



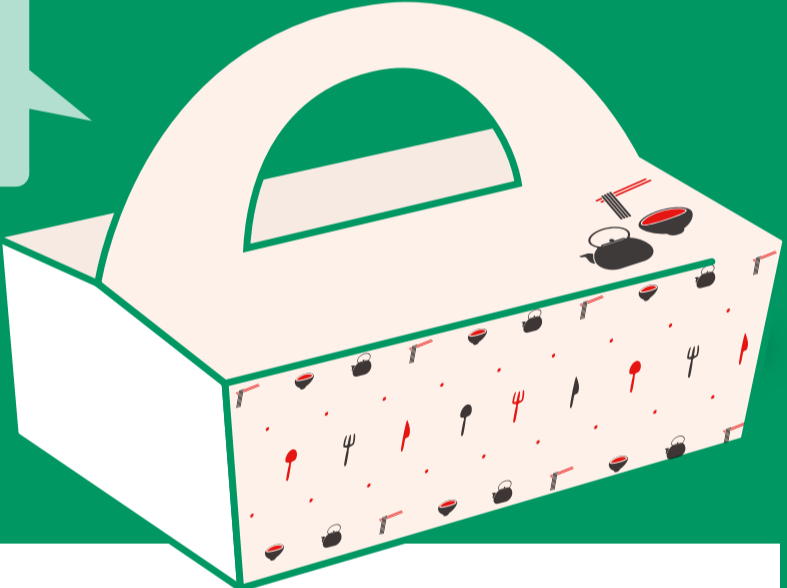
食べきれなかつたら

[持ち帰り容器] 岩手県オリジナルネーミング

おあげんせバッグで mottECO (もってこ)!

店内の料理をお客様の自己責任でお持ち帰りいただけます。

『おあげんせバッグ』は、県内外から募集し選ばれた、持ち帰り容器のいわてオリジナルのネーミングです。また、デザインも公募し、いわてらしさと思いやりの気持ちがつまった作品が選ばれました。
「おあげんせバッグ(持ち帰り容器)」を積極的に使用し、フードロスにつなげましょう。



＼はじめよう！食品ロス対策／

皆さんは、料理を食べきれず捨ててしまった、買ったけれど消費期限が過ぎて食べずに捨ててしまったといった経験はありますか？
そのような、「本来食べられるにもかかわらず捨てられる食品」のことを食品ロスと呼んでいます。
少しのアイデアと工夫を一人ひとりが心がけ、いわてから食品ロスを減らしていきましょう！

[外食時に実行できる食品ロス対策とは？]



食べきれる量を注文し、提供された料理を食べきるようにしましょう。



宴会の時は、最初と最後に料理を楽しむ時間を設けて食べ残しを減らしましょう。



料理が残ってしまった場合には、飲食店の方の説明をよく聞き、自己責任の範囲で持ち帰りましょう。

