

食品ロス削減で 3つのいいこと

① お財布に優しい♪

食べ残し＝無駄になった支出です！コースの品数を控えめにする、周りの箸の進み具合を見ながら追加注文する等を心がけると、余分な支出がなくなります♪



② CO₂を削減できる！

捨てられた食べ物は「燃やせるごみ」として焼却処分されます。燃やせるごみの量が減れば、その分CO₂の発生が抑えられます！

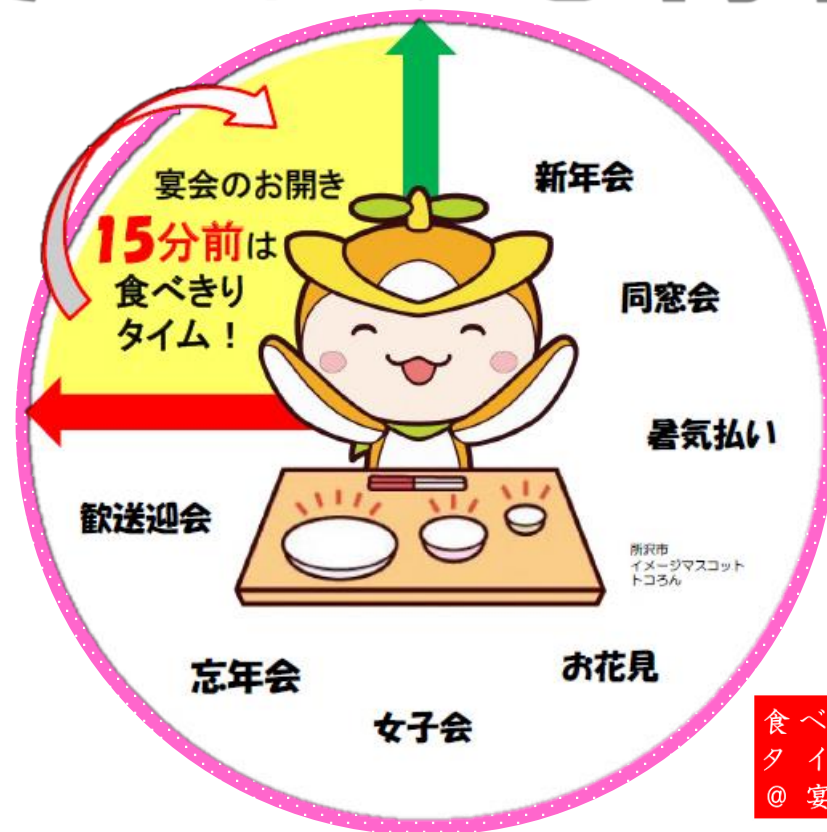


③ 料理する人がハッピーに♡

せっかく作ったご飯が残されてしまうと悲しいですね☹️ おいしく食べれば、料理を作った人も嬉しくなります♡



幹事様必携！ 食べきり心得帳



食品ロスとは…？

まだ食べられるのに捨てられてしまう食材や料理のこと。食品ロスを減らすことは、世界中で取り組むべき課題の1つです。

日本だけでも、1人あたりお茶碗1杯分もの食料が1日のうちに捨てられています。

宴会での「食べきりタイム」呼びかけにご協力をお願いします！

食べきりタイムとは、お開きの15分前に料理を味わっていただく時間を設けることです。すぐに使える呼びかけ例をご用意しましたので、ぜひご活用ください♪

始まる前の 呼びかけ例

宴会に先立ち、幹事から皆様にお願いが
ございます。お開き前の15分間を**食べきり
タイム**として、料理をゆっくり味わう時間と
させていただきます。

まだ食べられるのに捨てられてしまう食品
のことを「**食品ロス**」と言いますが、日本で
1年間で発生する食品ロスの量は、なんと
世界の食料援助量1年分の**約2倍**にも相当
します！

この**もったいない**をなくすために、皆様、
ぜひ**食べきりタイム**にご協力くださいますよう
よろしく願いいたします。

終了15分前の 呼びかけ例

さて、宴たけなわではございますが、
間もなくお開きの時間でございます。

冒頭でご案内差し上げましたとおり、
お開きまでの**15分間**を**食べきりタイム**と
させていただきます！

皆様、どうぞ元のお席にお戻りいただき、
ゆっくりと料理をご堪能ください。いずれも
お店の方が腕によりをかけた逸品でござい
ます。

もしお腹がいっぱいで食べきれないよう
でしたら、周りの方々でご協力いただければ
幸いです。