

0



FOOD TABLE  
PROJECT

ゼロを目指して、いいことたくさん。

# ゼロ・フード・テーブルは、無駄のない、過剰のない、 そんな新しいを目指す、レストランプロジェクトです。

レストランを運営しようとする、どうしても発生してしまう売れ残りや食べ残し、あるいは過剰包装。「ゼロ・フード・テーブル」は、そんな無駄になっていたり、過剰になりすぎている商品やサービスに焦点をあてながら、そのひとつひとつを「ゼロ」に近づけていく、新しいカタチのレストランを目指すプロジェクトです。

例えば、包装をしなければ、その費用の分、質の良いものをもっと安く提供できるはず。

例えば、売れ残りがなければ、無駄のない仕入れができて、いつも新鮮な食事を届けられるはず。

例えば、その人に合う量の料理を提供できれば、食べ残しもなくなり、それは気持ちの良い食事につながるはず。

そんな想いがきっかけとなり、このプロジェクトはスタートしました。

しかし、それを叶えるには、大量生産や既存流通のしくみなど、利便性や効率性を優先するという、これまでの社会が蓄積した、たくさんのハードルがあり、すぐに価格を下げたり包装を完全になくすことが難しいということが分かりました。

それでも私たちは続けていきます。

「ゼロ・フード・テーブル」が輪となり広がって、レストランにもお客様にも、また生産者やこの業界に関わるすべての人に、いいことがたくさん生まれますように。そしてこの取り組みが、地球環境や私たち自身の健康にも繋がり、その結果、子供たちの未来へと繋がっていきますように。

わたしたちは、0へと繋がるアクションを  
4つのセクションに分けて取り組んでいきます。

4 ▶ 0

4 sections lead to 0

フード・ロス

## FOOD LOSS

日本人の「食品ロス」の量は年間 570 万トンとも言われ、これは毎日 1 人あたりが、お茶碗一杯のご飯を捨てるのと同じ量に相当します。無駄な消費はゴミ問題だけでなく、無駄な生産へとつながり、それはエネルギー問題へと繋がっています。

機械化

## AUTOMATIC

生産性を限りなく追求した「ものづくり」の主流は、今や機械による大量生産となっています。私たちは、「作家や職人」の手仕事と言われる、文化的側面を多分に含んだ価値に重きを置き、いわゆるハンドクラフト作品をできる限り採用していきます。

無駄

## WASTE

過剰包装など、私たちが生活する中で優先した利便性は、結果的に多くの無駄やゴミを生み出し続けています。「ゼロ・ウェイスト」とは無駄や浪費、ゴミを無くすのはもちろん、そもそもゴミを生み出さないようにしようという考え方です。

添加物

## ADDITIVE

保存料、甘味料、着色料、香料など、食品の加工のしやすさや保存性、また「売れるための旨味」を人為的につくるのが目的で使われている食品添加物。それは知らぬ間に積み重なり、いつかわたしたち自身のカラダに影響を与えるのかもしれない。

# ZERO FOOD LOSS



## 2日目の焼きたてパン

焼きたてパンの悩み。それは「焼きたて」でなくなると販売が難しいということ。一般的には、閉店間際のタイムセールでも売れ残ってしまったパンは、翌日になると「焼きたて」ではなくなるので、お店としては販売することができず、結局廃棄されてしまいます。しかし売れないからといって、おいしくなくなるわけではありません。当店では、その2日目でもおいしい「焼きたて」パンをモーニングやランチにセットとして販売する取り組みを行っています。

## ZERO FOOD LOSS



### 完食したらキャッシュバック

レストランでお客様が食べ残した食事、それはただただゴミ箱へと廃棄されてしまいます。当店では、食べ残しを減らすための取り組みとしまして、「完食デポジット」を採用しています。すべてのメニュー料金に 10 円のデポジット（保証金）を含ませて頂いております。お会計の際、「完食」されたお料理やドリンクの数量をスタッフに自己申告にてお伝えください。完食されたメニュー数×10円をご返金させていただきます。

## ZERO WASTE



### 包まないという選択

あなたが商品を購入するとき、それは必ずといっていいほど、何かしらの包装をされています。もちろん商品にはその過剰といってもいいほどの包装料金が含まれていますが、その包装紙やプラ容器は、開封するとあっというまにその役割を終え、ゴミとなってしまいます。当店では、「包まない」という選択をすることで、無包装になった分、少しでも安く商品をお届けし、また結果的に、わたしたちの社会が抱えるゴミ問題にも寄与していきます。

## ZERO WASTE



## マイ容器を持とう

当店では、お客様の「マイ容器」持参を推進する取り組みとしまして、物販やテイクアウト商品の料金は、包装なし、容器なしでの価格設定となっております。もちろん、別料金にて使い捨て容器もご用意しておりますが、できる範囲でかまいませんので、是非とも「マイ容器」の持参にご協力ください。また店頭にて、わたしたちがお薦めする色々なタイプのサステナブルなテイクアウト容器の販売もいたしております。

## ZERO WASTE



### 循環するシェアリング紙バック「3」

マイバッグを忘れてしまったという方に向けて、他のお客様から頂いたショッピング用の紙袋を、「シェアリングペーパーバッグ」としてご提供する仕組みです。1st オーナーは紙袋を提供してくれたお客様、2nd オーナーはわたしたちキツツキ食堂、そして3rd オーナーは、このバッグを受け取るあなたと、循環のバトンを渡していきます。店頭回収ボックスを備けておりますので、是非ともご協力ください。

## ZERO WASTE



### ノー・ペーパー、ノー・プラスチック

当店では、レシートやオーダーシートをお渡ししていません。お料理をご提供する器も、エコでサステイナブルものを採用しています。繰り返し使えるアイテムを活用しながら、店内の「ペーパーレス化・プラレス化」を目指しています。また、お店の運営上どうしても使用する必要がある場合においては、例えば古紙のリサイクル利用など、資源を無駄に使わないエコロジーな方法を選択しています。

## ZERO WASTE



### 最後はやっぱり土に還す

調理の際やお客様の食べ残しなど、お店を運営するとなると、どうしても発生してしまう生ゴミ。当店では、そんな生ゴミを、ゴミとして捨ててしまうのではなく、ゴミもひとつの資源として捉えながら、コンポストを使って有機肥料へと再生する取り組みを行っています。また、できあがった有機肥料は、地域に住まう方などに戻していくことで、「捨てる」から「生かす」へと、あたらしい循環の輪を生み出していきます。

# ZERO WASTE



## 速乾マイタオルでクリーン&エコ

当店では、紙の排出抑制の取り組みの一環としまして、卓上のテーブルナプキンやトイレのペーパータオルはご用意しておりません。そのため、お客様ご自身での「マイタオル」のご利用をお願いしております。マイタオルにつきましては、衛生面でも優れた、濡れてもすぐ乾く速乾性のものを推奨しており、店頭でもわたしたちのおススメする「速乾タオル」をご購入いただくことが可能となっております。

## ZERO AUTOMATIC



### 手仕事をつくる

当店では、いわゆる工場の機械オートメーションにより大量生産したものでなく、作家や職人がひとつひとつ手仕事でつくる食器を積極的に使用していきます。機械によってつくられる工業量産品が一概に悪いというわけではないけれど、そればかりだと、日本の手仕事は衰退してしまいます。わたしたちは、日本の手仕事業界に仕事を創出し、また手仕事から生まれたものの良さを伝えるための取り組みを行っていきます。

# ZERO AUTOMATIC



## 店内食器のリユース販売

店内で使われているお皿やカップなど、手仕事から生まれた食器たち。一般的な飲食店の場合、店内の食器は壊れるまで使われるのが普通です。しかしそれでは、なかなか新規購買には繋がらず、結果的に市場が停滞してしまいます。当店では、それらの食器を定期的に取り替え販売しながら、入れ替え購入することで、作家や職人といった手仕事の業界に、常に「新しい仕事」が生まれるような市場形成を目指していきます。

## ZERO ADDITIVE



### カラダへの負荷を減らす

保存料、甘味料、着色料、香料など、食品の加工のしやすさや保存性、また「売れるための旨味」を人為的につくる目的で使用されているのが食品添加物。それは1回あたりは微量でも、毎日積み重ねると、それはどんどんカラダに蓄積されて、いつかわたしたち自身のカラダに影響を与えていると言われています。当店では、できる限り人工の食品添加物の使用を控えながら、お客様の未来にとっても責任を持てる食事の提案をしていきます。

## ZERO ADDITIVE

---



### カラダに入るものを知る

当店では、メニュー表の商品それぞれに対して、厚生労働省の定める「特定原材料」の7品目および「特定原材料に準ずるもの」の21品目、あわせて計28品目の原材料を分かりやすくアイコンによって表示しています。カラダに入るものを事前に知っていただくことで、アレルギーを持つ方だけでなく、妊婦さまやお子様も含めたすべてのお客様が安心して食事を楽しめる、そんな環境づくりを進めていきます。