

食品ロス削減協力店一覧表(飲食店)

登録店舗数: 47

No.	登録店	店舗所在地	電話番号	営業時間	定休日	HP	店舗からのメッセージ	取組内容
1	びっくりドンキー サンシャインワー フ神戸店	東灘区青木1-2- 34 サンシャイン ワーフ1F	414-1535	10時～24時	なし	https://www.bikkuri-donkey.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お客様完食イベント「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を対象です。 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税抜50円引いたします。	②量が少ないメニューの設定 ⑤料理を食べきった方への特典の提供 ⑦内容や量がわかりやすいメニューの作成 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(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)
2	㈱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～15時 17時30分～21時	水曜・ 12月31 日～1月 3日	http://www.shushinkan.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。	①予約時の適量注文等の案内 ②量が少ないメニューの設定 ③苦手な食材等への対応 ⑦内容や量がわかりやすいメニューの作成
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・年 始1～3 日	https://www.0782004500.jp/	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います。	②量が少ないメニューの設定 ③苦手な食材等への対応 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(お持ち帰り対応)
4	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	11時30分～21時	水曜	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。	②量が少ないメニューの設定 ③苦手な食材等への対応 ⑥調理時に食材を使い切る工夫 ⑦内容や量がわかりやすいメニューの作成
5	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			②量が少ないメニューの設定 ③苦手な食材等への対応 ⑥調理時に食材を使い切る工夫 ⑨その他(お持ち帰り対応)
6	ソフトクリームの お店 ヒュッテ	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～16時45 分	火曜 (7/21～ 8/31を除 く)	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。	②量が少ないメニューの設定 ⑥調理時に食材を使い切る工夫 ⑧来店者への食品ロスに関する啓発や情報発信
7	バーベキュー&レ ストラン シーブ 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 (7/21～ 8/31を除 く)	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。	②量が少ないメニューの設定 ⑥調理時に食材を使い切る工夫 ⑧来店者への食品ロスに関する啓発や情報発信
8	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 まきは夢工房1階	891-0210	10時～17時	火曜 (7/21～ 8/31を除 く)	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。	②量が少ないメニューの設定 ⑥調理時に食材を使い切る工夫 ⑧来店者への食品ロスに関する啓発や情報発信

9	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 (7/21～8/31を除く)	http://shin-ei-foods.co.jp/co/pany.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。	②量が少ないメニューの設定 ⑥調理時に食材を使い切る工夫 ⑧来店者への食品ロスに関する啓発や情報発信
10	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.bikkuri-donkey.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を対象です。 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税抜50円引いたします。	②量が少ないメニューの設定 ⑤料理を食べきった方への特典の提供 ⑦内容や量がわかりやすいメニューの作成 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(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)
11	餃子の王将 三ノ宮東店	中央区琴ノ緒町4-6-5	078-261-0182	月、水～金/11時～15時、17時～22時 土、日/11時～22時	なし	https://www.oshho.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ください！	①予約時の適量注文等の案内 ②量が少ないメニューの設定 ③苦手な食材等への対応 ⑦内容や量がわかりやすいメニューの作成 ⑨その他(お持ち帰り対応)
12	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～翌日1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。	④宴会幹事等への食べきりの呼びかけ 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(お持ち帰りパックの提供)
13	酒房 灘さんプラザ店	中央区三宮町1-8-1 さんプラザB1F	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://shinkin-fs.co.jp/business/nada	【食品ロスに対する取組】 ・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ご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。 【定番メニュー】 ・おでん 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。	①予約時の適量注文等の案内 ②量が少ないメニューの設定 ③苦手な食材等への対応 ⑥調理時に食材を使い切る工夫 ⑨その他(お持ち帰り対応)
14	レストラン デルババさんプラザ店	中央区三宮町1-8-1-41 さんプラザB1F	391-3161	11時～21時	月曜	http://shin-ei-foods.co.jp/co/pany.html	マルゲリータなど人気のピZZAをランチでお一人様でも楽しめるサイズで提供しています。	②量が少ないメニューの設定 ⑥調理時に食材を使い切る工夫 ⑧来店者への食品ロスに関する啓発や情報発信

15	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。	⑨その他(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、お持ち帰り対応)
16	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	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://shinki-fs.co.jp/busines/nada	【食品ロスに対する取組】 ・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ご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。 【定番メニュー】 ・おでん 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。	①予約時の適量注文等の案内 ②量が少ないメニューの設定 ③苦手な食材等への対応 ⑥調理時に食材を使い切る工夫 ⑨その他(お持ち帰り対応)
17	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://tonkatu-kyk.co.jp/		②量が少ないメニューの設定
18	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		こまめに仕込みをするように徹底しています。	⑥調理時に食材を使い切る工夫 ⑨その他(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)
19	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。	⑥調理時に食材を使い切る工夫
20	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			①予約時の適量注文等の案内 ⑥調理時に食材を使い切る工夫
21	餃子の王将 三宮下山手通り店	中央区下山手2-11-1	321-6722	月～土/11時～23時30分 日/11時～22時30分	なし	https://www.oshho.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ください！	①予約時の適量注文等の案内 ②量が少ないメニューの設定 ③苦手な食材等への対応 ⑦内容や量がわかりやすいメニューの作成 ⑨その他(お持ち帰り対応)
22	餃子の王将 生田川店	中央区浜辺通1-1-18	242-3126	11時～22時30分	なし	https://www.oshho.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ください！	①予約時の適量注文等の案内 ②量が少ないメニューの設定 ③苦手な食材等への対応 ⑦内容や量がわかりやすいメニューの作成 ⑨その他(お持ち帰り対応)
23	フランツカフェ	中央区東川崎町1-6-1	360-0107			https://www.frantz.jp/		⑨その他(在庫管理や発注数等の精度の向上)
24	餃子の王将 元町店	中央区元町通1-10-7	331-1328	11時～21時30分	火曜	https://www.oshho.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ください！	①予約時の適量注文等の案内 ②量が少ないメニューの設定 ③苦手な食材等への対応 ⑦内容や量がわかりやすいメニューの作成 ⑨その他(お持ち帰り対応)

25	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	252-0052	12時～21時30分	水曜、木曜		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てのご予約制です。	①予約時の適量注文等の案内 ②量が少ないメニューの設定 ③苦手な食材等への対応 ⑥調理時に食材を使い切る工夫 ⑦内容や量がわかりやすいメニューの作成 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(食べきれなかった場合のフードバックのお渡し)
26	やさいと〇〇八百屋	中央区北長狭通1-21-2 TAKAI B.L.D B1F	321-3304	16時30分～23時	1月1日	https://yaoya-sannomiya.owst.jp/	野菜の端材をお味噌汁に入れておいしく提供しています。 野菜を皮付きで丸ごと調理する名物料理「人参のまるごとステーキ」があります。	②量が少ないメニューの設定 ③苦手な食材等への対応 ⑥調理時に食材を使い切る工夫 ⑦内容や量がわかりやすいメニューの作成 ⑧来店者への食品ロスに関する啓発や情報発信
27	農家うたげ。	中央区三宮町1-10-1 神戸交通センタービル9F	332-2831	11時～15時 17時～23時	1月1日	https://utage.owst.jp/	店頭で規格外の神戸野菜を販売しています。 丸ごとかぼちゃのチーズケーキが人気です。 野菜の端材をお味噌汁に入れておいしく提供しています。	②量が少ないメニューの設定 ③苦手な食材等への対応 ⑥調理時に食材を使い切る工夫 ⑦内容や量がわかりやすいメニューの作成 ⑧来店者への食品ロスに関する啓発や情報発信
28	大豆屋	中央区加納町4-7-20 イーグルビルB1F	333-4388	11時～14時30分 17時～23時	1月1日	https://daizuy.aowst.jp/	丸ごと製法というおからが出ない方法で豆乳や豆腐を作って提供しています。 野菜を丸ごと調理するおくらまんじゅうや変わり豆腐を提供しています。	②量が少ないメニューの設定 ③苦手な食材等への対応 ⑥調理時に食材を使い切る工夫 ⑦内容や量がわかりやすいメニューの作成 ⑧来店者への食品ロスに関する啓発や情報発信
29	FARM TO TABLE KANBE	中央区北長狭通2-5-1 タイシンサンセットビル7F	332-3317	11時30分～13時 13時30分～15時 18時～20時	不定休	kobe_kanbe(インスタグラム)	規格外野菜を使用したスープやスイーツを作り、プロジェクトマップの映像とともに、規格外野菜の魅力を発信しています。	②量が少ないメニューの設定 ③苦手な食材等への対応 ⑥調理時に食材を使い切る工夫 ⑦内容や量がわかりやすいメニューの作成 ⑧来店者への食品ロスに関する啓発や情報発信
30	ベジタブルダイニング農家	中央区北長狭通4-2-17	392-0557	11時～14時30分 17時～23時	1月1日	https://vegetablediningnoug.aowst.jp/	店頭で規格外野菜の販売をしています。 ご飯少なめ可能とメニューに記載しています。 野菜の端材をお味噌汁に入れておいしく提供しています。	①予約時の適量注文等の案内 ②量が少ないメニューの設定 ③苦手な食材等への対応 ⑥調理時に食材を使い切る工夫 ⑦内容や量がわかりやすいメニューの作成 ⑧来店者への食品ロスに関する啓発や情報発信
31	Cafe ばるーん	兵庫区菊水町10-9-25	578-3959	8時～16時	日曜、祝日		高齢者等の食の細い方には量の少ない方を提案。 食べ残りはお持ち帰りできるようにパックに入れています。	②量が少ないメニューの設定 ③苦手な食材等への対応 ⑥調理時に食材を使い切る工夫 ⑨その他(お持ち帰り対応)
32	餃子の王将 新開地店	兵庫区新開地3-4-22	578-8977	11時～22時30分	なし	https://www.owsho.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ください！	①予約時の適量注文等の案内 ②量が少ないメニューの設定 ③苦手な食材等への対応 ⑦内容や量がわかりやすいメニューの作成 ⑨その他(お持ち帰り対応)

33	カカオもの	兵庫区東山町1-12-18	381-5803	10時～22時		http://cacao-mono.com/	「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。	③苦手な食材等への対応 ⑥調理時に食材を使い切る工夫 ⑧来店者への食品ロスに関する啓発や情報発信
34	餃子の王将 西鈴蘭台店	北区北五葉1-1-3	593-3777	11時～22時30分	なし	https://www.oshho.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ください！	①予約時の適量注文等の案内 ②量が少ないメニューの設定 ③苦手な食材等への対応 ⑦内容や量がわかりやすいメニューの作成 ⑨その他(お持ち帰り対応)
35	餃子の王将 鈴蘭台店	北区山田町小部字広苅14-8	592-0244	月～土/11時～22時30分 日/11時～21時30分	なし	https://www.oshho.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ください！	①予約時の適量注文等の案内 ②量が少ないメニューの設定 ③苦手な食材等への対応 ⑦内容や量がわかりやすいメニューの作成 ⑨その他(お持ち帰り対応)
36	北京料理 神戸飯店	長田区腕塚町5丁目5-1	642-4839	11時～15時、17時～21時	水曜	https://kobeh-anten.co.jp		②量が少ないメニューの設定 ③苦手な食材等への対応 ④宴会幹事等への食べきりの呼びかけ ⑥調理時に食材を使い切る工夫 ⑧来店者への食品ロスに関する啓発や情報発信
37	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	https://oishiisanpo.com	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。	②量が少ないメニューの設定 ⑥調理時に食材を使い切る工夫 ⑨その他(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)
38	餃子の王将 菅原通り店	長田区菅原通り6-2	578-8580	11時～22時30分	なし	https://www.oshho.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ください！	①予約時の適量注文等の案内 ②量が少ないメニューの設定 ③苦手な食材等への対応 ⑦内容や量がわかりやすいメニューの作成 ⑨その他(お持ち帰り対応)
39	餃子の王将 白川台店	須磨区車字道谷山1-2	741-6966	月～金/11時～22時30分 土、日/10時～22時30分	なし	https://www.oshho.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ください！	①予約時の適量注文等の案内 ②量が少ないメニューの設定 ③苦手な食材等への対応 ⑦内容や量がわかりやすいメニューの作成 ⑨その他(お持ち帰り対応)
40	餃子の王将 須磨店	須磨区須磨浦通4-6-20	732-1100	11時～22時30分	なし	https://www.oshho.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ください！	①予約時の適量注文等の案内 ②量が少ないメニューの設定 ③苦手な食材等への対応 ⑦内容や量がわかりやすいメニューの作成 ⑨その他(お持ち帰り対応)
41	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	なし	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	②量が少ないメニューの設定 ⑥調理時に食材を使い切る工夫 ⑧来店者への食品ロスに関する啓発や情報発信
42	餃子の王将 板宿店	須磨区平田町2-5-1	735-7810	月～木、日/11時～22時 金、土/11時～22時15分	なし	https://www.oshho.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ください！	①予約時の適量注文等の案内 ②量が少ないメニューの設定 ③苦手な食材等への対応 ⑦内容や量がわかりやすいメニューの作成 ⑨その他(お持ち帰り対応)

43	餃子の王将 レバンテ垂水店	垂水区日向1-4	706-3077	11時～22時	なし	https://www.oshho.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ください！	①予約時の適量注文等の案内 ②量が少ないメニューの設定 ③苦手な食材等への対応 ⑦内容や量がわかりやすいメニューの作成 ⑨その他(お持ち帰り対応)
44	餃子の王将 名谷店	垂水区名谷町入野堂面686-2	708-8418	11時～22時30分	なし	https://www.oshho.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ください！	①予約時の適量注文等の案内 ②量が少ないメニューの設定 ③苦手な食材等への対応 ⑦内容や量がわかりやすいメニューの作成 ⑨その他(お持ち帰り対応)
45	餃子の王将 押部谷店	西区押部谷町木幡字下松原201-1	995-3365	11時～22時30分	なし	https://www.oshho.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ください！	①予約時の適量注文等の案内 ②量が少ないメニューの設定 ③苦手な食材等への対応 ⑦内容や量がわかりやすいメニューの作成 ⑨その他(お持ち帰り対応)
46	餃子の王将 プレンティ西神中央店	西区糺台5-6-1 プレンティ西神中央二番館1階	991-6020	11時～21時30分	なし	https://www.oshho.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ください！	①予約時の適量注文等の案内 ②量が少ないメニューの設定 ③苦手な食材等への対応 ⑦内容や量がわかりやすいメニューの作成 ⑨その他(お持ち帰り対応)
47	餃子の王将 玉津店	西区平野町下村290	961-2422	11時～21時30分	火曜	https://www.oshho.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ください！	①予約時の適量注文等の案内 ②量が少ないメニューの設定 ③苦手な食材等への対応 ⑦内容や量がわかりやすいメニューの作成 ⑨その他(お持ち帰り対応)