

食品ロス削減協力店一覧表(飲食店)

登録店舗数: 66

No.	登録店	店舗所在地	電話番号	営業時間	定休日	HP等	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	蔵の料亭 さかばやし(神戸酒心館)	東灘区御影塚町 1-8-17	841-2612	11時30分～15時 (Lo 14時30分) 17時30分～21時 (Lo 20時00分)	水曜・ 年末年始	https://www.hushinkan.co.jp/sakabayashi/	そば膳、お造り膳、みかげ膳 酒心館会席、灘会席、季節のミニ会席 酒屋鍋(冬季限定)	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
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	餃子の王将 御影店	東灘区御影中町 1-13-8	854-0682	11時～22時	なし		少量盛りのジャストサイズメニュー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 ⑥調理時に食材を使い切る工夫
5	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		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
6	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)
7	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
8	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

9	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 (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
10	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/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。	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
11	Abbiocco	灘区福住通3-7-8 ウエストハイツ灘1階南	763-6927	11時30分～21時30分	水曜			⑦内容や量がわかりやすいメニューの作成 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)
12	串天と家庭創作料理 新家	灘区篠原南町7丁目2-2	861-3232	18時～23時	火曜	https://x.com/aritava1996	市場の中にある小さな居酒屋さん。1階カウンター6席、テーブル2席(3.4)2階お座敷あります。一日一組制(前日までの予約制)ゆっくり、ゆったりお過ごし下さい。	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 ⑧来店者への食品ロスに関する啓発や情報発信
13	おとんとお燗	灘区王子町1丁目1-11		18時～26時	不定休	https://www.instagram.com/oton.to.okan.kobe/	クラフトビールと日本酒がメインの居酒屋。地域イベントや福祉イベントを数々主催している。	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
14	Cafe Etoile	灘区水道筋6-3博多ビル 1F	871-7890	9時～17時	日曜	https://etoile-kobe.jp/	就労継続支援B型作業所としても活動しており障がいがある方にも明るくおしゃべりなお店で働いてもらいたいを込めています。	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
15	cucina akairo	灘区中原通6-2-3		12時～15時 18時～22時	不定休		王子公園駅から線路の山側に沿って東に5分ほど歩くと見えてくる青いテントに優しい灯りのお店。季節の野菜の“らしさ”を引き出した料理を楽しめます。	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
16	クレープパーラー すず	灘区篠原南町7-1-7		11時～16時30分	日曜、月曜			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、商習慣等の見直しによる食品ロス発生防止)
17	Coffee atelier felicia	灘区城内通2-3-3 ジ・アークス王子公園101	600-9780	9時～18時 金曜のみ10時～19時	不定休		スペシャルティコーヒー使用 牛乳、小麦粉、卵は兵庫県産使用	⑥調理時に食材を使い切る工夫
18	韓国料理 jinan	灘区水道筋3丁目1番地	891-7077	17時～23時	月曜		鉄板で楽しめる韓国料理です！	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 ⑦内容や量がわかりやすいメニューの作成 ⑨その他(量り売りや小分け売りの実施、規格外商品・わけあり商品の販売、売り切れ御免の販売方法の実施)
19	Shin's BURGER	灘区上野通5丁目2-10	805-5465	9時～21時	木曜	https://www.shinsburger.com/	灘エリアの個人店から食材を仕入れ地産地消にもこだわる	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 ⑧来店者への食品ロスに関する啓発や情報発信

20	明石焼き居酒屋 たこいけ	灘区王子町1丁目 3-23 レインボー プラザ 101	585-7350	16時～23時	木曜	https://www.instagram.com/takoike2021/	名物明石焼きをはじめ、ぼっかけ明石焼きなどオリジナルの創作メニューも豊富にあります。	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 ⑧来店者への食品ロスに関する啓発や情報発信
21	Teacafe Colour	灘区王子町1丁目 2-21	882-6010	8時～18時	木曜	https://www.instagram.com/teacafe_color/?hl=ja	灘区でも随一の紅茶のラインナップを揃えておりますので、紅茶好き、紅茶に興味ある方楽しんで頂きます！	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
22	てまり	灘区福住通6-1-1	090-6232- 2400	17時～22時30分	水曜			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 ⑨その他(売り切れ御免の販売方法の実施、フードドライブの実施やフードバンク等の支援、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の防止)
23	トルコライス NATIONAL	灘区王子町1-2- 17	855-9828	11時～16時	火曜			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
24	七花～nanabana ～	灘区水道筋5丁目 3-15甲南西灘ハ イム105	587-2629	18時～22時	水曜、日 曜	https://www.instagram.com/nanabana0409/	王子公園、水道筋の洋風居酒屋。店主こだわりセレクトのワインをはじめ日本酒や焼酎、ビールもハートランドを提供。お酒に合う創作料理とは是非一緒に！	③苦手な食材等への対応
25	Pas A Pas...	灘区水道筋3丁目 2-5	806-8533	11時30分～15時 18時～22時	火曜	https://www.instagram.com/pazapa926/	レトロな市場の中にあるカジュアルフレンチのお店です。	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
26	MAIRO pez & verdura	灘区水道筋3-3-3	806-8718	12時～14時30分 18時～23時30分	月曜	https://www.maioroima.com/	ご縁のあった旬の魚介や野菜たちを中心に、季節を感じてもらえるメニューを心がけています。合わせたナチュラルワインやクラフトビール、季節の果物を使った自家製酵素シロップのドリンクもおすすめ。	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
27	神戸萩原珈琲店 まるもの“あし跡”	灘区城内通4-3-6	801-8831	8時～18時	なし	https://www.hagihara-coffee.com/	30年続いた“まるも珈琲店”を、萩原珈琲が継承！炭火焙煎珈琲はもちろん、モーニングや手作りケーキをご用意しております。15～18時は小中学生の勉強スペースとしてもご利用いただけます。これまで続いてきた“あし跡”を、これからも。	③苦手な食材等への対応 ⑨その他
28	MOLY CRISP	灘区水道筋3-2.2 180ji-C	070-9048- 0570	11時30分～15時 30分 16時30分～21時 30分	不定休		フィッシュ&チップスをはじめとする揚げ物や、サラダ、スープなどをご用意しています。	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

29	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、お皿をびかび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)
30	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)
31	旨唐揚げと居酒屋 シミライザカ 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/sannomiva/	3010運動の推進、及びお持ち帰りバ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(お持ち帰りバックの提供)
32	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)
33	レストラン デルパバさんプラザ店	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/company.html	マルゲリータなど人気のピッツァ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
34	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)

35	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://shinkinifs.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)
36	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
37	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
38	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
39	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)
40	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)
41	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)
42	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)

43	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おります。	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 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)
44	野菜とおばんざい酒場 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
45	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
46	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
47	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、プロジェクトンマッピングの映像とともに、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
48	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
49	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)
50	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)

51	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
52	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)
53	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)
54	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
55	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)
56	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)
57	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)
58	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)
59	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
60	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)

61	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)
62	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)
63	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)
64	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)
65	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)
66	モスバーガー 神戸伊川谷店	西区伊川谷町潤和713-1	978-1140	9時～23時	なし		フードドライブボックスを設置しています。	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 ⑨その他(フードドライブボックスの設置)