利用下さい。



- 🍷 小売店 (弁当・惣菜販売店)
 📍 品川区中延 5-7-7
 ☎ 03-5749-3925
 🕒 24時間営業
 定休日: 無休



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ① …お値段は変わりませんが、お弁当のご飯少なめにご対応可
- ③ …
 - お惣菜、サラダを量り売りで販売
 - お弁当のおかず料理のみでも販売 (おかず料理対応商品限定)

30 海鮮 まぐろ丸

PR

マグロを中心にした海鮮居酒屋です。ランチは日替の定食 700 円～とリーズナブルに提供しています。ディナーは居酒屋メニューを豊富にそろえています。



▼ 飲食店（海鮮居酒屋）

📍 品川区中延 5-7-9 くずまきビル 1F

☎ 03-3786-0598

🕒 月・水～日：11:30～15:00 / 17:00～23:00
定休日：火曜日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ① …定食・丼メニューのごはん少なめに対応

31 焼肉 萬友苑

PR

お肉は厳選された食材を使用。
お米は全国各地から店主が吟味し取り寄せてます。



▼ 飲食店（焼肉）

📍 品川区中延 5-7-9 葛巻ビル 2F

☎ 03-3787-0666

🕒 11:30～14:00 / 17:00～22:30 (L.O.22:00)
定休日：月曜日
(月曜日は祝日の日に限り営業、火曜日が振替休日)



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ① …ごはんの小盛対応
- ④ …お肉の持ち帰りOK

アイコン凡例

- 🍷…店舗区分 📍…所在地 ☎…電話番号 🕒…営業時間
 ①…“少なめ”に対応 ③…食料品販売における対応
 ②…食べ残し削減のPR活動 ④…その他(独自の取り組み)

32 トルコレストラン DEDE

PR

お客様のニーズに合わせライス少なめ、ライスなし、苦手な野菜もできるだけお客様のニーズに合わせて取り除きます。



- 🍷 飲食店 (トルコ料理)
 📍 品川区中延 5-6-17
 ☎ 03-3786-5600
 🕒 11:00 ~ 14:30 / 17:00 ~ 23:00
 定休日: 不定休



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ① …ライス少なめ対応
- ③ …お弁当うごほんなし対応 (割引いたします)

33 のり平 JEANS

PR

美味しい、リーズナブル、食べて元気になるお料理を提供しています。赤ちゃんから高齢者まで安心安全なおいしいお料理を提供しています。



- 🍷 飲食店 (和食)
 📍 品川区中延 5-7-11
 ☎ 03-5702-6667
 🕒 17:00 ~ 23:30 (L.O.22:30)
 定休日: 月曜日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ① …全品ハーフサイズ、小盛メニューに対応
ひとりで来られても量の調整が可
- ④ …食べきれなかった料理は、持ち帰り可
(宴会の時も可)

34 旬彩 和食部

PR

リーズナブルなコース料理で、季節食材を食してください。
御一人様でも歓迎します。



▼ 飲食店（和食）

📍 品川区中延 5-11-19

☎ 03-6426-9779

🕒 火・水・金：11:30～13:30 / 17:00～22:00

月・木・土：17:00～22:00

定休日：日曜日・祝日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ① …食材の声掛けでの量対応

35 やまこ飯店

PR

自家製麺、餃子の皮も手作りなのでもちもちして美味しいです。
2階に50人対応の宴会場（椅子又は座敷どちらにも対応できます）が
ございますのでご利用下さい。



▼ 飲食店（中華料理）

📍 品川区中延 5-13-15

☎ 03-3782-4990

🕒 11:30～14:30 / 17:00～21:30

定休日：月曜日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ① …ミニライス、半ラーメン、半チャーハン対応
- ④ …残された分はパック容器にてお持ち帰り対応
（お客様のご要望により、火を通したものののみ）

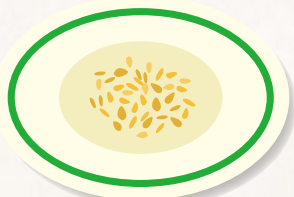


もったいないレシピ
その6



かぼちゃの種のバターしょうゆ焼き

【作り方】



① かぼちゃの種をむき、
2～3日、種を乾燥させる。



② バターを入れてかぼちゃの
種を焼く。



③ そのあと、仕上げにしょうゆ
を入れて完成。

【材料】 □ かぼちゃ
□ バター
□ しょうゆ

もったいないレシピ
その7【レポート編】



スイカの皮を使ったお料理



スイカの皮の
バター
しょうゆ炒め

【材料】
□ スイカの皮の白い部分
（緑の部分は切ります）
□ バター □ しょうゆ

【作り方】
皮をうすく切ってバターで炒めます。
柔らかくなってきたらしょうゆで味付
けをします。



スイカの皮の
浅漬け

【材料】
□ スイカの皮の白い部分
（緑の部分は切ります）
□ 浅漬けのもと

【作り方】
皮をうすく切って浅漬けのもとに
1時間くらいつけておきます。



荏原地区

5

戸越公園駅前南口 商店街



アイコン凡例

- 🏠…店舗区分 📍…所在地 ☎…電話番号 🕒…営業時間
- ① …“少なめ”に対応 ③ …食品販売における対応
- ② …食べ残し削減のPR活動 ④ …その他(独自の取り組み)

36 キッチンオリジン戸越公園店

PR

キッチンオリジンでは、店内で手作りのお惣菜・サラダやお弁当・おにぎり等をご用意しています。自分で欲しいものを必要な分だけ購入できる量り売り商品は唐揚げ1個等、省量でもお買い求めいただけます。ぜひ、ご利用下さい。



- 🏠 小売店（弁当・惣菜販売店）
- 📍 品川区戸越 6-7-25
- ☎ 03-5751-6331
- 🕒 24 時間営業
- 定休日：無休



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ① …お値段は変わりませんが、お弁当のご飯少なめにご対応可
- ③ …
 - お惣菜、サラダを量り売りで販売
 - お弁当のおかず料理のみでも販売（おかず料理対応商品限定）



荏原地区

6

中延商店街



アイコン凡例

- ▼…店舗区分 📍…所在地 ☎…電話番号 🕒…営業時間
 ①…“少なめ”に対応 ③…食料品販売における対応
 ②…食べ残し削減のPR活動 ④…その他(独自の取り組み)

37 日本そば あけの蕎

PR

蕎麦は、「コシ」と「のどごし」に優れた「二八そば」。
北海道産のそば粉を使用しています。鴨の治部煮、オクラ、煮卵、きのこなど、
具だくさんのそば「あけの」がおすすめです。



- ▼ 飲食店 (日本そば)
 📍 品川区東中延 2-6-18
 ☎ 03-3786-6080
 🕒 11:30 ~ 15:00
 17:00 ~ 22:00
 定休日: 水曜日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ① …麺や米飯の“少なめ”のご希望に対応

38 ゼイタク煎餅 重盛清太郎商店

PR

ゼイタク煎餅、人形焼は、お客様のお好みで詰め合わせもできます。
色々な味を楽しんでいただいて、お茶の友やおみやげに是非ご利用下さい。



- ▼ 小売店 (和菓子)
 📍 品川区東中延 2-6-17
 ☎ 03-3782-7175
 🕒 9:30 ~ 20:00
 定休日: 水曜日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ③ …・人形焼(こしあん、つぶあん)は個包装にして
バラ売りもあり
・煎餅、カステラは大袋、小袋の2種類にて販売

39 豆のさがみや

PR

昭和 10 年創業の豆の専門店です。

千葉県八街産の特選落花生や、自家製の甘納豆、各種おかき等を販売しております。



- ▼ 小売店（豆菓子）
- 📍 品川区東中延 3-7-10
- ☎ 03-3781-5631
- 🕒 10:00 ~ 20:00
- 📅 定休日：水曜日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ① … 大小のサイズでの販売
 - 少量は低価格

40 コーヒーハウス サンタフェ SANTA FE

PR

モーニングやランチ、お仕事の合間など、いろんなシーンでいつでも皆さまにご利用いただけるお店です。



- ▼ 飲食店（カフェ・喫茶）
- 📍 品川区東中延 3-13-7
- ☎ 03-3781-7487
- 🕒 9:00 ~ 22:00(日・祝は 20:30 まで)
- 📅 定休日：第 4 水曜日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ① … フードメニューで“少なめ”のご希望に対応
- ④ … 食べきれない食事のお持ち帰り容器もご用意

アイコン凡例

- 📍…店舗区分 📍…所在地 ☎…電話番号 🕒…営業時間
 ①…“少なめ”に対応 ③…食料品販売における対応
 ②…食べ残し削減のPR活動 ④…その他(独自の取り組み)

41 有限会社マルシン本田青果

PR

自家製ぬか漬、白菜漬やその他おいしい漬物も多数とり揃えています。



- 📍 小売店 (青果)
 📍 品川区東中延 2-10-16
 ☎ 03-3781-5481
 🕒 9:30 ~ 19:00
 定休日: 水曜日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ③ …
- 量り売り
 - 野菜や果物のばら売り
 - キズ物を特価で売る

42 肉の伊吾田

PR

肉と惣菜の専門店。毎日の食卓に役立つ店です。



- 📍 小売店 (肉・惣菜)
 📍 品川区東中延 2-10-14
 ☎ 03-3782-2529
 🕒 9:00 ~ 20:00
 定休日: 水曜日、第1・第3日曜日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ③ …
- 量り売りの実施
 - 切り落とし部分を特別価格にて販売

荏原地区

7

戸越銀座商店街

周辺MAP



アイコン凡例

- ☑…店舗区分 📍…所在地 ☎…電話番号 🕒…営業時間
 ①…“少なめ”に対応 🍽…食料品販売における対応
 ②…食べ残し削減のPR活動 ④…その他(独自の取り組み)

43 | うどん茶屋 嵯峨野

PR 手作りうどんと出汁が決め手、豊富なメニューでお待ちしております。



☑ 飲食店 (うどん・居酒屋)

📍 品川区戸越 1-15-12-1F

☎ 03-3781-8904

🕒 月・火・木～土：11:30～13:45 / 18:00～22:00

定休日：水・日曜日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ① …ミニミニ丼や麺少なめで対応

44 | 有限会社 雲野商店

PR こだわりの和牛、国産豚、鶏肉を販売しています。
味が自慢の手作り惣菜、揚げ物、お弁当も用意しています。



☑ 小売店 (肉・惣菜)

📍 品川区戸越 1-15-12

☎ 03-3782-1430

🕒 月～木・土：10:00～20:00

定休日：金・日曜日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ① …ハーフサイズ、小盛弁当あり
④ …量り売りの実施

45 お好み焼 ことぶき

PR

チーズを鉄板焼きにしたチーズせんべいは、ことぶきのオリジナルメニューです。ぜひ一度食べに来てください。



飲食店（お好み焼）
 品川区戸越 1-16-14
 03-3787-8681
 17:00 ~ 24:00
 定休日：第2・第4木曜日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ① …要望に合わせて量の調整
- ④ …食べきれない分の持ち帰りに対応



肉の雲野



お好み焼 ことぶき

みなさんの投稿をご紹介！ もったいないレシピ



もったいないレシピ
その8

ベー根ステーキ

【作り方】



① ベーコンはたて半分にカット。
大根の皮はピーラーですいて
おく。



② 大根の皮の上にベーコンを
のせてくるくと巻いて
ようじで止める。



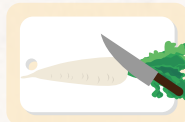
③ オリーブオイルをひいた
フライパンで両面を
こんがり焼いて完成。

【材料】 □ 大根の皮
□ ベーコン
□ オリーブオイル

もったいないレシピ
その9

大根まるごとメンチカツ

【作り方】



① 大根は皮ごと千切りし、。
大根の葉は5ミリにカット。

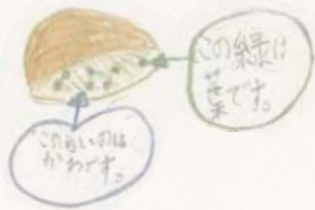


② ボウルにひき肉、大根の皮
と葉、玉ねぎ、たまご、パン
粉、塩こしょう、だしを入れ
てしっかりこねる。



③ 丸く成型して揚げ粉をまぶし
中温の油で揚げて完成。

【材料】 □ 大根の皮と葉
□ 玉ねぎ □ ひき肉
□ たまご □ パン粉
□ 塩こしょう □ だし
□ サラダ油



荏原地区

8

戸越銀座銀六商店街

周辺MAP



アイコン凡例

- ☑…店舗区分 📍…所在地 ☎…電話番号 🕒…営業時間
- ①…“少なめ”に対応 ③…食料品販売における対応
- ②…食べ残し削減のPR活動 ④…その他(独自の取り組み)

46 炭火ホルモン焼のネバーランド

PR

プロが焼くホルモン焼き!! カフェのようなおしゃれな店内で、女性にも大人気!
ホルモンが苦手な方にも是非ご来店いただき、克服していただければと思います。



- ☑ 飲食店 (焼肉)
- 📍 品川区戸越 2-7-6
- ☎ 03-6426-1866
- 🕒 平日: 17:00 ~ 24:00 (L.O.23:00)
土日祝: 15:00 ~ 23:00 (L.O.22:00)
定休日: 火曜日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ① …ハーフサイズ、小盛り、持ち帰りあり

47 有限会社 中村忠商店

PR

中村忠商店では、食の安全・高品質をモットーに生産した増田メスと牛・岩中豚を市場から入荷。ロースハムは手作り特製品。全品割安な価格で提供しております。惣菜は当店名物の美味しい特性メンチカツ、若手ブランド鶏肉のジューシーな唐揚げなど多数取り揃えてお待ちしております。



- ☑ 小売店 (肉・惣菜)
- 📍 品川区豊町 1-5-2
- ☎ 03-3781-5129
- 🕒 11:00 ~ 19:00
定休日: 日曜日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ① …お惣菜の量の調整に対応
- ③ …精肉の量り売りの実施

48 | とごしの端

PR

料理の基礎となる出汁に力を入れています。
ぜひ鳥天を白出汁で食べてみてください。



- 🍷 飲食店（居酒屋）
- 📍 品川区豊町 1-3-14
- ☎ 03-6337-2999
- 🕒 11:00 ~ 24:00
- 📅 定休日：不定休



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ① …注文時、お客様に量の説明
- ② …食べられなかった場合、持ち帰り用パックを用意

49 | solco

PR

たくさんの量で買うと残してしまう塩。個性的な塩をちょっとずつ試せるように
ボトルや袋入りで少量ずつ販売しています。いくつか揃えて違いをお楽しみ下さい。



- 🍷 小売店（塩専門店）
- 📍 品川区豊町 1-3-13 モアビル 1F
- ☎ 03-6426-8101
- 🕒 11:00 ~ 19:00
- 📅 定休日：火曜日



食品ロス削減に向けた取り組み内容

- ③ …塩を少量から量り売り（ボトル・袋入り）
- ④ …おむすび、ジェラートへ塩つけ放題を実施しているが、以前はお皿で塩を提供していたため塩がたくさん残っていた。直接振りかけてもらうようにし、使い残しをなくした。
塩づくりの大変さをお伝えることで、お客様の意識改革を行っている



もったいないアイデアとは？

食品を買う時や保存方法、調理時など、
ちょっとした工夫で**食品ロスを減らせるアイデア**
を投稿してもらいました。

今すぐ実践しやすいアイデアを
買い物編、保存編、調理編の3つに分けてご紹介。
ご家族でチャレンジしやすい内容を集めました。



我が家の食品ロスをなくそう！

家の冷蔵庫の中を調べてみると、賞味期限
切れのものが2つありました。
バターとケチャップで、どちらも6ヶ月くらい
過ぎていました。そこで
冷蔵庫カレンダーを作って
買いすぎないように
気をつけています。



もったいないアイデア
買い物編



賞味期限切れの食品を減らす

日本では一人あたり
毎日お茶碗1杯分(約134g)の
食べ物が捨てられていることにおどろき、
食品ロス削減の作戦を立てました。

【作戦】

- ① 家にある食べ物の整理
(食べられる、食べられない、
すぐ食べるに分ける)
- ② 買わなくていいものを
リストアップ
(我が家はなぜかふりかけが
たくさんありました)



冷蔵庫や食品棚の整理をしたら
買うものと買わないものが
はっきりしたので、食品ロスを
減らせると思います。



リストのおかげで
無駄な買い物をしなくて
済みそうです。

