

株式会社横浜食品サービス

○現在実施している又は今後実施予定の取組

2018年 HACCP 取得

2021年 MEL CoC 認証取得

弊社が運営する横濱屋本舗食堂は外食部門で日本初（世界初）の認証取得になりました。

○魚食振興、MEL 認知拡大

MEL 認証の取り扱い魚種を増やし、幅広い商品提案を行うことで消費者の皆様へ MEL マークを目にさせていただく機会を増やしていきます。

横濱屋本舗食堂での MEL メニューのご提供を通して、消費者の皆様気軽に SDG s に参加していただき魚食文化を守っていきたくと考えております。

横濱屋本舗食堂の SNS では、MEL の紹介や魚のおいしい食べ方も発信していきます。

○副産物を利用した商品開発、販売、メニュー開発

商品を製造する中で発生してしまう副産物（端材）を利用した、まぐろハンバーグ、サーモンハンバーグを開発しテスト販売中です。

○横浜市立大学国際商学部柴田ゼミと連携したマーケティング活動

横浜市立大学国際商学部柴田ゼミの学生と共に食品ロス削減を土台とするプロジェクトを立ち上げ、横濱屋本舗食堂を実践の場として上記の活動をより専門的に、柔軟な視点で取り組んでいます。市場調査、商品開発など消費者の生の声を反映した取り組みになっています。

取組 URL : <http://www.yokosyoku.co.jp/company/initiative.html>

https://www.instagram.com/yokohamayahompo_official/



MEL 認証品メニュー



MEL ニュース画像