



食べられる分だけ注文で
よし!!

フードエコ



お店でも残さず食べて
よし!!

フードエコ

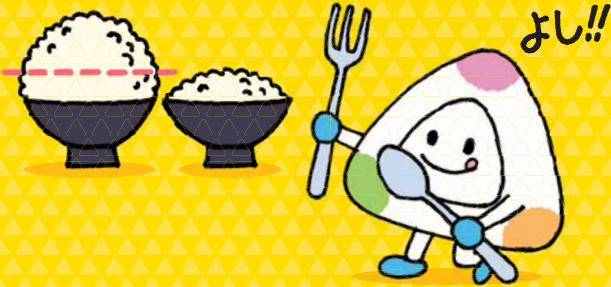


モットイナイを心がけ
よし!!

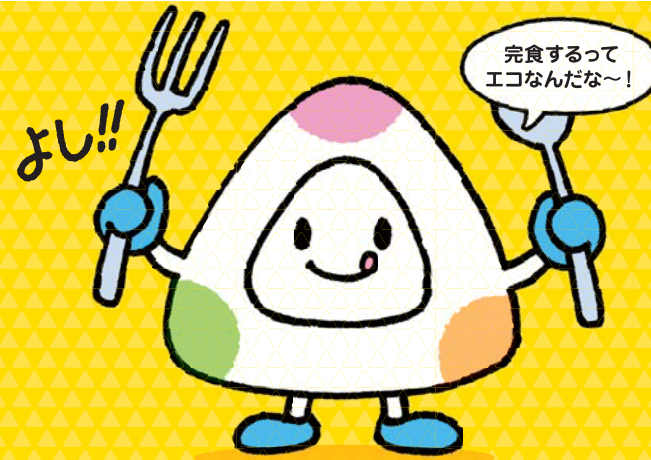
フードエコ

〈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



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

〈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。



三方よし!!で
フードエコ
プロジェクト

滋賀県 食品ロス 検索

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。ちょっとした心がけで、
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