

Reduce Food Loss



自分にとつて
「ちようどいい」
を知つてほしい。
【白金】POCO MUCHO



自分にとつて
「ちようどいい」
を知つてほしい。
【白金】POCO MUCHO



材料を厳選した
シンプルなパンを作り、
食品廃棄ゼロへ。
【平丘町】Trente Trois

粉、塩、水。すべて前田さんが産地まで
行つて、感銘を受けた素材だけを使用



国産のオーガニック小麦やラ
イ麦を使った『カンパニユ』
(3024円、1/2カット1512
円、1/4サイズ756円)。
噛めば噛むほど、素材の味が
口の中に広がる

SHOP DATA
国産オーガニック小麦のパン
トランテ トロワ
Trente Trois
福岡市中央区平丘町1-5
092-526-0333
12:00~16:30
休月・水曜 (1台)
カード/不可、PayPay可
<https://www.trentetroisorganic.com>

深呼吸を誘う香りが店内に広が
る『トランテ トロワ』。
有機小麦と高品質の素材のみで
作るパンがこの店の顔。厳選した素
材で、適切な数のパンを製造・販売す
ることで食品廃棄ゼロを実現した。
丁寧な工程を経て作られたパンは、
嗜めば嗜むほど口の中に風味が広が
り、飽きがこない味わい。また、自家
製の自然発酵種に含まれる乳酸菌
や酢酸菌の力で日持ちもし、冷蔵庫
で2~3週間ほど保存ができるとい
う特徴も。「熟成させて美味しい」と
いうファンもいるそう。

現在は直径30センチの『カンパニ
ユ』をはじめ5種類のパンを販売。
店主の前田さん曰く、「以前は菓子バ
ンや惣菜パンを含む約30種類のパン
を作っていました。でも天候などに
による影響で、せっかく作ったパンが
余ったり、用意していた材料を廃棄
しなければならないことに心が痛ん
で。考え抜いた末、思い切ってスタイ
ルを転換しました」とのこと。

【 福岡県の取り組み 】

● 食べもの余らせん隊

福岡県では、県内の食品ロスを減らすため、食品ロス削減に取り組む飲食店や小売店等を『食べもの余らせん隊』として登録し、その取り組みを県ホームページ等で紹介している。



● フードドライブ

家庭で余った食品をスーパー等に持ち寄って、フードバンク等を経由して社会福祉施設や子ども食堂などに提供する『フードドライブ』。その開催情報を県ホームページに掲載中!



【 消費者庁の取り組み 】

● 食品ロス削減ガイドブック

日本や世界の食品ロスの現状や、私たちが今日から始められること、企業や団体が行う削減の取り組みまで、食品ロスに関する情報を分かりやすくまとめた1冊。食品ロスの知識を知ることで、自分で考えて行動してみよう。



2020年にオープンした『ポコ
ムーチョ』。スペイン語で「ポコ」は「少
し」、「ムーチョ」は「たくさん」。店主
の柳瀬基喜さんは曰く、「多過ぎず少
な過ぎず、自分にとつての『ちょうど
いい』を知つていただけたら」。店内には、ナッツやドライフル
ツ、塩や油などの調味料、スパイス、
さらには環境に配慮した洗剤まで
200種の商品が並び、いずれも
量り売りスタイルで必要な分だけ購
入できる。しかも、「スタッフが収穫
から手伝つて作った柚子のドライフ
ルツや、「日本人起業家がアフリ
カで雇用を生みながら生産してい
るマカダミアナッツ」など、一つひとつ
商品にストーリーがあるのも魅力
だ。「バツクグラウンドを知つていた
だきながら、『大事に食べよう』とい
う気持ちを、お客様と共有できたら
嬉しいです」。

なお柳瀬さんは、同店のような
『ゼロ・ウェイストストア』を、立ち上
げたいという人のサポートも行いな
がら、「ロスゼロ」の輪を広げている。

2020年にオープンした『ポコ
ムーチョ』。スペイン語で「ポコ」は「少
し」、「ムーチョ」は「たくさん」。店主
の柳瀬基喜さんは曰く、「多過ぎず少
な過ぎず、自分にとつての『ちょうど
いい』を知つていただけたら」。店内には、ナッツやドライフル
ツ、塩や油などの調味料、スパイス、
さらには環境に配慮した洗剤まで
200種の商品が並び、いずれも
量り売りスタイルで必要な分だけ購
入できる。しかも、「スタッフが収穫
から手伝つて作った柚子のドライフ
ルツや、「日本人起業家がアフリ
カで雇用を生みながら生産してい
るマカダミアナッツ」など、一つひとつ
商品にストーリーがあるのも魅力
だ。「バツクグラウンドを知つていた
だきながら、『大事に食べよう』とい
う気持ちを、お客様と共有できたら
嬉しいです」。

なお柳瀬さんは、同店のような
『ゼロ・ウェイストストア』を、立ち上
げたいという人のサポートも行いな
がら、「ロスゼロ」の輪を広げている。