

# ONEカンパニー活動報告書



## 1.完全予約制にすることで食品ロスの発生抑制

(ホームページ)

前日までの予約制です。

☎ 0250-47-7755



昼11:30～／夜17:00～ (定休：水曜日)

## 2.食品ロスになってしまう魚を活用した「SDG s 弁当」の販売

(SNS広報)



【ちょっとだけSDGs】  
鮮度抜群 !! 佐渡産 天然鰯 散らし脂 !!

販売日時 3月18日(土) 10時～12時  
お代 800円(税込)  
予約方法 ワタクシ栗林哲郎のmessengerまで  
鰯散らしを～ケ、  
～時位とお伝えください

写真はイメージです

お願い  
佐渡産天然鰯、市場で値が付かなかった鰯です。  
決して粗末な品物ではなく、需要と供給のバランスが整わなかった...  
決して叩いて仕入れた鰯ではありません！  
食品ロス削減のため、漁師さん、市場関係者、みんなが幸せになれますようご理解、ご利用頂きたくお願いします。  
お昼に、出来る限りお早めに食してください。  
時間が経つと色が変わります。酸化します。  
賞味期限はお渡し後、1時間とします。

