報道関係 各位

NEWS RELEASE

2022 年 3 月吉日
株式会社一の坊

【一の坊リゾートの SDGs#5】
フードロス削減のためにできることをオーダービュッフェで

■食品の廃棄や在庫過多などの「フードロス問題」
世界の貧困地域で飢餓が発生している一方で、先進国では食べられる食品が大量に廃棄されているという現状を解消する必要があります。ホテルや外食でのフードロス（食品ロス）も問題視されている中、一の坊リゾートでもこの問題の解決に向けた取り組みを行っております。

■出来たてのひとさらを提供する「オーダービュッフェ」
宮城県の温泉リゾートである松島温泉松島一の坊、作並温泉ゆづくし Salon 一の坊、遠刈田温泉ゆと森倶楽部（株式会社一の坊/宮城県仙台市 代表取締役 髙橋 弘行/タカハシ ヒロユキ）の食事の提供スタイルは、お客様がオーダーをしてから調理を開始する「オーダービュッフェ」。出来たてのひとさらをお好きな順番で楽しむことができる食事スタイルです。
この食事スタイルにより、個別提供や従来のビュッフェのような食材廃棄や残食を減らすことを実現できています。

作り立ての“ひとさら”提供で残食ゼロへ

食材の端材の活用は地産地消によるフードマイレージの削減も

— お問合せ先 — 株式会社一の坊 ：営業推進本部
TEL：022-222-0178(平日 10：00～17：00) ／ FAX：022-265-9059／Mail：press@ichinobo.com
〒980-0013 仙台市青葉区花京院 2 丁目 1-10