

食品ロスの削減に取り組む

# くらしき食品ロスゼロ推進店

Vol.2



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

## Bistrot saén (ビストロ さえん)

倉敷市茶屋町173

TEL : 086-428-0124

### 店舗紹介

茶屋町駅から徒歩5分の場所にたたずむフレンチ料理店。店名の「さえん(茶苑)」は、お茶のほっと一息できる場所や、人々が集いなおむ場所という思いが込められているそう。

長年、岡山市の一流ホテルで、腕を振るってきたシェフの料理が楽しめる、完全予約制のお店です。食材を余すところなく、美味しく使い切る手腕はさすがの一言！



### 認定店に取材してみました！

#### 食品ロスの削減にあたって、特に力を入れている取組や工夫は？

食品ロスを減らすだけでなく、常に新鮮な食材で料理を楽しんでいただくため、完全予約制とし、必要数だけ食材を仕入れ、調理しています。

また、「畑からお皿まで」をコンセプトに、食材本来の味を楽しんでいただくため、すべての料理を手作りし、野菜の切れ端などもソースや色付けに活用しながら、余すところなく食材の味を引き出しています。



ほうれん草のすべての部位を使ったお料理。



お客様から頂いた食材も活用

#### お客様の食べ残しを減らす工夫は？

お客様ひとりひとりにあった料理を提供するため、ご予約時に苦手な食材や小盛のご希望などをお聞きしています。持ち帰り用として取り置きし、料理を提供することも対応しています。



お席は完全予約制

また、最後まで美味しく味わっていただくため、各テーブルにソースの楽しみ方や、食品ロス削減のお願いなど、お店からのメッセージを置いています。

このほか、お客様に食材の大切さを感じていただけるように、農家から引き継いだ食材への想いや、料理のこだわりなどを書いた「saénだより」を発行し、店内に掲示しています。



各テーブルに置かれたメッセージ



食材への想いを書いた「saénだより」

#### どんな取組があれば食品ロスが減らせると思われますか？

生産者の食材への想いや、どの部位であっても美味しく食べられることなどを、消費者の方にもよく知っていただくことが大切だと思います。



生産者の気持ちを大切に、食材本来の味を引き出すことに取り組む素敵なお店でした。これからも食品ロス削減に向けてがんばってください！