

ONEカンパニー活動報告書



1.完全予約制にすることで食品ロスの発生抑制

(ホームページ)

前日までの予約制です。

☎ 0250-47-7755



昼11:30～／夜17:00～ (定休：水曜日)

2.食品ロスになってしまう魚を活用した「SDG s 弁当」の販売

(SNS広報)



【ちょっとだけSDGs】
鮮度抜群 !! 佐渡産 天然鰯 散らし脂 !!

販売日時 3月18日(土) 10時～12時
お代 800円(税込)
予約方法 ワタクシ栗林哲郎のmessengerまで
鰯散らしを～ケ、
～時位とお伝えください

写真はイメージです

お願い
佐渡産天然鰯、市場で値が付かなかった鰯です。
決して粗末な品物ではなく、需要と供給のバランスが整わなかった...
決して叩いて仕入れた鰯ではありません！
食品ロス削減のため、漁師さん、市場関係者、みんなが幸せになれますようご理解、ご利用頂きたくお願いします。
お昼に、出来る限りお早めに食してください。
時間が経つと色が変わります。酸化します。
賞味期限はお渡し後、1時間とします。

