

ひたち食品ロス削減パートナー制度登録一覧

※順不同【令和5年3月13日現在】

登録番号	店舗名称	種別	店舗所在地	取組内容	店舗からのお知らせ	連絡先	ホームページ
2	あぶろうち	飲食店	日立市日高町1-3-2	<ul style="list-style-type: none"> ・食品ロス削減のための啓発資材を店舗内に提示。 ・持ち帰り容器を常備、提供。 ・持ち帰り可能なメニューの設定。 	<ul style="list-style-type: none"> ◎JR小木津駅前の落ち着いた雰囲気のお茶店です。 ◎コーヒー・デザートはもちろん、軽食やランチもご用意いたしております。 	TEL:0294-43-5301 FAX:0294-43-4464	なし
3	アグリキッチン もぐもぐ	飲食店	日立市東滑川町5-1-3 (シーマークスクエア内)	<ul style="list-style-type: none"> ・作り置きをしない料理提供。 ・契約農家からの野菜を使用した注文ごとの店内調理。 ・持ち帰り容器の常備。 ・メニュー全種類の持ち帰り対応。 ・提供する料理の丁寧な説明による食べ残し削減。 	◎店舗前には「きずなボックス」を設置して食品ロスを削減しています	TEL:080-5499-9677 FAX:0294-43-8250	https://yakuzen-geo.com/12335/
4	定食・居酒屋 千石家	飲食店	日立市千石町1-3-9	<ul style="list-style-type: none"> ・グループ(4名以上)への3010運動の呼びかけ及びグループ内シェアの提案。 ・サラダ等ハーフサイズを提案。(お一人様での利用時) ・持ち帰り容器の常備、提供。 ・食べ残しの持ち帰りの提案。 ・苦手な食材の事前告知の推奨。(ポスター掲示など) 	◎お持ち帰りの容器は無料で提供いたしますので気軽にお声がけ下さい。	TEL:0294-87-8018	https://r.gnavi.co.jp/gkskm0r00000/
5	ホテル天地閣	宿泊施設	日立市旭町2-6-13	<ul style="list-style-type: none"> ・作り置きをせず、その日に提供分を調理する ・なるべく残らないように、提供量等を工夫する ・持ち帰り容器の常備、提供 ・利用客との打ち合わせを綿密に行い、食材の無駄を減らす 	◎和洋食間での調整や仕入れの統一を図る等、出来る限り食品ロスを最小限にするよう努力します。	TEL:0294-22-0188 FAX:0294-22-0175	http://www.tenchikaku.co.jp
6	SEA BIRDS CAFE	飲食店	日立市旭町1-3-20	<ul style="list-style-type: none"> ・食べ残してしまった商品が持ち帰り可能である旨の案内 ・持ち帰り容器の常備 ・注文時に提供メニューの量を説明し、スタッフから案内、提案 	◎全席オーシャンビューの店内で非日常の素敵なひとときをお過ごしください。	TEL:0294-26-0187	http://seabirdscafe.com/

ひたち食品ロス削減パートナー制度登録一覧

※順不同【令和5年3月13日現在】

登録番号	店舗名称	種別	店舗所在地	取組内容	店舗からのお知らせ	連絡先	ホームページ
7	らーめん酒場 田島屋	飲食店	日立市平和町1-18-1	<ul style="list-style-type: none"> ・スタッフによる呼びかけ ・仕入れ時に食品ロスにならないよう注文数の管理 ・ハーフサイズメニューの案内 ・持ち帰り容器の常備 ・注文時に提供メニューの量を説明し、スタッフから案内、提案 	◎親しみやすい大衆酒場。スープから自家製のとんこつらーめんを締めでお楽しみください。	TEL:0294-85-7388	
8	蕎麦処まち庵 日立駅店	飲食店	日立市幸町1-1-3-3	<ul style="list-style-type: none"> ・注文を受けてから調理を開始 ・食材を無駄にしないメニュー構成 ・持ち帰り容器の常備 ・メニューの調理過程や食材の生産者の想いを伝え、おいしく食事をとってもらえるように案内 	◎自社農園栽培の常陸秋そば・地酒と、旬の酒菜を用意してお待ちしております。	TEL:0294-33-8838	http://www.machian.jp
9	季の味 汐路	飲食店	日立市東町1-24-12	<ul style="list-style-type: none"> ・お客様の人数に合わせ、適用注文を呼び掛けるとともに、おまかせてオーダーされた際は、適量を提供する ・ご希望に合わせ、小盛サイズやハーフサイズを提供する ・持ち帰り容器を常備し、衛生上問題がないメニューについてはお持ちかえりを案内する ・契約農家から、その日必要な分だけの食材を仕入れ、ロスが出ないようにする 	◎旬の素材を提供することで、おいしく食べ残しがないよう工夫しています。	TEL:0294-24-7444	https://www.instagram.com/shioji247444/
10	カフェ・ ヌーヴォー	飲食店	日立市弁天町1-3-11 (角記念市民ギャラリー内)	<ul style="list-style-type: none"> ・定食(セット)メニューのライスを小盛にするか案内 ・テイクアウト用のメニュー開発 ・持ち帰り容器の常備 	◎ランチメニュー、スイーツメニュー、コーヒーのテイクアウトO.K!	TEL:0294-24-1358	
11	CAFE LA VITA	飲食店	日立市末広町3-20-11	<ul style="list-style-type: none"> ・食べ残してしまった商品が持ち帰り可能である旨を店内に掲示 ・お客様への声掛け ・持ち帰り容器の常備、提供 	◎住宅街に佇むカフェとなり、心のこもった料理と丁寧な接客で、お客様にゆっくりとした時間をお過ごしいただければ幸いです。	TEL:0294-38-2020	

ひたち食品ロス削減パートナー制度登録一覧

※順不同【令和5年3月13日現在】

登録番号	店舗名称	種別	店舗所在地	取組内容	店舗からのお知らせ	連絡先	ホームページ
12	元気café すげがわ	飲食店	日立市助川町1-4-10	<ul style="list-style-type: none"> ・作り置きをせず、その日調理した分はその日のうちに提供 ・食材の在庫管理を徹底し、無駄の出ないように仕入れを行う ・食べ残しにならないよう、注文時に提供メニューの量を説明 	<p>◎おひとりでもお仲間でもお話したい方、どなたでもご利用下さい。 ドアを開けた時からあたたかい雰囲気、スタッフが皆様をお待ちしています。</p>	TEL:050-5528-5138	http://www.lifecarehitachi.or.jp
13	元気café くじはま	飲食店	日立市久慈町2-13-21	<ul style="list-style-type: none"> ・食べ残しにならないよう、注文時に提供メニューの量を説明 ・事前に食べきれないとの申し出があった際は、同行者の方と一緒に召し上がっていただけるよう切り分けて提供する ・食材の在庫管理を徹底し、無駄の出ないように仕入れを行う 	<p>◎お客様とコミュニケーションをとることで、適量の提供に努め、食品ロスを削減してまいります。</p>	TEL:050-8012-4183	
14	いこいのひろば 元気カフェ べんてん	飲食店	日立市弁天町1-1-18	<ul style="list-style-type: none"> ・作り置きをせず、その日調理した分はその日のうちに提供 ・食材の在庫管理を徹底し、無駄の出ないように仕入れを行う ・食べ残しにならないよう、注文時に提供メニューの量を説明 	<p>◎子どもから高齢者まで、ふれあい交流ができる場所。気軽に相談できる場所を目指してスタッフが笑顔でお待ちしています。</p>	TEL:0294-22-5570	http://www.lifecarehitachi.or.jp
15	元気café あゆかわ	飲食店	日立市點川町1-1-10	<ul style="list-style-type: none"> ・作り置きをせず、その日調理した分はその日のうちに提供 ・パンダ誘致応援のため、可愛いパンダメニューを考案し、目でも料理が楽しめるよう工夫 ・食べる量をお客様自身で調整できるよう、小盛メニューを用意 	<p>◎低価格で食事を提供しています。</p>	TEL:050-8012-4182	http://rapporhitachi.jp
16	久慈サンピア 日立	宿泊施設	日立市みなと町6-1	<ul style="list-style-type: none"> ・宴会や会食の会場に、「3010運動」のPOPを設置し、利用者へ案内 ・盛り付けを工夫し、食材のポーションを小さめに設定したり、無駄に豪華な飾りを軽減する ・通常の会席料理だけでなく、食べきれなかった場合に持ち帰れるお弁当スタイルのメニューを用意 ・ボリュームや価格を選べるよう3段階のメニューを用意し、シチュエーションや年齢層によって適量を案内 	<p>◎使用する食材や調味料を過度に仕入れず、先入先出を徹底することで、廃棄ロスの削減に取り組んでいます。</p>	TEL:0294-53-8000	https://www.kuji-sunpia-hitachi.com/

ひたち食品ロス削減パートナー制度登録一覧

※順不同【令和5年3月13日現在】

登録番号	店舗名称	種別	店舗所在地	取組内容	店舗からのお知らせ	連絡先	ホームページ
17	レストラン 「彩海」	飲食店	日立市みなと町6-1	<ul style="list-style-type: none"> ・料理の説明を丁寧にし、残さず食べきりたくなる雰囲気作りを徹底 ・メニューの種類を無駄に多くせず、同じ食材で工夫したメニューを設定 ・テイクアウトできるメニューの設定をし、ご自宅でも召し上がれるようにする ・一品一品のご飯の量を測って盛り付ける ・食べ残しの量をチェックし、適量の変更を心掛けている 	<p>◎その日その日で仕込みをしています。また、真空包装機でしこんだしょくざいを長持ちさせる工夫をしています。日替わりランチを設定し、余裕ある食材を工夫し、食品ロスの削減に努めています。</p>	TEL:0294-53-8000	https://www.kuji-sunpia-hitachi.com/
18	Nico kitchen	飲食店	日立市幸町1-15-9-1F	<ul style="list-style-type: none"> ・注文を受けてから調理開始 ・食材を無駄にしないメニュー作り ・持ち帰り容器の常備 ・自社の農作物の商品にならない野菜の有効利用 	<p>◎樫村ふぁーむの美味しい野菜とお米をふんだんに使ったランチやお弁当がおすすめです！ぜひ一度ご賞味あれ！</p>	TEL:070-8439-1607	https://instagram.com/nico.kitchen25
19	中華房 威風	飲食店	日立市鹿島町1-1-16 大高ビル1階	<ul style="list-style-type: none"> ・適量注文の呼びかけ ・注文を受けてからの調理による作り置き削減 ・持ち帰り容器の提供 	<p>◎四川系中華料理!!本格麻婆豆腐・担々麺など、自信を持って提供させていただきます。 ◎威風おかみさんのシフォンケーキも好評発売中です。是非ご来店ください。</p>	TEL:0294-51-5349	https://www.kuji-sunpia-hitachi.com/
20	中華料理 桃苑	飲食店	日立市鹿島町1-7-10	<ul style="list-style-type: none"> ・食べきれないなかった料理の持ち帰りを案内 ・持ち帰り容器の提供 	<p>◎大盛りのチャーハンと餃子が自慢です ◎いつも笑顔で皆様のお越しをお待ちしております</p>	TEL:0294-21-3833	https://www.kuji-sunpia-hitachi.com/

ひたち食品ロス削減パートナー制度登録一覧

※順不同【令和5年3月13日現在】

登録番号	店舗名称	種別	店舗所在地	取組内容	店舗からのお知らせ	連絡先	ホームページ
21	とんかつ とん	飲食店	日立市鮎川町2-2-3	<ul style="list-style-type: none">・チラシ・ポスター等を活用した啓発・ハーフサイズメニューの提供・持ち帰り容器の提供・食べきれない商品はサンドウィッチにしてテイクアウト可	<ul style="list-style-type: none">◎茨城のブランド豚 食べ比べが出来る店◎グラムが自由に選べるメニュー	TEL:0294-33-3823	http://www.ton3.com/