



平成 22 年 3 月 19 日

会 社 名 サトレストランシステムズ株式会社

問合せ先 安全・環境対策室 室長 箕裏 勝彦

(TEL 072-227-7231)

当社の「食品ロス削減の取組」が  
農林水産省のホームページに  
食品企業の活動事例として  
掲載されました

当社では、環境への配慮・コスト削減などの観点から、店舗・本社の共通課題として「食品ロス削減」に日々取り組んでおります。

また、現在、農林水産省は、食料の安定供給確保を目的とした食料自給率アップ施策のひとつとして、「食品ロスの削減」を食品の製造・流通・消費の各段階毎に検討の上、推進・普及啓発しています。

その一環として、この度、当社の「食品ロス削減の取組」が、農林水産省のホームページに下記の通り掲載されましたのでお知らせ申し上げます。

記

1. 掲載開始日 平成 22 年 3 月 3 日
2. 農林水産省トップページ <http://www.maff.go.jp/>
3. 掲載ページ 農水省トップページ→食料→施策情報・食品ロスの削減  
→食品ロスの削減に向けて・取組事例・**食品企業等の食品ロス削減への取組み事例**
4. 当社取組標題

『仕込みの多頻度少量化とデータの「見える化」で食材ロスを削減』

(サトレストランシステムズ)

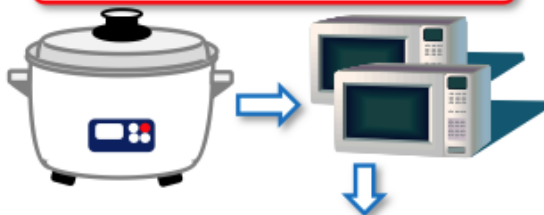
## 仕込みの多頻度少量化とデータの「見える化」で 食材ロスを削減（サトレстранシステムズ）

### ■ 概要

サトレстранシステムズ株式会社では、仕込みロスを削減するため、食材の小ポーション化（最小では1人前単位へ量目変更）や仕込み・準備数量の多頻度少量化等により、必要数以上の仕込みをできるだけ少なくしています。ご飯については、4kg釜から2kg釜へ入れ替えし、こまめに炊くことにより廃棄量を少なくしました。現在、よりご飯の廃棄量を削減する為に、品質保持時間をガス釜より延長できる1kg炊き可能な2kg炊きマイクロ波炊飯器を全店導入しています。

また、店舗ごとの実際の販売量に見合う理論上の食材使用量と実際の食材使用量を本部において比較・分析し、食材ごとの管理状況のデータを「見える化」しています。その結果は毎週各店舗にフィードバックして食材ロスの改善に役立っています。

4kg釜から2kg釜へ、そして1kg炊き可能な2kg炊きマイクロ波炊飯器へ変更



少しずつこまめに炊くので無駄が出ない。

いつも炊きたてのおいしいご飯を提供。

一方、食べ残し削減の取組としては、

- ・ご飯の量を選べるようにしました。（小ご飯は50円引き、大盛りはサービス）
- ・セットの場合、半量のうどんやそば、茶碗蒸し等セット内容が選べ、うどんやそばは、100円プラスで1人前の量を選べる様にしました。
- ・新しいメニューを提供する際は、実際にどのようなものが食べ残されているかを店舗で商品担当者が直接チェックして、メニュー改善につなげています。

H. 22. 5. 31. 現在

(参考) サトレстранシステムズ株式会社  
事業内容: 和食レストランチェーンの経営  
設立: 昭和26年  
従業員数: 約570名