

# 「横浜市食の3Rきら星活動賞」表彰式



受賞者の皆様と平原副市長、尾仲資源循環局長



**【発生抑制部門】株式会社ファンケル 様**

**【取組内容】**

社員食堂で、購入した食券数（利用者数）にあわせて、利用者数を正確に把握した上で仕込みを行うことにより、食べ残しの発生を防止しています。また、自社で製造している発芽米の糠・屑米や青汁の原料となるケールの搾りかすを家畜の餌としてリサイクルするなど、食品廃棄物の削減に努力しています。



**【再生利用部門】ユニー株式会社 様**

**【取組内容】**

市内の5店舗から排出される食品残さ（惣菜や野菜くずなど）をリサイクル事業者と協力して飼料化し、その飼料を活用して豚を育て、生産された豚肉を消費者に届けるリサイクルループが構築されています。食品リサイクルには経費がかかりますが、小売事業者の中で、いち早くリサイクルループを構築するなど、先駆的に活動を展開しています。



**【啓発部門】株式会社大珍樓 様**

**【取組内容】**

食べきれないほど料理を提供する中国のおもてなし文化の中で、食べきり協力店としていち早く登録し、各メディアの取材に積極的に対応することにより、市事業のPRや食品ロス削減に貢献しています。店舗では、食べ残しをしないよう、注文の際は春巻き1本から対応する小盛りオーダー方式を導入するとともに、コース料理の際は、持ち帰り用の容器を提供するなど、食品ロスの削減に努めています。