

食品ロスの削減に取り組む

くらしき 食品ロス



Vol.1

御認定店を
紹介を!

推進店

倉敷市では、食品ロスの削減に取り組む飲食店や小売店を「くらしき食品ロスゼロ推進店」として認定し、その取組内容を広く周知しています。

認定についてご興味のある方は下記連絡先までお問い合わせください。



区分／飲食店

カフェ 栗の家 (くりのおうち)

倉敷市栗坂11-1

TEL : 086-441-5601



店舗紹介

社会福祉法人クムレ（就労継続支援B型事業所クラシス）が運営するアットホームなカフェ。もともと地域の方が気軽に交流できる場所として建て、その後、1階をカフェスペースに改装したそう。地鶏料理のほか、自家農園や地域の農家から頂いた食材を使った料理やドリンクを提供しています。持ち帰り用のランチボックスも人気。



認定店に取材してみました！

食品ロスの削減にあたって、力を入れている取組や工夫は？

令和3年度から、川崎医療福祉大学の学生と連携し、家庭で使い切れない食材や、農業や家庭菜園で作られた出荷や消費できない食材を地域の方から寄付してもらい、カフェ栗の家が調理をすることで、安価でプロの料理を提供する企画「Re:マルシェ」を年1回開催しています。

このほか、地域のつながりで、地元の農家さんから出荷や消費できない食材をよく頂くので、普段のメニューでも、それらを使った料理やドリンクを提供しています。



地元の農家から頂いた食材で作ったレモンスカッシュ

食材を使い切る工夫は？

食材の使い切りを目的に、調理工程で余った食材を使ったサンドイッチをメニューとして提供しています。余った食材分しか作らないので、販売数には限りがあります。



食べ残しを減らす工夫は？

小盛メニューや持ち帰りなどの取組をしています。持ち帰りは、食事の際に余ったもののほか、提供する前に、持ち帰り用として取り置きすることにも対応しています。

最近のお客様の食べ残しなどに対する意識は変わってきていますか？

特に近年は、こちらが聞く前に小盛での提供や、持ち帰り用に取り置きをしてほしいとお願いされる機会が増えてきているように感じます。

認定店になって何か変化はありましたか？

お客様の反響以外にも、従業員の食材の使い切りに対する意識が高まったように感じています。



今後取り組みたいことは？

高齢者の孤独・孤立世帯と学生などの若い世代とが一緒になって、ワイワイ食事を楽しむランチ会を地域で開催するなど、地域とのつながりを深めつつ、食品ロス削減にもつながる取組を考えていきたいと考えています。



「Re:マルシェ」の様子



福祉にも、食品ロスの削減にも取り組む
素敵なカフェでした！これからも食品ロス削減に向けてがんばってください！