



フードロス・ごみ削減 への取り組み

葉山の食材を使用 葉山のもったいないを再利用

はやまエシカルアクション賛同店
「益うどん DEKETACHI」



instagramにて情報発信中



- * 必要数のみ仕込みをしフードロスを削減
- * 出汁を取った後の鰹節は、平飼いで飼われている葉山の鶏の餌に
- * 出汁を取った後の昆布は、佃煮にしてメニューに(お酒のアテに最高です)



▲ 出汁を取った鰹節



▲ 出汁を取った利尻昆布



▲ 出汁ガラ(鰹節)を食べる葉山の平飼い鶏

- * 葉山産の生姜を特製出汁カレーに使用
- * 葉山杉の端材にロゴを入れて看板に
- * 葉山で2ヶ所、店舗が利用していない時間を間借りして営業(店舗はございません)その他、イベントにてケータリング出店など



▲ 葉山産生姜を使用



▲ 葉山杉を看板に



▲ 昼間使用していない店舗を間借りし営業