『鰻の成瀬　原宿店』　取組内容

チェックのついた項目が店舗の取組内容です。

【現在実施している取組内容】			チェック
食品ロス削減 ☆	（1）食材を使い切る、売り切る工夫		
	ア	食材の無駄が出ないような仕入れの実施	☑
	イ	魚のあらや骨、野菜の皮などを利用したメニューの提供	□
	ウ	余った食材をスープやスタッフのまかない料理に利用	□
	エ	使い切れない食材や料理の共有（フードシェアリング）	☑
	（2）食べ残しを出さない工夫		
	ア	小盛りメニュー、ＳＭＬサイズ又はハーフサイズメニューの設定	☑
	イ	内容（量、カロリー、辛さ等）がわかるメニューの作成	□
	ウ	アレルギーや好き嫌いに対応するため材料をメニューに詳しく記載又は注文時に食べられない物等の確認	□
	エ	注文時やコース料理における分量のリクエスト	□
	オ	食べ残さないルールやマナーの呼び掛けの実施	□
	カ	食べ残しの持ち帰り可能	☑
	（3）食べ残しゼロに向けた啓発活動		
	ア	ポスター等の掲示	□
	イ	ホームページでの案内	□
環境美化 ☆	（1）店舗前の清潔感の維持		
	ア	店舗前の定期的な清掃（朝・昼・晩）	☑
	イ	テイクアウト可の店舗は店頭にごみ箱設置	□
	ウ	ポイ捨て禁止等のポスター・看板の掲示	□
	（2）適正なごみの分別・排出		
	ア	適正な分別の実施（可燃・不燃・資源）	☑
	イ	保管時のごみの飛散や害虫の発生等を防ぐような工夫	☑
	（3）店外の騒音対策		
	ア	ポスター等での注意喚起	□
	イ	従業員による声掛け	□
	ウ	深夜におけるテラス席の不使用	□
ごみ削減 ☆	（1）生ごみ排出時の工夫		
	ア	水キリ専用ザルの使用	☑
	イ	生ごみをコンポストに投入	□
	ウ	生ごみリサイクルの実施	□
	（2）使い捨て商品の使用を抑える工夫		
	ア	マイ箸・マイボトル持参の推奨	□
	イ	繰り返し洗って使える箸、スプーン、容器等の利用	☑

	ウ	紙製又はプラスチック製の使い捨て容器等を使わない工夫	□

【御社のＰＲポイント、御社からの提案、今後実施したい取組内容等】