

食品ロス削減協力店登録店舗台帳(飲食店)

登録店舗数 63

No.	登録店	店舗所在地	電話番号	営業時間	定休日	H. P	店舗からのメッセージ	取組項目
								①値引き販売の促進②量り売りや小分け売りの実施 ③規格外商品・わけあり商品の販売④売り切れ御免の販売方法の実施 ⑤フードドライブの実施やフードバンク等の支援 ⑥在庫管理や発注数等の精度の向上 ⑦商習慣等の見直し⑧来店者への食品ロスに関する啓発や情報発信⑨その他
東灘区								
1-1	びっくりドンキーサンシャインワフ神戸店	東灘区青木1-2-34 サンシャインワフ1F	414-1535	10時～24時	なし		https://www.bikdonkey.com/approach/ 1968年に誕生したハンバーグレストランびっくりドンキー。食を通じて社会へのお役立ちを目指す私たちの歩みは「安全・安心で健康な食」を追い求める食材への研究に始まり、その先にある農業や環境の分野にまで広がってきました。 ①お子様完食イベント「もぐチャレ」を実施しています。 残さず食べて、お皿をぴかぴかにするチャレンジに成功したら、お店から表彰状をプレゼント！※チャレンジは小学生以下のお子様対象です。 ②ライスの量を変更できます ちょうどいい量を選んで食べられるように、ライスを小盛への変更で約¥50円引いたします	・量が少ないメニューの設定 ・料理を食べきった方への特典の提供 ・内容や量がわかりやすいメニューの作成 ・来店者への食品ロスに関する啓発や情報発信 ・神戸市共栄会の協力により、生ごみを炭にリサイクルしています
1-2	(株)神戸酒心館さかばやし	東灘区御影塚町1-8-17	841-2612	11時30分～14時30分 17時30分～22時	12月31日～1月3日	http://www.shushinka.co.jp	会席料理を三種用意し、内容や量を変えています。また、H. Pに献立を載せています。	・予約時の適量注文等の案内 ・量が少ないメニューの設定 ・苦手な食材等への対応 ・内容や量がわかりやすいメニューの作成
1-3	そば処 御影 峡洛	東灘区御影中町1-17-9	200-4500	11時～21時	火曜日・年始1～3日		普通の量でも多い方のために、ミニサイズのメニュー等もご用意しております。	・量が少ないメニューの設定 ・苦手な食材等への対応 ・来店者への食品ロスに関する啓発や情報発信
灘区								
2-1	赤から 六甲道店	灘区深田町4-1-45ポルタ第3ビル5階	940-0633	17時～0時	なし		ロス防止のため、1人前づつポーションの徹底	・予約時の適量注文等の案内 ・量が少ないメニューの設定 ・調理時に食材を使い切る工夫
2-2	漬物茶屋 たけちよう	灘区水道筋3丁目2-6灘中央市場	862-6697	10時～21時	水曜日	http://takechou.jp/	お味噌の量り売りや量の少ない飲食メニューをご用意しています。	・量が少ないメニューの設定 ・苦手な食材等への対応 ・調理時に食材を使い切る工夫 ・内容や量がわかりやすいメニューの作成
2-3	中国料理 青虎	灘区琵琶町1丁目10-9	854-0485	11時30分～22時	不定休			・量が少ないメニューの設定 ・苦手な食材等への対応 ・調理時に食材を使い切る工夫

2-4	レストラン 神戸チーズ	灘区六甲山町一里山1-1 神戸市立六甲山牧場南ゲート内 六甲山Q・B・Bチーズ館2階	891-0182	11時～17時	火曜(4～10月無休)	http://shin-ei-foods.co.jp/company.html	牧場産チーズをたっぷり使った贅沢なチーズフォンデュが大人気です	<ul style="list-style-type: none"> ・量が少ないメニューの設定 ・調理時に食材を使い切る工夫 ・来店者への食品ロスに関する啓発や情報発信
2-5	バーベキュー&レストラン シープベル	灘区六甲山町一里山1-1 神戸市立六甲山牧場内レストハウス2階	891-0727	11時～17時	火曜(冬季休業)	http://shin-ei-foods.co.jp/company.html	神戸ビーフを100%使ったジューシーなハンバーグが大人気です	<ul style="list-style-type: none"> ・量が少ないメニューの設定 ・調理時に食材を使い切る工夫 ・来店者への食品ロスに関する啓発や情報発信
2-6	ベーカリー&カフェ デルパパ六甲山牧場店	灘区六甲山町一里山1-1 神戸市立六甲山牧場南ゲート内 まきば夢工房1階	891-0210	10時～17時	火曜(4～10月無休)	http://shin-ei-foods.co.jp/company.html	六甲山牧場のカマンベールを使ったサンドウィッチが大人気です	<ul style="list-style-type: none"> ・量が少ないメニューの設定 ・調理時に食材を使い切る工夫 ・来店者への食品ロスに関する啓発や情報発信
2-7	六甲山牧場 南売店	灘区六甲山町一里山1-1 神戸市立六甲山牧場内	891-0827	9時15分～17時	火曜(11月～3月上旬冬季休業)	http://shin-ei-foods.co.jp/company.html	チーズ入りのソフトクリームなど可愛くて珍しいメニューが揃っています	<ul style="list-style-type: none"> ・量が少ないメニューの設定 ・調理時に食材を使い切る工夫 ・来店者への食品ロスに関する啓発や情報発信
中央								
3-1	フランチカフェ	中央区東川崎町1-6-1	360-0107			https://www.frantz.jp/		<ul style="list-style-type: none"> ・在庫管理や発注数等の精度の向上

3-2	びっくりドンキー生田川 インター店	中央区磯上通2丁目1-8	252-8661	10時～翌2時	なし	https:// www.bik donkey. com/ap proach/	1968年に誕生したハンバーグレス トランびっくりドンキー。 食を通じて社会へのお役立ちを 目指す私たちの歩みは「安全・安心 で健康な食」を追い求める食材へ の研究に始まり、その先にある農 業や環境の分野にまで広がってき ました。 ①お子様完食イベント「もぐチャレ」 を実施しています。 残さず食べて、お皿をぴかぴかに するチャレンジに成功したら、お店 から表彰状をプレゼント！※チャレ ンジは小学生以下のお子様に対 象です。 ②ライスの量を変更できます ちょうどいい量を選んで食べられ るように、ライスを小盛への変更で お値段50円引きいたします	・量が少ないメニューの設定 ・料理を食べきった方への特典の提供 ・内容や量がわかりやすいメニューの作成 ・来店者への食品ロスに関する啓発や情報発信 ・神戸市共栄会の協力により、生ごみを炭にリサ イクルしています
3-3	鳥二郎 サンキタ通り店	中央区北長狭通1丁目8番1号 コスモビル5F	335-0907	17時～翌1時	なし		ロス防止のため、1人前づつポー ションの徹底	・予約時の適量注文等の案内 ・量が少ないメニューの設定 ・調理時に食材を使い切る工夫
3-4	鳥二郎 生田新道店	中央区下山手通1丁目1-1東都 ビル7F	392-0112	17時～翌1時	なし		ロス防止のため、1人前づつポー ションの徹底	・予約時の適量注文等の案内 ・量が少ないメニューの設定 ・調理時に食材を使い切る工夫
3-5	鳥二郎 阪急三宮駅前 店	中央区北長狭通1-3-6光陽ビ ル7F	325-5785	17時～翌1時	なし		ロス防止のため、1人前づつポー ションの徹底	・予約時の適量注文等の案内 ・量が少ないメニューの設定 ・調理時に食材を使い切る工夫
3-6	さんぱち家 サンキタ通 り	中央区北長狭通1丁目8番1号 コスモビル4F	325-5641	17時～翌1時	なし		ロス防止のため、1人前づつポー ションの徹底	・予約時の適量注文等の案内 ・量が少ないメニューの設定 ・調理時に食材を使い切る工夫
3-7	赤から 三宮生田ロード 店	中央区北長狭通2-12-10西村 ビル4F	958-6010	17時～翌1時	なし		ロス防止のため、1人前づつポー ションの徹底	・予約時の適量注文等の案内 ・量が少ないメニューの設定 ・調理時に食材を使い切る工夫
3-8	赤から 北野坂店	中央区加納町4-3-5シャトー北 野坂	335-2353	17時～0時	なし		ロス防止のため、1人前づつポー ションの徹底	・予約時の適量注文等の案内 ・量が少ないメニューの設定 ・調理時に食材を使い切る工夫
3-9	梅の小町 三宮店	中央区下山手通2-11-5ザ・ ビー神戸B1	393-5425	17時～翌1時	なし		ロス防止のため、1人前づつポー ションの徹底	・予約時の適量注文等の案内 ・量が少ないメニューの設定 ・調理時に食材を使い切る工夫
3-10	ゆずの庭 三宮店	中央区北長狭通2-12-10西村 ビル3F	331-5425	17時～翌1時	なし		ロス防止のため、1人前づつポー ションの徹底	・予約時の適量注文等の案内 ・量が少ないメニューの設定 ・調理時に食材を使い切る工夫

3-11	チキチキチキン 北野坂店	中央区加納町4-3-5シャトー北野坂ビル3F	333-5421	17時～翌1時	なし		ロス防止のため、1人前ずつポーションの徹底	<ul style="list-style-type: none"> ・予約時の適量注文等の案内 ・量が少ないメニューの設定 ・調理時に食材を使い切る工夫
3-12	琥珀の泉 サンキタ通り店	中央区北長狭通1丁目8番1号コスモビル5F	325-5741	17時～翌1時	なし		ロス防止のため、1人前ずつポーションの徹底	<ul style="list-style-type: none"> ・予約時の適量注文等の案内 ・量が少ないメニューの設定 ・調理時に食材を使い切る工夫
3-13	旬家 サンキタ通り店	中央区北長狭通1丁目8番1号コスモビル3F	325-5712	17時～翌1時	なし		ロス防止のため、1人前ずつポーションの徹底	<ul style="list-style-type: none"> ・予約時の適量注文等の案内 ・量が少ないメニューの設定 ・調理時に食材を使い切る工夫
3-14	赤から 三宮サンキタ店	中央区北長狭通1-5-1ニュー光陽ビル3F	335-1345	17時～翌1時	なし		ロス防止のため、1人前ずつポーションの徹底	<ul style="list-style-type: none"> ・予約時の適量注文等の案内 ・量が少ないメニューの設定 ・調理時に食材を使い切る工夫
3-15	きさらぎ 三宮店	中央区北長狭通1-5-1ニュー光陽ビル4F	335-1272	17時～翌1時	なし		ロス防止のため、1人前ずつポーションの徹底	<ul style="list-style-type: none"> ・予約時の適量注文等の案内 ・量が少ないメニューの設定 ・調理時に食材を使い切る工夫
3-16	UCCカフェプラザ 神戸交通センタービル店	中央区三宮町1-10-1 神戸交通センタービル2F	391-4057	8時～21時	元日	http://www.ufs.co.jp/	必要以上の発注・仕込みを行わず、廃棄食材をなくします。	<ul style="list-style-type: none"> ・調理時に食材を使い切る工夫
3-17	CAFÉ英國屋	中央区三宮町1-10-1 さんちか1番街シティエレガンス	331-0807	8時～20時	さんちか定休日になる	http://kobe-eikokuya.ocnk.net/		<ul style="list-style-type: none"> ・予約時の適量注文等の案内 ・調理時に食材を使い切る工夫
3-18	UCCカフェコンフォート さんちか店	中央区三宮町1-10-1 さんちかタウン内	391-5677	7時30分～21時	さんちかに準ずる		水出しコーヒーと焼きたてワッフルが美味しい店です。	<ul style="list-style-type: none"> ・調理時に食材を使い切る工夫
3-19	さかえや	中央区三宮町1-10-1 さんちか味ののれん街	391-5233	11時～21時	第3水曜日			<ul style="list-style-type: none"> ・量が少ないメニューの設定 ・苦手な食材等への対応
3-20	石臼挽きそば Gen-弦	中央区三宮町1-10-1	391-3076	10時30分～21時30分	1月・7月・12月を除く第3水曜日		石臼で挽いたそば粉を使った麺が売りです。	<ul style="list-style-type: none"> ・売り切れ御免の販売方法の実施 ・在庫管理や発注数等の精度の向上
3-21	サンマルコ さんちか店	中央区三宮町1-10-1	325-5778	11時～21時30分	不定休	http://tonkatsu-kyk.co.jp/		<ul style="list-style-type: none"> ・量が少ないメニューの設定
3-22	たもん庵	中央区三宮町1-10-1 8番街麺ロード	392-2388	10時～21時	第3水曜日		こまめに仕込みをするように徹底しています。	<ul style="list-style-type: none"> ・調理時に食材を使い切る工夫 ・在庫管理や発注数等の精度の向上 ・売り切れ御免の販売方法の実施
3-23	正家 さんちか店	中央区三宮町1-10-1 さんちか味ののれん街	391-5539	11時～21時	第3水曜日			<ul style="list-style-type: none"> ・予約時の適量注文等の案内 ・調理時に食材を使い切る工夫

3-24	レストラン デルパパさん さんプラザ店	中央区三宮町1-8-1-41 さんプラザB1F	391-3161	11時～21時	第3月曜日	http://shin-ei-foods.co.jp/company.html	マルゲリータなど人気のピッツアをランチで一人様でも楽しめるサイズで提供しています。	<ul style="list-style-type: none"> ・量が少ないメニューの設定 ・調理時に食材を使い切る工夫 ・来店者への食品ロスに関する啓発や情報発信
3-25	中国料理 金龍閣デュオ こうべ店	中央区相生町3-2-1	351-6015	11時～20時	第3水曜日	http://shin-ei-foods.co.jp/company.html	海鮮たっぷり本格広東料理がお一人様から楽しめます	<ul style="list-style-type: none"> ・量が少ないメニューの設定 ・調理時に食材を使い切る工夫 ・来店者への食品ロスに関する啓発や情報発信
3-26	旨唐揚げと居酒屋「ミライザカ」三宮店	中央区琴ノ緒町5-1-408	265-1175	16時～24時	なし	https://miraizaka.com/sannomiya/	3010運動の推進、及びお持ち帰りパックをご用意しております。	<ul style="list-style-type: none"> ・宴会幹事等への食べきりの呼びかけ ・来店者への食品ロスに関する啓発や情報発信 ・その他(お持ち帰りパックの提供)
3-27	餃子の王将 元町店	中央区元町通1-10-7	078-331-1328	11時～20時 ※20時～21時30分 お持ち帰りのみの営業となります。	なし	https://www.ohsho.co.jp/	王将の魂とも言える、国産食材にこだわりぬいた餃子をぜひお召し上がりがください！	<ul style="list-style-type: none"> ・予約時の適量注文等の案内 ・量が少ないメニューの設定 ・苦手な食材等への対応 ・内容や量がわかりやすいメニューの作成 ・その他(お持ち帰り対応)
3-27	餃子の王将 三ノ宮東店	中央区琴ノ緒町4-6-5	078-261-0182	11時～20時 ※20時～21時30分 お持ち帰りのみの営業となります。	なし	https://www.ohsho.co.jp/	王将の魂とも言える、国産食材にこだわりぬいた餃子をぜひお召し上がりがください！	<ul style="list-style-type: none"> ・予約時の適量注文等の案内 ・量が少ないメニューの設定 ・苦手な食材等への対応 ・内容や量がわかりやすいメニューの作成 ・その他(お持ち帰り対応)
3-28	餃子の王将 生田川店	中央区浜辺通1-1-18	078-242-3126	11時～20時 ※20時～22時お持ち帰りのみの営業となります。	なし	https://www.ohsho.co.jp/	王将の魂とも言える、国産食材にこだわりぬいた餃子をぜひお召し上がりがください！	<ul style="list-style-type: none"> ・予約時の適量注文等の案内 ・量が少ないメニューの設定 ・苦手な食材等への対応 ・内容や量がわかりやすいメニューの作成 ・その他(お持ち帰り対応)
3-29	餃子の王将 三宮下山手通り店	中央区下山手2-11-1	078-321-6722	月～土/11時～20時 ※20時～23時お持ち帰りのみの営業となります。 日/11時～20時 ※20時～22時お持ち帰りのみの営業となります。	なし	https://www.ohsho.co.jp/	王将の魂とも言える、国産食材にこだわりぬいた餃子をぜひお召し上がりがください！	<ul style="list-style-type: none"> ・予約時の適量注文等の案内 ・量が少ないメニューの設定 ・苦手な食材等への対応 ・内容や量がわかりやすいメニューの作成 ・その他(お持ち帰り対応)

3-30	酒房 灘 さんちか店	中央区三宮町1-10-1 さんちか味ののれん街	078-391-5559	11時00分～21時30分 ※現在は21時までの時短営業中	なし	https://shinkifs.co.jp/business/nada	<p>【食品ロスに対する取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ご注文時にお客様の人数等に対し、量が多いとスタッフが判断した場合には、お客様にお声がけをし、美味しくお召し上がりいただける適切な量をご案内しています。 ・定食メニューではお客様の希望に合わせたご飯の量に調整しています。 ・お客様の苦手な食材は、違うものに代えてご提供しています。 ・お造り等に使った魚のアラも、アラ炊きにしたり、出汁をとったりすることで、本来捨てる部分を食材として最後まで活用しています。 <p>【定番メニュー】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・おでん <p>自家製出汁にじっくり時間をかけ煮込んでおり、定食のもう一品やお酒のアテにも最高です。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・予約時の適量注文等の案内 ・量が少ないメニューの設定 ・苦手な食材等への対応 ・調理時に食材を使い切る工夫
3-31	酒房 灘 さんプラザ店	中央区三宮町1-8-1 さんプラザB1F	078-391-1541	11時00分～21時30分 ※現在は20時までの時短営業中	なし	https://shinkifs.co.jp/business/nada	<p>(食品ロスの取組や定番メニュー等について記入してください。)</p> <p>【食品ロスに対する取組】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ご注文時にお客様の人数等に対し、量が多いとスタッフが判断した場合には、お客様にお声がけをし、美味しくお召し上がりいただける適切な量をご案内しています。 ・定食メニューではお客様の希望に合わせたご飯の量に調整しています。 ・お客様の苦手な食材は、違うものに代えてご提供しています。 ・お造り等に使った魚のアラも、アラ炊きにしたり、出汁をとったりすることで、本来捨てる部分を食材として最後まで活用しています。 <p>【定番メニュー】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・おでん <p>自家製出汁にじっくり時間をかけ煮込んでおり、定食のもう一品やお酒のアテにも最高です。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・予約時の適量注文等の案内 ・量が少ないメニューの設定 ・苦手な食材等への対応 ・調理時に食材を使い切る工夫

3-30	BRACERIA PASTICCERIA BOND	中央区山本通3丁目3-5ロイヤルマロンハイツ1階	078-252-0052	12時～21時(通常は22時)	水・木		<ul style="list-style-type: none"> ・予約時の適量注文等の案内 ・量が少ないメニューの設定 ・苦手な食材等への対応 ・調理時に食材を使い切る工夫 ・内容や量がわかりやすいメニューの作成 ・来店者への食品ロスに関する啓発や情報発信 ・その他(食べきれなかった場合のフードバックのお渡し) 	前日までの予約制で、コース内のチョイスメニューを決めていただいでのご予約制です。
兵庫区								
4-1	カカオもの	兵庫区東山町1-12-18	381-5803	10時～22時		http://acaomo.no.com/	<ul style="list-style-type: none"> 「カカオたっぷり食パン」「カカオティー」「板チョコレート」などが定番メニューです。 	<ul style="list-style-type: none"> ・苦手な食材等への対応 ・調理時に食材を使い切る工夫 ・来店者への食品ロスに関する啓発や情報発信
4-2	餃子の王将 新開地店	兵庫区新開地3-4-22	078-578-8977	11時～20時 ※20時～22時お持ち帰りのみの営業となります。	なし	https://www.ohsho.co.jp/	<ul style="list-style-type: none"> 王将の魂とも言える、国産食材にこだわりぬいた餃子をぜひお召し上がりください！ 	<ul style="list-style-type: none"> ・予約時の適量注文等の案内 ・量が少ないメニューの設定 ・苦手な食材等への対応 ・内容や量がわかりやすいメニューの作成 ・その他(お持ち帰り対応)
北区								
5-1	餃子の王将 鈴蘭台店	北区山田町小部字広苺14-8	078-592-0244	11時～20時 ※20時～22時お持ち帰りのみの営業となります。	なし	https://www.ohsho.co.jp/	<ul style="list-style-type: none"> 王将の魂とも言える、国産食材にこだわりぬいた餃子をぜひお召し上がりください！ 	<ul style="list-style-type: none"> ・予約時の適量注文等の案内 ・量が少ないメニューの設定 ・苦手な食材等への対応 ・内容や量がわかりやすいメニューの作成 ・その他(お持ち帰り対応)
5-2	餃子の王将 西鈴蘭台店	北区北五葉1-1-3	078-593-3777	11時～20時 ※20時～22時お持ち帰りのみの営業となります。	なし	https://www.ohsho.co.jp/	<ul style="list-style-type: none"> 王将の魂とも言える、国産食材にこだわりぬいた餃子をぜひお召し上がりください！ 	<ul style="list-style-type: none"> ・予約時の適量注文等の案内 ・量が少ないメニューの設定 ・苦手な食材等への対応 ・内容や量がわかりやすいメニューの作成 ・その他(お持ち帰り対応)
長田区								
6-1	Cafe&Meal 桜物語	長田区大橋町5-3-1-122	611-6868	8時～19時	なし	https://www.kobe-busicolle.net/sakuramotogatari	<ul style="list-style-type: none"> インスタ映えする「金魚鉢ソーダ」を始めとした楽しいフードとドリンク。あつやき玉子サンド、鉄板ナポリタン、オムライスとフードも充実!! 	<ul style="list-style-type: none"> ・量が少ないメニューの設定 ・苦手な食材等への対応 ・調理時に食材を使い切る工夫 ・商慣習等の見直しによる食品ロス発生防止
6-2	おいしい散歩	長田区大橋町5-3-1アスタプラザイースト212	262-1112	10時～20時	日曜日	https://oishiisanpo.com	<ul style="list-style-type: none"> 米粉(グルテンフリー)を使ったヘルシースイーツ専門店です。 	<ul style="list-style-type: none"> ・量が少ないメニューの設定 ・調理時に食材を使い切る工夫 ・量り売りや小分け売りの実施 ・在庫管理や発注数等の精度の向上 ・商習慣等の見直しによる食品ロス発生防止

6-3	北京料理 神戸飯店	長田区腕塚町5丁目5-1	642-4839	11時～21時	水曜日	https://kobehanten.co.jp		<ul style="list-style-type: none"> ・量が少ないメニューの設定 ・苦手な食材等への対応 ・宴会幹事等への食べきりの呼びかけ ・調理時に食材を使い切る工夫 ・来店者への食品ロスに関する啓発や情報発信
6-4	餃子の王将 菅原通り店	長田区菅原通り6-2	078-578-8580	11時～20時 ※20時～22時お持ち帰りのみの営業となります。	なし	https://www.ohsho.co.jp/	王将の魂とも言える、国産食材にこだわりぬいた餃子をぜひお召し上がりがください！	<ul style="list-style-type: none"> ・予約時の適量注文等の案内 ・量が少ないメニューの設定 ・苦手な食材等への対応 ・内容や量がわかりやすいメニューの作成 ・その他(お持ち帰り対応)
須磨区								
7-1	カフェ&レストラン 和楽園	須磨区若宮町1-3-5 神戸市立須磨海浜公園内	735-0107	10時～16時30分	無し(施設に準じる)	http://shin-ei-foods.co.jp/company.html	眺めのいいレストランで食べるサクサクの豚カツが大人気です	<ul style="list-style-type: none"> ・量が少ないメニューの設定 ・調理時に食材を使い切る工夫 ・来店者への食品ロスに関する啓発や情報発信
7-2	うみがめのお店	須磨区若宮町1-3-6 神戸市立須磨海浜公園内	735-0107	9時30分～17時	無し(施設に準じる)	http://shin-ei-foods.co.jp/company.html	焼きたてフワフワの可愛いメロンパンが大人気です	<ul style="list-style-type: none"> ・量が少ないメニューの設定 ・調理時に食材を使い切る工夫 ・来店者への食品ロスに関する啓発や情報発信
7-3	中国料理 金龍閣名谷店	須磨区中落合2-2-3 須磨パティオ専門店3番館1階	791-7166	11時～21時30分	無し	http://shin-ei-foods.co.jp/company.html	極上のフカヒレから唐揚げまで本場中華がリーズナブルに楽しめます	<ul style="list-style-type: none"> ・量が少ないメニューの設定 ・調理時に食材を使い切る工夫 ・来店者への食品ロスに関する啓発や情報発信
7-4	餃子の王将 板宿店	須磨区平田町2-5-1	078-735-7810	11時～20時 ※20時～22時お持ち帰りのみの営業となります。	なし	https://www.ohsho.co.jp/	王将の魂とも言える、国産食材にこだわりぬいた餃子をぜひお召し上がりがください！	<ul style="list-style-type: none"> ・予約時の適量注文等の案内 ・量が少ないメニューの設定 ・苦手な食材等への対応 ・内容や量がわかりやすいメニューの作成 ・その他(お持ち帰り対応)
7-5	餃子の王将 白川台店	須磨区車字道谷山1-2	078-741-6966	10時～20時 ※20時～21時お持ち帰りのみの営業となります。	なし	https://www.ohsho.co.jp/	王将の魂とも言える、国産食材にこだわりぬいた餃子をぜひお召し上がりがください！	<ul style="list-style-type: none"> ・予約時の適量注文等の案内 ・量が少ないメニューの設定 ・苦手な食材等への対応 ・内容や量がわかりやすいメニューの作成 ・その他(お持ち帰り対応)
7-6	餃子の王将 須磨店	須磨区須磨浦通4-6-20	078-732-1100	11時～20時 ※20時～21時30分お持ち帰りのみの営業となります。	なし	https://www.ohsho.co.jp/	王将の魂とも言える、国産食材にこだわりぬいた餃子をぜひお召し上がりがください！	<ul style="list-style-type: none"> ・予約時の適量注文等の案内 ・量が少ないメニューの設定 ・苦手な食材等への対応 ・内容や量がわかりやすいメニューの作成 ・その他(お持ち帰り対応)

垂水区							
8-1	餃子の王将 名谷店	垂水区名谷町入野堂面686-2	078-708-8418	11時～20時 ※20時～22時お持ち帰りのみの営業となります。	なし	https://www.ohsho.co.jp/	王将の魂とも言える、国産食材にこだわりぬいた餃子をぜひお召し上がりがください！ ・予約時の適量注文等の案内 ・量が少ないメニューの設定 ・苦手な食材等への対応 ・内容や量がわかりやすいメニューの作成 ・その他(お持ち帰り対応)
8-2	餃子の王将 レバンテ垂水店	垂水区日向1-4	078-706-3077	11時～20時 ※20時～21時30分お持ち帰りのみの営業となります。	なし	https://www.ohsho.co.jp/	王将の魂とも言える、国産食材にこだわりぬいた餃子をぜひお召し上がりがください！ ・予約時の適量注文等の案内 ・量が少ないメニューの設定 ・苦手な食材等への対応 ・内容や量がわかりやすいメニューの作成 ・その他(お持ち帰り対応)
西区							
9-1	ハンバーグ食堂 KUH	西区伊川谷町有瀬763	078-976-0081	11時00分～21時00分	なし	https://shinkifs.co.jp/business/kuh	【定番メニュー】 ・黒毛和牛ハンバーグ 肉の香り・食感・旨味を存分に引き出すことにこだわった当店の看板メニュー。地元で採れた新鮮な季節の野菜、店内仕込みのスープとケーキサレも合わせてお楽しみください。・50g～450gまで50gごとのお好みのサイズをご注文いただけるようご用意しています。 ・チーズケーキ 2種類のチーズを使うことで生まれる濃厚さと、贅沢に使用したバニラの上品な香りが重なり合うことで、重すぎない舌触りに。 ・自家製ジンジャーエール 深い甘さの中にピリッとスパイスを利かせた大人のクラフトジンジャーエール。 ・量が少ないメニューの設定 ・苦手な食材への対応 ・調理時に食材を使い切る工夫 ・内容や量がわかりやすいメニューの作成
9-2	餃子の王将 押部谷店	西区押部谷町木幡字下松原201-1	078-995-3365	11時～20時 ※20時～21時30分お持ち帰りのみの営業となります。	なし	https://www.ohsho.co.jp/	王将の魂とも言える、国産食材にこだわりぬいた餃子をぜひお召し上がりがください！ ・予約時の適量注文等の案内 ・量が少ないメニューの設定 ・苦手な食材等への対応 ・内容や量がわかりやすいメニューの作成 ・その他(お持ち帰り対応)
9-3	餃子の王将 玉津店	西区平野町下村290	078-961-2422	10時～20時 ※20時～21時30分お持ち帰りのみの営業となります。	なし	https://www.ohsho.co.jp/	王将の魂とも言える、国産食材にこだわりぬいた餃子をぜひお召し上がりがください！ ・予約時の適量注文等の案内 ・量が少ないメニューの設定 ・苦手な食材等への対応 ・内容や量がわかりやすいメニューの作成 ・その他(お持ち帰り対応)
9-4	餃子の王将 プレンティ西神中央店	西区糺台5-6-1プレんティ西神中央二番館1階	078-991-6020	11時～20時 ※10時～11時お持ち帰りのみの営業となります。	なし	https://www.ohsho.co.jp/	王将の魂とも言える、国産食材にこだわりぬいた餃子をぜひお召し上がりがください！ ・予約時の適量注文等の案内 ・量が少ないメニューの設定 ・苦手な食材等への対応 ・内容や量がわかりやすいメニューの作成 ・その他(お持ち帰り対応)