



サステナビリティニュース

規格外品活用による産地・生産者の支援や食資源循環への取り組み

(株)クリエイト・レストランツ・ホールディングスのグループ内の取り組みをご紹介します

12 つくる責任
つかう責任



1 規格外品活用による産地・生産者支援



事例①

PASTA HOUSE A W kitchen やさい家 めい / (株) クリエイト・ダイニング

天候や気温によって出てしまう規格外(形・サイズ等)の野菜を、農家さんから仕入れてサラダバー等で使用しています。以前は出荷できず廃棄していたことも多かったそうですが、お客様に召し上がっていただくことができ、農家さんにも喜ばれています！



上高地
あずさ珈琲
山のカフェ&レストラン

/ (株) KRフードサービス

事例②

長野の複数の農家さんで果物を中心に規格外のものを集め、長野の乳製品会社が店舗へ配送する産地連携のスキームを行っています。その食材を季節のメニューとして提供すると共に、農家の皆さんも写真付きで紹介するなど、産地のアピールも行っています！

※当該メニューは一例です(24年12月～25年2月販売メニュー)

2 食資源循環への取り組み

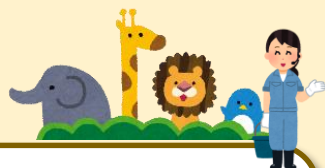
セントラル
キッチン

野菜端材



飼料

動物園



事例③

いっちょ / (株) いっちょ

セントラルキッチン(食品集中加工場)では毎日多くの食品の加工を行っています。その際に出る野菜の端材(年3t程度)を近隣の動物園へ提供し、動物たちの飼料として活用いただいています！

