

# 串カツ坂田 食品ロスへの取り組み



## B 級品の梨を店頭販売

小柳農園様が栽培され、悪天候により傷んでしまった梨をお客様に金額を決めていただく「お気持ち価格」にて販売しました。販売の際は募金箱を設置し、お気持ちの金額を入れていただき集まった売り上げは全額、併設の「地球の子供食堂と宿題 Cafe」へ寄付をしました。



## 食べきれずに残った料理の「お持ち帰り」

店内で注文後、食べきれなかったものをお持ち帰り容器に詰めてお家に帰っても楽しんでいただけるよう取り組んでいます。また、食べ残しにならないよう店員からも積極的にお客様へ声かけを行いお持ち帰り容器のご利用を促しています。



## 使いきれない食材の活用



冷やし浅漬けキュウリ ¥150

使いきれず余ってしまっていた野菜を当日限定のメニューとしてお客様へ販売、ご提供しました。その日だけのアレンジメニューにする事で新規のご注文に繋がりを、完売となりました。



串カツ坂田で使いきれなかった野菜を併設の「地球の子供食堂と宿題 Cafe」へ提供し、献立に活用しました。