



サステナビリティニュース

地元生産者との連携による“もったいない”食材の活用

(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会社である(株)KRフードサービス(大阪府大阪市、代表取締役 濱埜 直人)のサービスエリア内店舗における地元生産者との連携について、一例をご紹介します。

龍野西サービスエリア(上り・下り) (兵庫県)

出荷時に切り落とされているネギの外葉をラーメンの“隠し味”へ

地元ネギ農家さんでの収穫体験等を通して、ネギの外葉部が出荷時にサイズ調整等を理由に廃棄されていることを知り…



何かに
活かさないか？

ラーメンの隠し味となる「ネギ油」へ加工



店舗支配人

良い商品になったので各SA・PAで競うメニューコンテストにも出品しました！

新宮ネギをアピールできるチャンスをいただけてうれしい！



ネギ農家さん

長篠設楽原パーキングエリア(下り) (愛知県)

規格外で出荷できない油揚げをおいしい“きつねうどん”へ

地方行政からのご紹介により知り合った豆腐屋さん。そちらで発生する形が不揃いで出荷できない油揚げを…



不揃いでも飲食店なら使える！



ふっくらと炊いた
きつね揚げへ加工



年間約4000食を販売!!

豆腐屋さんをモデルにしたポスターを作って販売促進！



店舗支配人

地元の食材を活かし、価値を高めて届けることに“やりがい”を感じます！

出荷できない商品を活用いただき、多くの方々に味わってもらえてうれしい！



豆腐屋さん