

「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 にの」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。

食べきりレシピで

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)

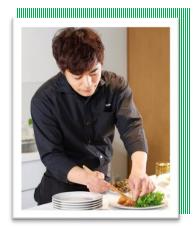
定員

50名 先着順 無料

講師

Japanese Dining にの 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」を経営する。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