

株式会社海幸大和

○現在実施している又は今後実施予定の取組

・実施中

地元でとれた魚を会席や弁当で提供。

急速冷凍を使用でフードロスや味の損失を抑える。

・実施予定

・3日～7日に限定の魚メニュー(魚御膳)を提供する。

・お子様が食べやすい様な(魚は苦手というイメージを払拭する為に)キッズメニューを作る。

・食品ロスを減らす為魚の切れ端を活用したメニューを作る。

・毎月3日～7日5%OffクーポンをLineで配布する。

