

人気和食レストランの

食べきりレシピで

NO食品ロス

令和2年度

松山市
ミニ環境
フォーラム

「食品ロス」とは、まだ食べられるのに捨てられる食品のこと。その量は1日一人あたりお茶碗1杯分とも言われています。しかし、調理の工夫次第で食品ロスを減らすことができます。日本初のエコレストラン「Japanese Dining への」代表に環境への取り組みや、食品ロスを減らすレシピについてお話しいただきます。

日時

2020.12.15(火)15:00-15:30

場所

松山市役所 本館 11階大会議室

(松山市二番町四丁目7-2)

定員

50名 先着順 無料

講師

Japanese Dining への
代表 二宮 勇人氏

個人飲食店として日本初、全国10店目のエコマーク認定を得た「エコレストラン」を運営する。地産地消、食品ロス削減、省エネなどエコな取り組みを実践している。松山市「3010運動」協賛店。



問合せ：松山市 環境部 環境モデル都市推進課
電話：089-948-6434
FAX：089-934-1861
Mail：kankyou-m@city.matsuyama.ehime.jp

- ・マスクの着用をお願いします
- ・受付では検温を行います
- ・筆記用具をご持参ください
- ・風邪症状のある方はご遠慮ください
- ・「えひめコロナお知らせネット」や「COCOA」への登録をお願いします