

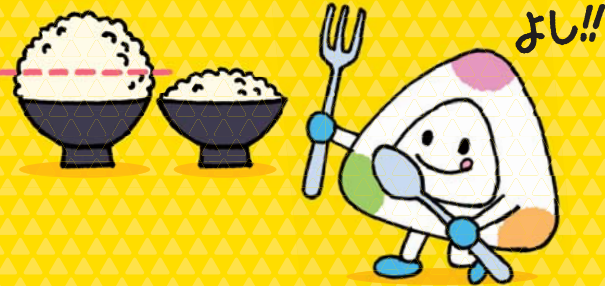


食べられる分だけ注文で
よし!!

フードエコ

〈フードエコ〉に参加しませんか!

ボリュームが多いとか、アレルギーがあって食べられないとか、飲食店では、こうした食べ残しが「食品ロス」の主な原因です。そこで注文時に食べられない食材を抜いて欲しいとか“少なめで”などを店員にお声かけください。ほんの少しの行動から、食べ物を無駄にしない〈フードエコ〉に貢献できるのです!

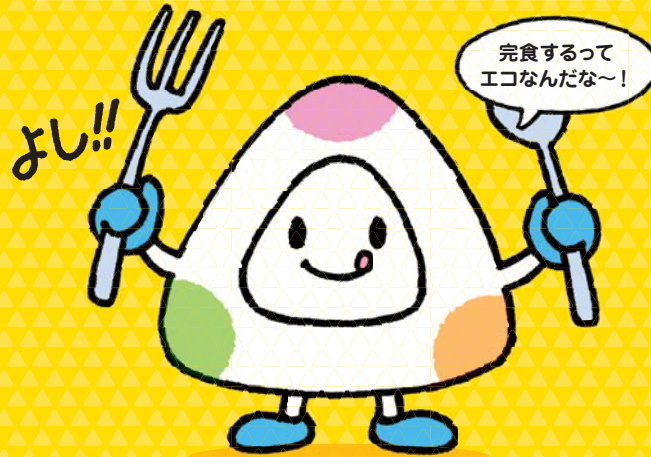


三方よしフードエコ推奨店
滋賀県の食品ロス削減運動に協力しています



お店でも残さず食べて
よし!!

フードエコ



三方よしフードエコ推奨店
滋賀県の食品ロス削減運動に協力しています



モットイナイを心がけ
よし!!

フードエコ

〈食品ロス〉ってなに?

〈食品ロス〉とは、「食べられるのに廃棄される食品」のことです。日本では年間約2,800万トンもの食品廃棄物が排出され、そのうち約621万トンが食品ロスになっています。食べられる食料を大量に捨てているという現実。本当にもったいないことだと思いませんか。



滋賀県では、近江商人たちが昔から大切にしていた、売り手よし・買い手よし・世間よしの「三方よし」の精神をもとに、〈食品ロス〉を減らす(三方よし!!でフードエコプロジェクト)に取り組んでいます。ちょっとした心かけで、売り手よし・買い手よし・世間よしと誰もが笑顔で「よし!!」となるプロジェクトに、ぜひご協力ください。

三方よしフードエコ推奨店
滋賀県の食品ロス削減運動に協力しています