

いばらき食べきり協力店一覧 (令和8年4月1日現在)

NO	店舗名称	種別	所在地・電話番号	URL	主な取組内容	アピールポイント	登録年月日	市町村	エリア
1	薬膳カフェ+お茶 Zeffee つくば市役所店	食	305-8555 つくば市研究学園1丁目1-1つくば市役所内1F	http://www.f-t-i.co.jp	・提供の際に飯の量をお伺いし、不本意な食べ残しをなくすようにする。	「お茶食べよ」をコンセプトに身体に良い薬膳料理を提供しております。	R2.10.1	つくば市	県南
2	おにぎり山翠 京成店	食	310-0028 水戸市泉町1-6-1 029-232-8862	http://sansui-food.com/	・ポスター掲出により普及啓発 ・食べきりサイズ（小分けした商品）の開発などを基本に販売 ・閉店3時間前よりポイント付与により優先購入	おにぎり&お弁当は、お客様からのご注文いただいでから出来るだけ温かい商品をお出しするよう心がけています。	R3.5.1	水戸市	県央
3	おにぎり山翠 双葉台店	食	311-4146 水戸市中丸町572-3 028-253-0355	http://sansui-food.com/	・ポスター掲出により普及啓発 ・食べきりサイズ（小分けした商品）の開発などを基本に販売 ・閉店3時間前よりポイント付与により優先購入	おにぎり&お弁当は、お客様からのご注文いただいでから出来るだけ温かい商品をお出しするよう心がけています。	R3.5.1	水戸市	県央
4	ファミリーイタリアンガスパロ ～幸せを運ぶヨウム店～	食	305-0832 つくば市西岡243-3 050-3173-8571	https://gasparo.owst.jp/	・食べ放題の注文の際には食べられる量での注文を依頼、メニューにも残さないで！と記載 ・少食の方向けにハーフサイズのバスタメニューあり ・お子様メニューあり	キッズルームやお座敷席などがあり、子供が遊びながら大人は安心してお食事が出来ます！ 筑波産の食材を使った地産地消メニューもあります！	R3.7.1	つくば市	県南
5	ペッパーランチ イオンモールつくば店	食	305-0071 つくば市稲岡66-1 イオンモールつくば3F 029-893-2929	https://pepperlunch.com	・少量サイズメニュー、ライス無しで100円引き	20分たっても80度程度に熱が保たれる特殊な鉄皿にて提供。 最後の一口までアツアツのステーキをお楽しみ頂けます。	R3.7.1	つくば市	県南
6	サンマルクカフェ	食	305-0071 つくば市稲岡66-1 029-839-0309	https://tsukuba-aeonmall.com/shop/detail/467/	・商品のボリュームに応じたお客様のご案内 ・ほとんどのメニューが持ち帰りに対応できる構成 ・袋や容器の提供を行い、食べ残しの削減を推進	—	R3.7.1	つくば市	県南
7	フレッシュネスバーガー イオンモールつくば店	食	305-0071 つくば市稲岡66-1 イオンモールつくば3階 029-846-6377	https://tsukuba-aeonmall.com/shop/detail/534/	・無料の紙袋を用意。ご要望に応じて配布。 ・ハーフカットの希望にも対応。	商品のハーフカットのご希望も承ります。1人で食べきれぬに不安な方、ぜひご利用下さい。	R3.7.1	つくば市	県南
8	デンバープレミアム つくば店	食	305-0071 つくば市稲岡66-1 029-879-7679	https://tsukuba-aeonmall.com/shop/detail/463/	・150g～450gと食べられる量のメニュー ・テイクアウト容器での対応	本格ステーキをカジュアルに、リーズナブルに！	R3.7.1	つくば市	県南
9	麺匠 佐吉	食	305-0071 つくば市稲岡66-1 イオンモールつくば3階 029-836-6252	https://tsukuba-aeonmall.com/shop/detail/519/	・食べ残しゼロカード設置 ・一部商品に限り、持ち帰り容器あり ・まかないメニュー開発により食材のロスを減らす。	—	R3.7.1	つくば市	県南
10	紅虎餃子房 イオンモールつくば店	食	305-0071 つくば市稲岡66-1 イオンモールつくば1F 029-896-6151	https://kiwa-group.co.jp	・残食があった場合、持ち帰り包材が用意できることを伝え、無料で配布。	—	R3.7.1	つくば市	県南
11	長崎ちゃんぽん リンガーハット	食	305-0071 つくば市稲岡66-1 029-839-2088	https://tsukuba-aeonmall.com/shop/detail/380/	・お客様に応じてサイズの提案実施 ・ハーフサイズメニューの販売 ・容器を用意しているので持ち帰り可（代金要）	1人前からハーフサイズ、大盛りとおお客様の好みによってサイズ変更が可能	R3.7.1	つくば市	県南
12	串家物語	食	305-0071 つくば市稲岡66-1 イオンモールつくば1F 029-836-1987	https://kushivamonogatari-tsukuba.owst.jp/	・お客様に食べ残しが出ないようご説明の際に呼びかけ。 ・ビュッフェスタイルのため、お客様の食べる量にあわせてお取りわけが可能。	—	R3.7.1	つくば市	県南
13	神戸元町トリア イオンモールつくば店	食	305-0071 つくば市稲岡66-1 029-839-2390	https://www.saint-marc-hd.com/q/ri/	・少量希望のお客様へ、お好みの量での料理の提供	—	R3.7.1	つくば市	県南
14	インドカレー&ナン ゴーゴームンバイ イオンモールつくば店	食	305-0071 つくば市稲岡66-1 イオンモールつくば3F フードフォレスト内 029-869-5563	https://mumbailapan.com	・持ち帰り容器の常備、持ち帰りメニューの設定	—	R3.7.1	つくば市	県南
15	旬菜じゃぶ重 つくば	食	305-0071 つくば市稲岡66-1 イオンモールつくば1F 029-839-2081	http://www.createrestaurants.co.jp	・食べきり促進のお願いの掲示	—	R3.7.1	つくば市	県南
16	餃子の王将 水戸さくら通り店	食	310-0847 水戸市米沢町346-5 029-248-8151	https://www.osho.co.jp/	・注文受付時の適量注文の案内 ・ジャストサイズメニューによる食べきりサイズでの提供 ・お持ち帰り対応	心を込めた出来立てアツアツの料理を提供するとともに、お客様のニーズへ柔軟に対応し、お客様にとってベストな料理を追求いたします！	R3.11.1	水戸市	県央
17	餃子の王将 つくば赤塚店	食	305-0062 つくば市赤塚685-11 029-838-5355	https://www.osho.co.jp/	・注文受付時の適量注文の案内 ・ジャストサイズメニューによる食べきりサイズでの提供 ・お持ち帰り対応	心を込めた出来立てアツアツの料理を提供するとともに、お客様のニーズへ柔軟に対応し、お客様にとってベストな料理を追求いたします！	R3.11.1	つくば市	県南
18	餃子の王将 124号神橋店	食	314-0146 神橋市平泉281-26 0299-93-1320	https://www.osho.co.jp/	・注文受付時の適量注文の案内 ・ジャストサイズメニューによる食べきりサイズでの提供 ・お持ち帰り対応	心を込めた出来立てアツアツの料理を提供するとともに、お客様のニーズへ柔軟に対応し、お客様にとってベストな料理を追求いたします！	R3.11.1	神橋市	鹿行

NO	店舗名称	種別	所在地・電話番号	URL	主な取組内容	アピールポイント	登録年月日	市町村	エリア
19	大戸屋 イースつくば店	食	305-0817 つくば市研究学園5-19 029-828-8108	https://www.octoya.com	・ご飯の量選択可（少なめ、大盛り、特盛） ・定食は、単品とごはんありが選択可 ・お持ち帰り用パックの提供	フードロスを減らすべく、ご飯の量が選べたり、お持ち帰りパックをご用意しております。安心してご注文下さい。	R3.11.1	つくば市	県南
20	炙り牛たん万	食	305-0817 つくば市研究学園5-19 1F 0298-69-6635	https://piertirty.co.jp/	・お客様に食べきりの呼びかけ ・ハーフサイズのメニュー作成 ・残した料理の持ち帰り可	—	R3.11.1	つくば市	県南
21	がってん寿司 イースつくば店	食	305-0817 つくば市研究学園5-19 1F 029-875-8900		・接客の際に声がけ ・サービスバックにて持ち帰り	—	R3.11.1	つくば市	県南
22	神戸元町ドリア イース店	食	305-0817 つくば市研究学園5-19 1F 029-868-7399		・ご飯の量をお客様に合わせて提供 ・子供用のメニューあり ・「TABETE」のサイトを利用し、その日安くテイクアウト	—	R3.11.1	つくば市	県南
23	しゃぶ葉 イースつくば	食	305-0817 つくば市研究学園5-19 029-868-7178	https://create-restaurants.co.jp	・セルフサービスの為、食べ残しのないように呼びかけ	—	R3.11.1	つくば市	県南
24	とんQ 守谷ふれあい店	食	302-0118 守谷市立沢991-8 0297-45-9109	http://ton-q.com/	・提供した料理を食べきれなかった場合、タッパー等に入れて持ち帰り可	ITI（国際味覚審査機構）で7年連続三ツ星を獲得したやまと豚のとんかつを中心に、お膳の五品（とんかつ、キャベツ・ご飯・味噌汁・お新巻）すべてにこだわるとんかつ専門店です。	R4.3.1	守谷市	県南
25	ヘーカリーレストラン パケット	食	305-0817 つくば市研究学園5-19 029-848-6309		・「TABETE」のサイトを利用し、テイクアウト販売	「TABETE」のサイトを利用することで、全店で食品ロス削減に取り組んでいます。	R3.11.1	つくば市	県南
26	進べるレストラン美味コレクション	食	305-0817 つくば市研究学園5-19 liasつくば 美味コレクション 029-868-7375		・お客様と宴会時の料理内容の相談にのり、ニーズに合わせて料理を提供 ・食べやすいハーフサイズメニューを提供。 ・残した料理はバックにて持ち帰り可。	—	R3.11.1	つくば市	県南
27	ミートシノワ	食	305-0817 つくば市研究学園5-19 イースつくば 1F 029-856-7899		・食べ放題メニューを廃止し、個別の料理のみ提供。 ・メニューサイズを、大・中・小のサイズ展開。 ・残した料理の持ち帰り用の無料のバックを提供。	生産者の方への感謝を忘れず、食材ロスを無くし、美味しいお食事を提供致します。	R3.11.1	つくば市	県南
28	むさしの森珈琲 イースつくば店	食	305-0817 つくば市研究学園5-19 029-868-7340		・テーブルに持ち帰り推奨のラミネート貼付 ・持ち帰りに容器を提供。	—	R3.11.1	つくば市	県南
29	無尽蔵 イースつくば店	食	305-0817 つくば市研究学園5-19 イースつくば 1F 029-869-6320		・種類の量などお知らせ ・食べきれない量のメニューを提供	—	R3.11.1	つくば市	県南
30	杉磯蜂園 イースつくば店	食	305-0817 つくば市研究学園5-19 029-869-7738	https://suqi-bee.com/store/ibaraki-lias-tsukuba/	・ソフトクリームのコーン・カップのみでの別売しており、ソフトクリームを分けて食べることができ、食べ残しを減らす。	S D G s に積極的に取り組んでおります。	R3.11.1	つくば市	県南
31	アグリキッチンもくもく	食	317-0052 日立市東滑川1町5-1-3	https://yakuzen-geo.com	・作りおきはしないように、その日の料理はその日のうちに提供。 ・契約農家が届けてくれた野菜のみを使用して、その都度調理 ・テイクアウト用の容器を準備して、メニュー全種類の持ち帰りが可能。 ・お客様に料理の説明を丁寧にすることで、食の大切さを伝える。	店舗前には「きずなBOX」を設置して、食品ロスを削減しています。	R3.12.1	日立市	県北
32	千石屋	食	310-0013 日立市千石町1-3-9 0294-87-8018		・4名様以上のグループには3010運動を呼びかけ ・サラダ等のメニューはお一人様には多いので、ハーフサイズをお勧めする。 ・テイクアウト用の容器を無料で提供。 ・嫌いなものがあつたら、事前に告知してもらうようポスター等を掲示。	—	R4.2.1	日立市	県北
33	ホテル天地閣	宿	317-0074 日立市旭町2-6-13 0294-22-0188	http://www.tenchikaku.co.jp/	・作り置きはせず、その日その日の料理を提供すべく用意。 ・季節の旬の食材を豊富に使い、MENUに変化。 ・なるべく残らないように量等に工夫をし、残ったものは持ち帰り用バックを用意。 ・打合せ時にお客様の話をよく聞き、食材の無駄を減らす。	和洋食間での調整を図り、仕入れの統一を図り、ロスを少なくする。 出来る限り食品ロスを最小限とするよう努力します。	R4.3.1	日立市	県北
34	SEA BIRDS CAFÉ	食	317-0074 日立市旭町1-3-20 0294-26-0187	https://seabirdscafe.com	・スタッフによる残ってしまった商品の持ち帰り可能である旨の案内。 ・持ち帰り容器の準備。 ・注文時の量の説明をスタッフから案内、提案。	全席オーシャンビューの店内で非日常の素敵なお過ごし下さい。	R4.3.1	日立市	県北
35	らーめん酒場 田島屋	食	317-0062 日立市平和町1-18-1 0294-85-7388		・スタッフによる呼びかけ ・仕入れ時の食品ロスにならないよう注文数の管理 ・ハーフサイズメニューの案内 ・持ち帰り容器を常備 ・注文時の量の説明をスタッフから案内、提案	親しみやすい大衆酒場、スープから自家製のとんこつらーめんを絡めてお楽しみ下さい。	R4.3.1	日立市	県北
36	蕎麦処まち庵 日立駅店	食	317-0073 日立市幸町1-1-3-3 0294-33-8838	http://www.machian.jp	・注文を受けてから調理を行う ・一つの食材に対し複数のメニューが調理できる構成にして幅広く対応 ・テイクアウト容器にて持ち帰り	自社農園栽培の常陸秋そば、地酒と旬の酒菜をご用意してお待ちしております。	R4.3.1	日立市	県北

NO	店舗名称	種別	所在地・電話番号	URL	主な取組内容	アピールポイント	登録年月日	市町村	エリア
37	季の味 汐路	食	317-0061 日立市東町1-24-12 0294-24-7444	(インスタグラム) shioji247444	・お客の人数に合わせて適量注文を呼びかける。 ・要望に合わせて小盛サイズやハーフサイズを提供する。 ・持ち帰り容器を常備 ・契約農家から、その日必要な分だけの食材を仕入れる。	旬の食材を提供することで、おいしく、食べ残しがないよう工夫しています。	R4.3.1	日立市	県北
38	とんQ イーアスつくば店	食	305-0817 つくば市研究学園5-19 1F 029-828-8109	http://ton-q.com/	・お替りの際、食べられる量の確認 ・少量メニューあり ・テイクアウトバックの提供あり	—	R3.11.1	つくば市	県南
39	とんQ つくば本店	食	305-0031 つくば市東新井13-12 029-852-4509	http://ton-q.com/	・提供した料理を食べきれなかった場合、タッパー等に入れて持ち帰り可	ITI (国際味覚審査機構) で7年連続三ツ星を獲得したやまと豚のとんかつを中心に、お膳の五品 (とんかつ、キャベツ・ご飯・味噌汁・お新香) すべてにこだわるとんかつ専門店です。	R4.3.1	つくば市	県南
40	とんQ 水戸千波店	食	310-0851 水戸市千波町1999-5 029-243-1181	http://ton-q.com/	・提供した料理を食べきれなかった場合、タッパー等に入れて持ち帰り可	ITI (国際味覚審査機構) で7年連続三ツ星を獲得したやまと豚のとんかつを中心に、お膳の五品 (とんかつ、キャベツ・ご飯・味噌汁・お新香) すべてにこだわるとんかつ専門店です。	R4.3.1	水戸市	県央
41	餃子の王将 県道243号龍ヶ崎店	食	301-0853 龍ヶ崎市松ヶ丘1-2-1 0297-64-2277	https://map.osho.co.jp/b/osho/info/2194/	・注文時の適量サイズの案内 ・ジャストサイズメニューによる食べきりサイズの提供 ・食べきれなかった分等のお持ち帰り対応	心を込めた出来立てアツアツの料理を提供するとともに、お客様のニーズへ柔軟に対応し、お客様にとってベストな料理を追求いたします！	R4.3.1	龍ヶ崎市	県南
42	CAFE LA VITA	食	316-0006 日立市末広町3-20-11 0294-38-2020		お客様が食べきれない時に、バックと袋を提供し、店内に持ち帰れる旨を掲示	住宅街に佇むカフェになっており、心のごもった料理と丁寧な接客でお客様にくつろいだ時間をお過ごしいただければ幸いです。	R4.5.1	日立市	県北
43	肉匠坂井 つくば研究学園店	食	305-0832 つくば市西岡419-1 029-893-5288	https://www.yakiniku.jp/nikushou_sakai/	・各テーブルに食品ロスを減らす協力の呼びかけ、SDGs取組POPを配置 ・選べるご飯のサイズ。一口メニューなど。	こだわりの焼肉を、食べ放題でご堪能いただけます。	R4.6.1	つくば市	県南
44	久慈サンピア日立	宿	319-1223 日立市みなと町6-1 0294-53-8000	https://www.kuji-sunpia-hitachi.com/	・宴会や会食の場に「3010運動」のPOPを設置し利用者へ案内。 ・盛り付けを工夫し食材のポーションを小さめに設定し無駄な豪華な盛りを軽減。 ・通常の全席料理だけでなく、食べきれなかった場合に持ち帰れるお弁当スタイルのメニューもご用意。 ・ボリュームや価格を選べるよう3段階のメニューを用意し、シチュエーションや年齢層によって適量をご案内。	使用する食材や調味料を過度に仕入れず、先入先出を徹底することで廃棄ロスの削減に取り組んでいます。	R4.9.1	日立市	県北
45	レストラン「彩海」	食	319-1223 日立市みなと町6-1 0294-53-8000	https://www.kuji-sunpia-hitachi.com/menu/	・料理の説明を丁寧にし残さず食べきりたくなる雰囲気作りを徹底。 ・メニューの種類を無駄に多くせず、同じ食材で工夫したメニューを設定。 ・テイクアウトできるメニューの設定をし、ご自宅でも召し上げられるようにする予定。 ・一品一品のごはんの量を計って盛り付け。 食べ残しをチェックし、適量の変更を心掛けている。	その日その日で仕込みをする。又は真空包装機で仕込んだ食材を長持ちさせる工夫をしています。日替わりランチを設定し余粮のある食材を工夫をして食品ロスの軽減に努めています。	R4.9.1	日立市	県北
46	おらがそば そばよし本店	食	319-0106 小美玉市壁倉1606-11 0299-48-1025		・お客様の希望も聞き、ハーフサイズありセットメニューもある。 ・メニューの工夫をしてミニサイズもある。 ・残した料理のお持ち帰りも実施中。	—	R4.9.1	小美玉市	県央
47	旬彩 一菜一心	食	319-0122 小美玉市江戸187-6 0299-48-0933	https://ichina-ichie.ciao.jp/	・コース料理は料理の進み具合を見て次の料理のお持ち帰りをお聞きする。 ・メニューは、ハーフサイズや小盛メニューもご用意。 ・残した料理のお持ち帰りバックを常備している。	茨城県小美玉市に佇む隠れ家居酒屋です。豊富なお酒とメニューで素敵なひと時をお過ごし頂けます。	R4.9.1	小美玉市	県央
48	Ecchan Café	食	319-0132 小美玉市御堂前1198-61 050-8881-4830	ecchan-café.business.site	・食べられるようごはんの量を確認。 ・セット注文だけでなく単品でも注文できるよう工夫。 ・苦手な方が多い料理は、確認してから提供。	自然に囲まれた、ゆっくりできるCaféです。車やバイク好きな方に人気があります。 ・地産地消を目指しているため、野菜はほとんど実家でできたものを使用しています。	R4.9.1	小美玉市	県央
49	秀華苑	食	319-0123 小美玉市羽鳥2653-8 0299-46-2854	shukaenn@nifty.com	・たくさん注文した場合には、お客様に食べてからまた注文するよう声掛け実施。 ・すべてのメニューの小盛OK。 ・料理、めん類まですべて持ち帰りOK。持ち帰り容器は常備。	・古いお店ですが、これからもずっと変わらず心をこめて作り続けていきたいと思っています。	R4.9.1	小美玉市	県央
50	お食事処 はるみ	食	319-0102 小美玉市西郷地1667-60 0299-48-1754		・ごちゅうもんじに、又 宴会の最終メニュー時に持ち帰りの声かけ実施。 ・ハーフメニューの作成、宴会メニューの量を少々抑える。 ・バック、容器の種類を増やし、持ち帰りの対応力をあげる。 ・盛り付けを美しく。	・ (例) 高齢者ならお年寄りメニューなど、宴会は、男女、年齢を確認してメニューを作成しています。	R4.9.1	小美玉市	県央
51	中国菜館 森海	食	311-3434 小美玉市栗又四71767-3 0299-56-3555		・残した料理の持ち帰りの入れ物を持ってきてください。 ・注文時に量が多いことをお客さんに伝えている。	—	R4.9.1	小美玉市	県央
52	旭川らあめん としまる	食	311-3434 小美玉市栗又四71019-9 0299-56-2262	(ツイッター) @toshimaru2017	・サイドメニュー (ご飯もの) のハーフサイズの提供。 ・バックを用意しているので、残した分は持ち帰り可能。	—	R4.9.1	小美玉市	県央
53	魚貝旬菜 かなざわ	食	319-0123 小美玉市羽鳥1294-2 0299-46-3262		・丼物やごはんなどお客様から量を聞く。 ・プラス料金などにしてお客様が食べられる様にしている。 ・持ち帰り用のバックを用意して希望のお客様に渡す。 ・年配の方 (よく来てくださる方) などごはんの量などを調節する。	—	R4.9.1	小美玉市	県央
54	梅久	食	311-3434 小美玉市栗又四72400-12 0299-46-3262		・店内ポスターで「食べきり」を促進。 ・半ライス、ライス抜きメニューを設定。 ・持ち帰り容器常備メニュー表にも掲載。	—	R4.9.1	小美玉市	県央

NO	店舗名称	種別	所在地・電話番号	URL	主な取組内容	アピールポイント	登録年月日	市町村	エリア
55	種や 千成	食	319-0106 小美玉市堅倉829 0299-48-0212		・適量注文の呼びかけや、女性客への種類の確認（商品によってはハーフサイズの提案など） ・ハーフサイズメニューの用意、種類の記載等。 ・持ち帰り容器の常備等 ・お子様連れのお客様には一品頼むのではなくシェアの推奨。年配客には種類の確認等。	—	R4.9.1	小美玉市	県央
56	お食事処 ながき	食	319-0111 小美玉市中野谷108 0299-47-0054		・定食のごはんは、食べられない人は減らし、食べられる人はお代わり可能。 ・単品料理に季節の野菜をとり入れ、お客様が少なくするという要望を聞いている。 ・バックを用意している。	料理には季節のものをとり入れることにより食欲が増し、食べ残しが減る!? ごはんはお代わり制にしています。（事前に半ライスにする人もいます。）	R4.9.1	小美玉市	県央
57	珍来美野里店	食	319-0102 小美玉市西郷地1424-1 0299-48-0423		・持ち帰り容器の常備可能メニュー。	—	R4.9.1	小美玉市	県央
58	とんかつ 美沢	食	311-3412 小美玉市布川戸650-2 0299-58-6716		・食べきれず残ったライスの調整 ・テイクアウトメニュー ・残った料理はバックで持ち帰り	—	R4.10.1	小美玉市	県央
59	海鮮食事処 いしざき	食	311-3422 小美玉市中延595-1 0299-58-5524		・残った持ち帰り可能と伝えている。 ・ハーフサイズでも提供可能。 ・残った料理の持ち帰り無料バックを配る。	テイクアウトも開店当初から可能。	R4.10.1	小美玉市	県央
60	Nico kitchen	食	317-0073 日立市幸町1-15-9-1F 0294-33-8275	https://instagram.com/nico.kitchen25	・注文を受けてから調理の開始 ・食材を無駄にしないメニュー作り ・持ち帰り容器の常備 ・自社の農産物の商品にならない野菜の有効活用	櫻村ふぁーむのおいしい野菜とお米をふんだんに使ったランチやお弁当がおすすです！ ぜひ一度ご賞味あれ！	R4.10.1	日立市	県北
61	健康弁当 おはな	食	300-1233 牛久市幸町3-1 029-846-3018	https://qulseller.com/jp/ohana	・管理栄養士監修のもと、メニュー作成。 日替わり弁当はヘルシーとデラックスで量で2種類に分けている ・残ったお弁当を廃棄でなく専門の引き取り業者に引き取りをお願いし、引き取っていただいている。	1個のご注文から無料配達しております お弁当1食あたり40品目の食材を使用しております	R4.11.1	牛久市	県南
62	のみ処くい処 七福	食	304-0056 下妻市長塚325-1 0296-54-4565		・トイレ個室、店内POPに食品ロスの実態や個人ができる対策法のほか、当店で取り扱った食材を掲示。 ・炭水化物を控える方向のメニューやごはんの量を150gにしたヘルシーサイズを開発。 ・TAKE OUT可能、持ち帰り用のバックを用意(袋は有料) ・コンポストを設置して自家製肥料を作成して自社の畑で使用	人気の唐揚げや下妻市内の畜産店から仕入れたもつ煮が自慢です オーナーが目利きをした旬の魚も自信があります	R4.11.1	下妻市	県西
63	中華房 威風	食	317-0071 日立市鹿島町1-11-16 大高ビル1階 0294-51-5349	https://www.k3d-sdkappa.com/ifu/	・適量注文の呼びかけ。宴会時の「3010運動」の呼びかけ。 ・注文を受けてからの調理による作り置き削減。ハーフサイズメニューの提供。お客様に食べられない食材などの確認。 ・お持ち帰り容器の提供。	—	R4.12.1	日立市	県北
64	橋本旅館	宿	311-3422 小美玉市中延1 0299-58-2038	https://hashimoto-inn.com/	・ライス・おかずの量の選択、食べきりの呼びかけ実施。 ・子供用メニュー対応、宴会時の料理量の選択。 ・生もの以外を持ち帰りOK（バック、袋あり）。 ・仕出し時にライスの量を選択OK。	小美玉市（旧小川町）の旅館です。 宿泊・会食・仕出しなどは、お客様のご予望を出るだけ叶えるようスタッフ一同がんばります。是非ご相談下さい。	R4.12.1	小美玉市	県央
65	中華料理 桃苑	食	317-0071 日立市鹿島町1-7-10 0294-21-3833		・残った料理は、バックやボイルで持ち帰っていただけます。 ・食べきれないときは、バックを渡し持ち帰っていただけます。	いつも笑顔の接客。 チャーハン類の量の多さ。 餃子のおおきさ。	R5.1.1	日立市	県北
66	とんかつ とん	食	316-0036 日立市鮎川町2-2-3 0294-33-3823	http://www.ton3.com/	・チラシ・ポスター等を活用した啓発 ・ハーフサイズメニューの提供 ・持ち帰り容器の提供	茨城のブランド豚 食べ比べができる店 が自由に選べるメニュー	R5.4.1	日立市	県北
67	たびのホテル鹿島	宿	314-0145 神栖市平泉東1-64-36 0299-95-5990	https://kashima.tabino-hotel.jp/	・店内にPOPを掲示 ・バイキングの開店まじかの時間は少なくともお料理を追加しない	時間によって料理の量を調整しています	R5.6.1	神栖市	鹿行
68	お菜屋 わだ家 つくば店	食	305-0817 つくば市研究学園5-8-4 ホテルベストランド1F 029-863-1567	https://www.wada-ya.com/tsukuba/	・仕入れ時食品ロスにならないよう発注数の管理 ・小盛/少量/追加 メニューの販売 ・土鍋ご飯をおにぎりにして持ち帰り ・おいしい初め膳の鯛を持ち帰り ・過度な装飾を減らし、素材を生かした料理提供 ・まかないで廃棄直前の食材を活用 ・飲み放題のグラス交換制	・「和田アキ子プロデュース」豚しゃぶと創作和食のお店。まるで自宅できつろいでいるかのような居心地の良い空間は、大切なご接待や長寿のお祝い、お子様の時候に合わせてお祝いに最適です。	R5.10.1	つくば市	県南
69	La Porta	食	305-0817 つくば市研究学園5-8-4 ホテルベストランド1F 029-849-2211	https://r.qnavi.co.jp/e056200/	・仕入れ時食品ロスにならないよう発注数の管理 ・小盛/少量/追加 メニューの販売 ・加熱料理に限り食べ残した料理を持ち帰り（自己責任） ・飲み干せないボトルワインを持ち帰り ・過度な装飾を減らし、素材を生かした料理提供 ・まかないで廃棄直前の食材を活用 ・飲み放題のグラス交換制	・カジュアルなランチ・ディナーの他、テイクアウトも大充実（1万円以上で配達可）!! ・貸切パーティーや宴会、結婚式の二次会にも定評あり。	R5.10.1	つくば市	県南

NO	店舗名称	種別	所在地・電話番号	URL	主な取組内容	アピールポイント	登録年月日	市町村	エリア
70	HOTEL BESTLAND	宿	305-0817 つくば市研究学園5-8-4 029-863-1515	https://www.hotel-bestland.co.jp/	・仕入れ時食品ロスにならないよう発注数の管理 ・朝食を一部オーダー制（オムレツ・フレンチトーストなど）+セミビュッフェにし、お客様自身が量の調整が可能 ・コーヒーの持ち帰り ・季節に合わせた新メニューの開拓、飽きのこない料理提供	・ホテルベストランドの朝食は、シェフ特製の小鉢料理を木箱に彩りよく盛り付けた『9種の彩り膳』。オーダー制の人気ふわとろオムレツ、セミビュッフェコーナーには、パン・サラダ・ヨーグルト等をご用意いたしております。	R5.10.1	つくば市	県南
71	カラオケボックス	食	305-0817 つくば市研究学園5-13-11 MYU-MYU3F 029-869-5011	https://r.nvani.co.jp/bfp373ac000/	・仕入れ時食品ロスにならないよう発注数の管理 ・少量/ HALFサイズ メニューの販売 ・飲み干せないボトルワインを持ち帰り ・過度な装飾を減らし、素材を生かした料理提供 ・まかないで廃棄直前の食材を活用 ・飲み放題のグラス交換制	研究学園駅前のカラオケ。コンセプトの異なる大小20のお部屋は、すべて完全個室！新機種の『LIVE DAM AI』『JoySound max2』のお部屋を揃えます。フードやスイーツメニューも大充実です！	R5.10.1	つくば市	県南
72	蕎麦 ふくふく	食	319-1411 日立市川尻町3-24-10 0294-43-0708	www.instagram.com/fukufuku224	・適量注文の呼びかけ ・宴会時の「3010運動」の呼びかけ ・チラシ・ポスター等を活用した啓発 ・ HALFサイズメニューの提供 ・注文を受けてからの調理により作り置き削減 ・ お客様に食べられない食材等の確認 ・持ち帰り容器の提供 ・ラーメン、定食などの少なめ（半麺、半ライス）20円値引き、味付けの濃さの調整などお客様のご希望に、可能な要望は、調整可能です。	メニューにはあっさり醤油ラーメン、ボリューム満点野菜ラーメン（味噌、塩）辛いラーメン、各種定食類などあります。麺は実家製麺工場から特注自家製麺を使用、数種類の鶏ガラスープと豚骨ガラスープの香味野菜などを使用しコクや深みのあるスープに仕上げております。	R5.11.1	日立市	県北
73	小僧寿し 常陸大宮店	食	319-2266 常陸大宮市抽ヶ台町805-1 0295-52-2040	http://www.saishnfoods.co.jp/	・テイクアウトのみなので、オーダーでの対応。 ・節分等でのイベントでもロスはず口を達成している。 ・食材のロス無くするために残り食材にて、その日のみの商品を作成 ・スーパー店舗での商品陳列は常にモニタリングしながら商品数の調整をしている	小僧寿しはすべて手作りのオーダーメイド、鮮度を保つこと、安全であることが大きな違いです。	R5.12.1	常陸大宮市	県北
74	ホテル山水	宿	306-0033 古河市中央町1-8-32 0280-22-0226	http://www.hotelsansui.co.jp	・食べきれなかった料理は（生物をのぞいて）バックでお持ち帰りしてもらおう ・コース料理献立をたてる際に食べられる量で提供する ・バックを提供して持ち帰ってもらう ・できるだけお召し上がりいただける量を考えて提供し、年齢層に合わせた献立にする。	新鮮な食材で、温かい物は温かく、冷たい物は冷やしてお召しいただける工夫をしている	R5.12.1	古河市	県西
75	中華料理 嘉楽飯店	食	306-0011 古河市東1-1-5 0280-32-6191		・お客様の要望に合わせ料理を提供 ・バックを提供	—	R5.12.1	古河市	県西
76	トラットリア・アグレスト	食	315-0005 石岡市鹿の子4-1-3 0299-56-6198	http://trattoria-agreste.com	・余りの野菜でカレーやポロネーゼ	地産地消だけでなく、少しでもロスを削減出来るよう、日々努めています。	R5.12.1	石岡市	県南
77	喰べ処 呑み処 志摩	食	315-0005 石岡市鹿の子1-11-4 0299-23-8282		・お客様にお料理の量を説明する ・わかりやすく表示 ・お土産用バックを提供	—	R5.12.1	石岡市	県南
78	割烹 寿し長	食	315-0014 石岡市国府3丁目1番3号 0299-23-0117	http://www.e-consul.info/iba/isi/ssc/	・客席への告知ポップの設置 ・食べきりサイズの個分量での提供 ・持ち帰り用バックを提供 ・従業員によるお客様への積極的声掛け	全室個室・和洋どちらでも席対応します。	R5.12.1	石岡市	県南
79	小僧寿しけやき台店	食	310-0842 水戸市けやき台3-38 029-248-0340	http://www.saishnfoods.co.jp/	・テイクアウトのみなので、オーダーでの対応。 ・節分等でのイベントでもロスはず口を達成している。 ・食材のロス無くするために残り食材にて、その日のみの商品を作成 ・スーパー店舗での商品陳列は常にモニタリングしながら商品数の調整をしている	小僧寿しはすべて手作りのオーダーメイド、鮮度を保つこと、安全であることが大きな違いです。	R5.12.1	水戸市	県央
80	ホテルレイクサイドつくば	宿	300-1273 つくば市下岩崎708-1 029-876-5050	https://www.lakeside-tsukuba.jp/	・食材のロスなるべく出さないように、お客様の人数確認の徹底、また、事前に苦手な食べ物を聞いておき、提供しないようにする。	—	R5.12.1	つくば市	県南
81	小僧寿し 大子店	食	319-3551 久慈郡大子町池田1521-1 0295-72-2356	http://www.saishnfoods.co.jp/	・テイクアウトのみなので、オーダーでの対応。 ・節分等でのイベントでもロスはず口を達成している。 ・食材のロス無くするために残り食材にて、その日のみの商品を作成 ・スーパー店舗での商品陳列は常にモニタリングしながら商品数の調整をしている	小僧寿しはすべて手作りのオーダーメイド、鮮度を保つこと、安全であることが大きな違いです。	R5.12.1	大子町	県北
82	小僧寿し鉢田店	食	311-1517 鉢田市鉢田2303-2 0291-33-5200	http://www.saishnfoods.co.jp/	・テイクアウトのみなので、オーダーでの対応。 ・節分等でのイベントでもロスはず口を達成している。 ・食材のロス無くするために残り食材にて、その日のみの商品を作成 ・スーパー店舗での商品陳列は常にモニタリングしながら商品数の調整をしている	小僧寿しはすべて手作りのオーダーメイド、鮮度を保つこと、安全であることが大きな違いです。	R5.12.1	鉢田市	県行
83	小僧寿し石岡店	食	315-0017 石岡市若宮3丁目3-37 0299-23-0899	http://www.saishnfoods.co.jp/	・テイクアウトのみなので、オーダーでの対応。 ・節分等でのイベントでもロスはず口を達成している。 ・食材のロス無くするために残り食材にて、その日のみの商品を作成 ・スーパー店舗での商品陳列は常にモニタリングしながら商品数の調整をしている	小僧寿しはすべて手作りのオーダーメイド、鮮度を保つこと、安全であることが大きな違いです。	R5.12.1	石岡市	県南
84	ホテルニューつたや	宿	308-0041 筑西市乙707-1 0296-24-8181	https://new-tsutaya.com	お客様に食材の大切さをアピールしている。 ひとつの食材を様々な商品に取り込み食品ロスに繋げている。 商品によって行っている。 顧客に合わせ商品提供の工夫をしている。	—	R6.1.1	筑西市	県西

NO	店舗名称	種別	所在地・電話番号	URL	主な取組内容	アピールポイント	登録年月日	市町村	エリア
85	肉バル キダルト	食	308-0041 筑西市乙907-1 0296-24-8181	https://new-tsutaya.com	お客様に食材の大切さをアピールしている。 ひとつの食材を様々な商品に取り込み食品ロスに繋げている。 商品によって行っている。 顧客に合わせ商品提供の工夫をしている。		R6.1.1	筑西市	県西
86	つたやキッチン	食	308-0041 筑西市乙907-1 0296-24-8181	https://new-tsutaya.com	お客様に食材の大切さをアピールしている。 ひとつの食材を様々な商品に取り込み食品ロスに繋げている。 商品によって行っている。 顧客に合わせ商品提供の工夫をしている。		R6.1.1	筑西市	県西
87	レストラン 一乃房	食	308-0041 筑西市乙907-1 0296-24-8181	https://new-tsutaya.com	お客様に食材の大切さをアピールしている。 ひとつの食材を様々な商品に取り込み食品ロスに繋げている。 商品によって行っている。 顧客に合わせ商品提供の工夫をしている。		R6.1.1	筑西市	県西
88	つたや食堂	食	308-8510 筑西市二本成615 0296-24-8181	https://new-tsutaya.com	食材の大切さをPRしている。 ひとつの食材を様々な商品に取り込み食品ロスに繋げている。 商品により実施している。 顧客に合わせ商品提供の工夫をしている。		R6.1.1	筑西市	県西
89	まぜめん 9 1	食	317-0064 日立市峰崎町1-2-19 0294-87-7260	https://www.total19.co.jp/store.info	注文を受けてからの調理により作り置き削減 テラシ・ポスター等を活用した啓発 種の量を選択、適量注文の呼びかけ 持ち帰り容器の提供 こまめな仕入れを心がけ、食品ロスでないようにしている。	日立発祥!!まぜめん専門店、豊富なメニューで季節メニューもあり通年、毎日でも美味しい!!	R6.1.1	日立市	県北
90	Restaurant CARABAO (レストランカラバオ)	食	304-0028 下妻市下木戸247-14	https://www.instagram.com/kamivacarabao/	「完食ありがとう」食品ロス削減にご協力お願いします店内にポスター掲示 ご飯の量を少なくする場合はご注文時に確認します 食中毒の発生時期や気温などを考慮して問題なさそうな場合はお持ち帰り容器を提供する 店側の取組として 食材の無駄な仕入れをしない。賞味消費期限がきたものは従業員の食事に回し食材廃棄を無くす。野菜など可食部が増えるように調理する。廃棄物はフードサイクリャーを使用して堆肥にする。	「茨城をたべよう」茨城県産の食材を使用していることをアピールして地元食材を大切に してもらおう気持ち、食べ物を粗末にしない気持ちをもって食事してもらえたらいいな 〜と取り組んでいます。	R6.1.1	下妻市	県西
91	GURUNAVI FOOD HALL WYE ヒタチエ	食	317-0073 日立市幸町1丁目16-1 ヒタチエ2F 0294-33-7555	https://r.gnavi.co.jp/72nkhz33000/	年配の方には、特に量について声かけを実施している ミニサイズを導入してお客様に適量を提供できるようにしている 料理を残した場合、テイクアウト容器を渡しロスがないよう対応している。	全国の有名店くるめが召し上げれる、くるめびならではの飲食店	R6.3.1	日立市	県北
92	(株)長寿荘 ホテルテラスガーデン水戸	宿	310-0015 水戸市宮町1-7-20 029-300-2500	https://www.hotel-terrace.com/	啓発ポスター掲出により食べきり促進 顧客の人数や年齢層、性別の割合によって、食品ロスにならないよう食材の注文数の管理 ビュッフェ形式による提供量の調整 少量メニューの実施	HACCP認証取得	R6.4.1	水戸市	県央
93	すぎのや本陣 水戸内原店	食	319-0305 水戸市中原町字東510-1 029-257-0277	https://suginoya.com/	・商品内容容量の事前説明 ・ハーフサイズの丼物・ハーフサイズの麺メニューの導入 ・持ち帰り容器の常備 ・お客様に応じてお好みの量への変更実施	小さなお子様からお年寄りまで、家族みんなが楽しく食事ができる和食レストラン。 創業期から「そば」と「うどん」にこだわり続けています。	R6.5.1	水戸市	県央
94	すぎのや本陣 ひたち海浜公園前店	食	312-0012 ひたちなか市大字馬渡 字下海道793-1 029-353-3007	https://suginoya.com/	・商品内容容量の事前説明 ・ハーフサイズの丼物・ハーフサイズの麺メニューの導入 ・持ち帰り容器の常備 ・お客様に応じてお好みの量への変更実施	小さなお子様からお年寄りまで、家族みんなが楽しく食事ができる和食レストラン。 創業期から「そば」と「うどん」にこだわり続けています。	R6.5.1	ひたちなか市	県央
95	すぎのや本陣 日立久懸浜店	食	319-1223 日立市みなと町1-5 0294-28-1115	https://suginoya.com/	・商品内容容量の事前説明 ・ハーフサイズの丼物・ハーフサイズの麺メニューの導入 ・持ち帰り容器の常備 ・お客様に応じてお好みの量への変更実施	小さなお子様からお年寄りまで、家族みんなが楽しく食事ができる和食レストラン。 創業期から「そば」と「うどん」にこだわり続けています。	R6.5.1	日立市	県北
96	すぎのや本陣 水戸県庁前店	食	310-0852 水戸市笠原町1964-5 029-305-5758	https://suginoya.com/	・商品内容容量の事前説明 ・ハーフサイズの丼物・ハーフサイズの麺メニューの導入 ・持ち帰り容器の常備 ・お客様に応じてお好みの量への変更実施	小さなお子様からお年寄りまで、家族みんなが楽しく食事ができる和食レストラン。 創業期から「そば」と「うどん」にこだわり続けています。	R6.5.1	水戸市	県央
97	すぎのや本陣 芽吹店	食	306-0624 坂東市矢作3143-1 0297-38-1313	https://suginoya.com/	・商品内容容量の事前説明 ・ハーフサイズの丼物・ハーフサイズの麺メニューの導入 ・持ち帰り容器の常備 ・お客様に応じてお好みの量への変更実施	小さなお子様からお年寄りまで、家族みんなが楽しく食事ができる和食レストラン。 創業期から「そば」と「うどん」にこだわり続けています。	R6.5.1	坂東市	県西
98	すぎのや本陣 坂東インター店	食	306-0607 坂東市弓田858-10 0297-35-7422	https://suginoya.com/	・商品内容容量の事前説明 ・ハーフサイズの丼物・ハーフサイズの麺メニューの導入 ・持ち帰り容器の常備 ・お客様に応じてお好みの量への変更実施	小さなお子様からお年寄りまで、家族みんなが楽しく食事ができる和食レストラン。 創業期から「そば」と「うどん」にこだわり続けています。	R6.5.1	坂東市	県西

NO	店舗名称	種別	所在地・電話番号	URL	主な取組内容	アピールポイント	登録年月日	市町村	エリア
99	すぎのや本陣 午久インター店	食	300-1260 つくば市西大井字池向1693-3 029-870-2666	https://suginoya.com/	・商品内容容量の事前説明 ・ハーフサイズの丼物・ハーフサイズの麺メニューの導入 ・持ち帰り容器の常備 ・お客様に応じてお好みの量への変更実施	小さなお子様からお年寄りまで、家族みんなが楽しく食事ができる和食レストラン。 創業期から「そば」と「うどん」にこだわり続けています。	R6.5.1	つくば市	県南
100	すぎのや本陣 江戸崎店	食	300-0504 稲敷市江戸崎2085-4 029-840-5508	https://suginoya.com/	・商品内容容量の事前説明 ・ハーフサイズの丼物・ハーフサイズの麺メニューの導入 ・持ち帰り容器の常備 ・お客様に応じてお好みの量への変更実施	小さなお子様からお年寄りまで、家族みんなが楽しく食事ができる和食レストラン。 創業期から「そば」と「うどん」にこだわり続けています。	R6.5.1	稲敷市	県南
101	すぎのや本陣 阿見店	食	300-0331 稲敷郡阿見町大字阿見 字中郷4124-7 029-891-3755	https://suginoya.com/	・商品内容容量の事前説明 ・ハーフサイズの丼物・ハーフサイズの麺メニューの導入 ・持ち帰り容器の常備 ・お客様に応じてお好みの量への変更実施	小さなお子様からお年寄りまで、家族みんなが楽しく食事ができる和食レストラン。 創業期から「そば」と「うどん」にこだわり続けています。	R6.5.1	阿見町	県南
102	すぎのや本陣 龍ヶ崎店	食	301-0005 龍ヶ崎市川原代町文間通5563-1 0297-61-1025	https://suginoya.com/	・商品内容容量の事前説明 ・ハーフサイズの丼物・ハーフサイズの麺メニューの導入 ・持ち帰り容器の常備 ・お客様に応じてお好みの量への変更実施	小さなお子様からお年寄りまで、家族みんなが楽しく食事ができる和食レストラン。 創業期から「そば」と「うどん」にこだわり続けています。	R6.5.1	龍ヶ崎市	県南
103	すぎのや本陣 潮来店	食	311-2421 潮来市辻字横田313-2 0299-80-1121	https://suginoya.com/	・商品内容容量の事前説明 ・ハーフサイズの丼物・ハーフサイズの麺メニューの導入 ・持ち帰り容器の常備 ・お客様に応じてお好みの量への変更実施	小さなお子様からお年寄りまで、家族みんなが楽しく食事ができる和食レストラン。 創業期から「そば」と「うどん」にこだわり続けています。	R6.5.1	潮来市	鹿行
104	すぎのや本陣 守谷店	食	302-0118 守谷市立沢1906-1 0297-45-5100	https://suginoya.com/	・商品内容容量の事前説明 ・ハーフサイズの丼物・ハーフサイズの麺メニューの導入 ・持ち帰り容器の常備 ・お客様に応じてお好みの量への変更実施	小さなお子様からお年寄りまで、家族みんなが楽しく食事ができる和食レストラン。 創業期から「そば」と「うどん」にこだわり続けています。	R6.5.1	守谷市	県南
105	グルービー 東海本店	食	319-1116 那珂郡東海村舟石川駅西4-10-6 029-283-0458	https://www.pasta-groovy.co.jp/	・残した料理のお持ち帰りを希望するお客様にバックと袋を提供し、それに詰めてお持ち帰りいただいている。	創業40年来、お客様に「お腹一杯食べていただきたい」との思いから、少し多めの料理をご提供しております。しかしながら、食べきれないお客様にはバックと袋をご用意しお持ち帰りいただいております。	R6.5.1	東海村	県央
106	グルービー 日立店	食	319-1416 日立市田尻町4-6-39 0294-44-7111	https://www.pasta-groovy.co.jp/	・残した料理のお持ち帰りを希望するお客様にバックと袋を提供し、それに詰めてお持ち帰りいただいている。	創業40年来、お客様に「お腹一杯食べていただきたい」との思いから、少し多めの料理をご提供しております。しかしながら、食べきれないお客様にはバックと袋をご用意しお持ち帰りいただいております。	R6.5.1	日立市	県北
107	グルービー 大みか店	食	316-0024 日立市水木町2-15-48 0294-32-5201	https://www.pasta-groovy.co.jp/	・残した料理のお持ち帰りを希望するお客様にバックと袋を提供し、それに詰めてお持ち帰りいただいている。	創業40年来、お客様に「お腹一杯食べていただきたい」との思いから、少し多めの料理をご提供しております。しかしながら、食べきれないお客様にはバックと袋をご用意しお持ち帰りいただいております。	R6.5.1	日立市	県北
108	グルービー 勝田店	食	312-0018 ひたちなか市笹野町2丁目3-3 029-212-8808	https://www.pasta-groovy.co.jp/	・残した料理のお持ち帰りを希望するお客様にバックと袋を提供し、それに詰めてお持ち帰りいただいている。	創業40年来、お客様に「お腹一杯食べていただきたい」との思いから、少し多めの料理をご提供しております。しかしながら、食べきれないお客様にはバックと袋をご用意しお持ち帰りいただいております。	R6.5.1	ひたちなか市	県央
109	グルービー 京成店	食	310-0026 水戸市泉町1丁目6-1 水戸京成百貨店9階 029-302-5555	https://www.pasta-groovy.co.jp/	・残した料理のお持ち帰りを希望するお客様にバックと袋を提供し、それに詰めてお持ち帰りいただいている。	創業40年来、お客様に「お腹一杯食べていただきたい」との思いから、少し多めの料理をご提供しております。しかしながら、食べきれないお客様にはバックと袋をご用意しお持ち帰りいただいております。	R6.5.1	水戸市	県央
110	グルービー 水戸店	食	310-0847 水戸市米沢町388-6 029-248-1177	https://www.pasta-groovy.co.jp/	・残した料理のお持ち帰りを希望するお客様にバックと袋を提供し、それに詰めてお持ち帰りいただいている。	創業40年来、お客様に「お腹一杯食べていただきたい」との思いから、少し多めの料理をご提供しております。しかしながら、食べきれないお客様にはバックと袋をご用意しお持ち帰りいただいております。	R6.5.1	水戸市	県央
111	グルービー 赤塚店	食	310-0911 水戸市見和3丁目592-9 029-309-5571	https://www.pasta-groovy.co.jp/	・残した料理のお持ち帰りを希望するお客様にバックと袋を提供し、それに詰めてお持ち帰りいただいている。	創業40年来、お客様に「お腹一杯食べていただきたい」との思いから、少し多めの料理をご提供しております。しかしながら、食べきれないお客様にはバックと袋をご用意しお持ち帰りいただいております。	R6.5.1	水戸市	県央
112	グルービー つくば東大通り店	食	305-0042 つくば市下広岡1055-684 029-860-2112	https://www.pasta-groovy.co.jp/	・残した料理のお持ち帰りを希望するお客様にバックと袋を提供し、それに詰めてお持ち帰りいただいている。	創業40年来、お客様に「お腹一杯食べていただきたい」との思いから、少し多めの料理をご提供しております。しかしながら、食べきれないお客様にはバックと袋をご用意しお持ち帰りいただいております。	R6.5.1	つくば市	県南
113	グルービー つくば研究学園店	食	305-0817 つくば市研究学園3-23-4 029-893-2822	https://www.pasta-groovy.co.jp/	・残した料理のお持ち帰りを希望するお客様にバックと袋を提供し、それに詰めてお持ち帰りいただいている。	創業40年来、お客様に「お腹一杯食べていただきたい」との思いから、少し多めの料理をご提供しております。しかしながら、食べきれないお客様にはバックと袋をご用意しお持ち帰りいただいております。	R6.5.1	つくば市	県南
114	グルービー 守谷店	食	302-0126 守谷市鈴塚292-1 0297-44-7183	https://www.pasta-groovy.co.jp/	・残した料理のお持ち帰りを希望するお客様にバックと袋を提供し、それに詰めてお持ち帰りいただいている。	創業40年来、お客様に「お腹一杯食べていただきたい」との思いから、少し多めの料理をご提供しております。しかしながら、食べきれないお客様にはバックと袋をご用意しお持ち帰りいただいております。	R6.5.1	守谷市	県南
115	水戸プラザホテル	宿	310-0851 水戸市千波町2078-1 029-305-8111	https://www.mito-plaza.jp/	・「食品ロス削減推進」のポップ設置を検討中、朝食バイキングでの運用による啓蒙活動 ・単一食材の流動的な運用、廃棄部分（率）の削減、副産物のメニュー開発 ・テールマナー等での食育に関する活動とあわせ、啓蒙活動を推進する		R6.5.1	水戸市	県央
116	旬おかさ	食	306-0205 古河市関戸1214-1 0280-97-2323	http://www.okasato.co.jp/	・ごはんの量をどのくらいの量にするか確認し、食べきれぬ量にする ・色々なおかずを出し、飽きずに食べられるメニューにする ・お客様に持ち帰りを希望された場合は可能	旬の食材を使ったおいしい和食をお作りしています。	R6.5.1	古河市	県西
117	綱元 別館	食	317-0071 日立市鹿島町1-20-12 0294-24-6524	http://ami-moto.com	・定食の場合、その方に応じてご飯の量を工夫している ・おそばから、いろいろな定食をやっているため、その方に応じたメニューを選べる ・持ち帰り容器で持ち帰りができる	和食、すし、そば、カニ類とメニューが豊富です。	R6.5.1	日立市	県北

NO	店舗名称	種別	所在地・電話番号	URL	主な取組内容	アピールポイント	登録年月日	市町村	エリア
118	ホテル日航つくば	宿	305-0031 つくば市吾妻1-1364-1 029-852-1122	https://www.nikko-tsukuba.com	・レストラン・宴会等での啓発に加えて、社内外イベントでの取り組み展示も積極的に実施。 ・ランチビュッフェにおいて、大皿ではなく小鉢での提供を行うなど、ロスが極力出ないように意識したメニュー構成を進めている。 ・環境省推奨の「mottECO容器」にて対応。 ・ビュッフェで残ったパン（手が付いていない物）を使用した「パンプリン」を作ってお客様に提供するなど、ロスを想定したメニュー作りにも着手している。		R6.5.1	つくば市	県南
119	揚げたて とび天	食	317-0073 日立市幸町1丁目16-1 ヒタチエ2F 0294-33-7890		・白飯の量を選んで頂いています。(120g、180g、250g→ロスを減らす) ・持ち帰りメニューを設定しています。 ・天ぷらのあげ玉を捨てずにお客様に安価で販売してゴミを出さないようにしています。	作り置きをせず、オーダー後に揚げたての商品（メニュー）を提供してロスを出さないようにしています。 (揚げたてを召し上がって頂きます！)	R6.5.1	日立市	県北
120	大洗勝松亭（おうしょうてい）	宿	311-1301 茨城県大洗町磯浜町8179-5 029-266-1122	https://www.oarai-oushoutei.com	・少食のお客様の夕食メニューとして「少量会席」コースを提供する。 ・お客様の食事の進み具合によりお料理を提供する。	2024年7月1日リニューアルオープン！客室から太平洋を一望できる大洗温泉の宿。伝統的な日本文化のデザインと現代の要素が融合した「和モダン」をスタイルとして、全客室を洋室に改装いたしました。	R6.6.1	大洗町	県央
121	炭火焼あぐら	食	〒319-1221 日立市大みか町1丁目7-17コーポやわら1F 0294-33-9029	https://sumibiyakiaqura.owst.jp/	・持ち帰り用バック提供 ・食べきれなかった料理の持ち帰りを案内	店名「あぐら」の由来は、思わずあぐらをかいてしまうようなゆったりとした心地よい空間を作りたいというもの。肩肘貼らずに本格的な和食・炭火焼をお召し上がりください。	R6.8.1	日立市	県北
122	かつこちゃん家	食	〒319-1221 日立市大みか町4-23-14 0294-54-3836		・ハーフサイズの提供 ・持ち帰り用のバック提供	美味しいお酒と心温まる料理が楽しめるお店です。皆様のお越しをお待ちしております。	R6.8.1	日立市	県北
123	韓国居酒屋釜山	食	〒317-0072 日立市井天町1-22-7 0294-21-2241		・適量注文の呼びかけ ・注文を受けてからの調理による作り置き削減 ・お客様に食べられない食材等の確認 ・持ち帰り容器の提供		R6.11.1	日立市	県北
124	お弁当 遊心	食	〒317-0065 日立市助川町2-9-9		・適量注文の呼びかけ ・注文を受けてからの調理による作り置きの削減 ・お客様に食べられない食材等についての確認 ・少量バックでの販売	助川町で安心安全手作り弁当&惣菜を販売している遊心です。遊心では注文を受けてからの調理になるので温かいお弁当をご提供できます。作り置きをしていないのでフードロスにも繋がります！お客様のご要望に合わせてメニューを変更することもできますのでお気軽にお問い合わせ下さい。	R6.11.1	日立市	県北
125	大戸屋ごはん処 イオンモール水戸内原店	食	319-0317 水戸市内原2-1 イオンモール水戸内原1F 029-259-9252		・食べきれなかった分の料理は無償で持ち帰り容器、袋、割り箸を提供している		R7.2.1	水戸市	県央
126	大戸屋ごはん処 ひたちなかファッションクルーズ店	食	312-0005 ひたちなか市新光町35 ニューポート ひたちなかファッションクルーズ2F 029-265-5338		・食べきれなかった分の料理は無償で持ち帰り容器、袋、割り箸を提供している		R7.2.1	ひたちなか市	県央
127	大戸屋 日立シーマークスクエア店	食	317-0052 日立市東滑川町5丁目1-3 SEA MARK SQUARE 2F 0294-87-8400		・食べきれなかった分の料理は無償で持ち帰り容器、袋、割り箸を提供している		R7.2.1	日立市	県北
128	道の駅 笠間	食	306-1703 笠間市手越22番地1 0296-71-5355	https://m-kasama.com/restaurant	・ご飯の量を選ぶことができる（ステーキ・ハンバーグkasama farm's） ・ハーフサイズ、少盛の設定（ステーキ・ハンバーグkasama farm's、つけめん・ラーメン活龍）		R7.2.1	笠間市	県央
129	道の駅 常総	食	300-2508 常総市むすびまち1番地 0297-38-7570	https://www.michinoeki-joso.com/	・小丼、お客様メニューの設定（いなほ食堂、TAMAGOYA常総レストラン）	茨城県の食の魅力をたくさん味わってください	R7.2.1	常総市	県西
130	大子温泉やみそホテル	宿	319-3552 久慈郡大子町矢田524-2 0295-72-1511	https://www.yamizo.com/	・残した料理の持ち帰り（お持ち帰りバックの提供）	自然に包まれた安らぎの宿 地元の食材を使った料理と清潔感あふれる寛ぎのお部屋 久慈川のせせらぎを聴きながら、奥久慈の自然の中で、ゆったりとした時間をお過ごしください。	R7.2.1	大子町	県北
131	ホテル東光	宿	300-2635 つくば市東光台3-7-7 029-847-1113		・飽きない様におかずのレパートリーを考え提供し、食べき切る為にご飯が足りなくならないようにおかわりシステムを導入しています。 ・朝食、夕食全て手作りで日替わりメニューを提供し、ご飯おかわり自由にしてます。 ・食べ残しは、もちろんですが…そもそも食べない事がない様にフードロスの観点からも完全予約での食事の提供をしている為、お作りした食材そのものが廃棄される事はありません。	ビジネスホテル内のレストランで、手作り料理を提供し、美味しく召し上がって頂くために、心を込めてお出しさせて頂いています。	R7.2.1	つくば市	県南
132	常盤道友部S.A下り線 「そば処常陸庵」	食	309-1712 笠間市長免路鶴山久保1051-3 常盤道友部S.A下り線 0296-77-8600		・メニュー表、券売機に「減量は従業員までお申し付け下さい」のポップ掲載		R7.2.1	笠間市	県央

NO	店舗名称	種別	所在地・電話番号	URL	主な取組内容	アピールポイント	登録年月日	市町村	エリア
133	常盤道友部S.A下り線 「里のうどん 芫や」	食	309-1712 笠間市長免路梶山久保1051-3 常盤道友部S.A下り線 0296-77-8600		・メニュー表、券売機に「減量は従業員までお申し付け下さい」のポップ掲載		R7.2.1	笠間市	県央
134	常盤道友部S.A下り線 「麺や村里木」	食	309-1712 笠間市長免路梶山久保1051-3 常盤道友部S.A下り線 0296-77-8600		・メニュー表、券売機に「減量は従業員までお申し付け下さい」のポップ掲載		R7.2.1	笠間市	県央
135	常盤道友部S.A下り線 「炙り焼 井・どん」	食	309-1712 笠間市長免路梶山久保1051-3 常盤道友部S.A下り線 0296-77-8600		・定食、丼物：白飯の並盛、大盛の設定 ・メニュー表、券売機に「減量は従業員までお申し付け下さい」のポップ掲載		R7.2.1	笠間市	県央
136	ベルファーム ～畑の中のジューススタンド～	食	300-1273 つくば市下岩崎1041-1 029-876-7731	https://www.bellfarm.co.jp/	・MサイズとLサイズを準備し、飲みきれのサイズを選んでいただける ・プラカップで提供しており、お持ち帰りできる形になっている ・食品サンプルを用いて実際のサイズと内容量を分かりやすく伝えている	自社農場、自社工場で作りから販売までやっております。	R7.2.1	つくば市	県南
137	海鮮うおすぎ	食	300-1633 北相馬郡利根町下井370-1 0297-68-5698	Instagram/Facebook「海鮮うおすぎ」	・年配者の方にはシャリを小さめに擇る・丼・定食・御膳のごはんを小盛に変更できる旨をオーダー時に聞いている ・常連の方にはごはんの量を調節している ・ミニ丼あり ・寿司を一貫から注文可能 ・バックを常時用意 ・生もの以外の持ち帰りのみ対応 ・まかないで廃棄直前の食材を活用 ・仕入れの量を調節	利根町で唯一の海鮮料理店です。 大・小宴会承ります。無料送迎(入有。 平日ランチメニューをお手頃価格で提供しております。 お持ち帰りメニュー有。	R7.2.1	利根町	県南
138	食堂おツネ	食	308-0021 筑西市甲727澤部テナント1F		・ご飯物や麺類の注文を、小盛から大盛まで3段階に分け、小さなお子さんやお年寄りも無理なく食べられるメニュー構成にしている。 ・持ち帰り用のバックを常備して、あらかじめお客様への声かけもしている。	特別なものではなく、日常的な「常（ツネ）の食」を、気軽にご利用できる価格帯で提供しています。朝の時間帯の営業もあります。	R7.4.1	筑西市	県西
139	千石ヤ	食	308-0805 筑西市稲野辺168-4		・残した料理の持ち帰り用のバックを常備	幅広い世代にご利用いただけるお店となっております。ほとんどの部屋が個室となっております。宴会やご法事お祝い、また食事のみでも気軽にご利用下さい！数多いメニューをご用意しております。	R7.4.1	筑西市	県西
140	中山屋	食	308-0825 筑西市中山727-1		・食べたい量を注文可能 ・食べたい量を100円刻みで設定 ・フードバックの用意しており、お客様自身で詰めていただける	昭和40年創業の焼きそば専門店です。麺の仕込み、焼き方、味を創業当初より変えず大切にしています。販売方法もお客様のお好みの量をご注文いただけるように100円刻みになっております。どうぞこれからもよろしくお願いたします。	R7.4.1	筑西市	県西
141	龍神家	食	300-4511 筑西市押尾24番地	https://tsukubaqvoza.com/	・残した料理の持ち帰りについて、夏季に関しては食中毒等の恐れがあるため基本的には行っていませんが、その他の時期に関してはその日の気温や湿度などを判断して臨機応変に対応しています。 ・お客様に当店の提供の量などをあらかじめお伝えして量を調整するように対応しています。	茨城県の食材を使用した地産地消の店舗です。直接、生産者と取引し、いめすのでフレッシュなものを活用して素材がもつ本来の味を提供するように心がけています。	R7.4.1	筑西市	県西
142	旬食ほづみ	食	300-0745 稲敷市橋向1182 0299-79-0166	hozumi.biz	・お持ち帰りのバックをご用意しております	誰もが気軽に立ち寄れる お店を目指し、皆様の喜ぶ顔が見たい一心で頑張っております。 ホームページやInstagramもぜひご覧ください。 食べきれない時はお持ち帰りできるようにバックをご用意しております。 食品ロス削減！	R7.5.1	稲敷市	県南
143	水府そば 大和屋	食	310-0852 水戸市笠原町978-35 029-243-4538	https://hitosara.com/0001058253/	・お客様へ料理の食べきり呼びかけ ・希望されるお客様にはごはんの量を調整可能 ・希望されるお客様にはお持ち帰りバックを提供 ・食材をムダなく使い切る ・需要に見合った原材料調達、商品製造、商品販売の改善	祖父が東京駒込にそば店を開業してから115年、妻の郷里、水戸に開業してから45年になります。娘は水戸で生まれ、大和屋5代目の孫も小学生になりました。これまで、店を続けてこられたのは、ひとえにお客様のご愛顧の賜物のほかございません。今後も、感謝の気持ちを忘れず、心を込めて仕事をしたいと存じます。引き続きのご愛顧をよろしくお願いいたします。	R7.8.1	水戸市	県央
144	かしの木千	食	310-0015 水戸市宮町2-2-5		・食材や商品を長持ちさせる保存時の工夫（冷凍、真空保存等） ・顧客の希望に応じた両の調整（小容量商品の製造・販売） ・食材や商品の保管状況の改善、容器の改良 ・定期的な賞味期限・消費期限の確認		R7.9.1	水戸市	県央
145	筑波山江戸屋	宿	〒300-4352 つくば市筑波728 029-866-0321	https://tsukubasan.co.jp/	・需要予測に基づき、無駄なく発注（調達）、製造、販売（A I、天候情報の活用等） ・食材や商品を長持ちさせる保存時の工夫（冷凍、真空保存等） ・客層に応じたメニューの提案 ・苦手な食べ物、アレルギーを事前確認して食材を変更 ・保存や調理の工夫を紹介（保存容器や食材の使いきりメニュー等） ・フードロス削減についての従業員教育		R7.10.1	つくば市	県南

NO	店舗名称	種別	所在地・電話番号	URL	主な取組内容	アピールポイント	登録年月日	市町村	エリア
146	食彩 太信	食	〒319-1704 北茨城市大津町北町2-5-18	https://s-daisin.com/	<ul style="list-style-type: none"> ・ご来店のお客様に対し、「食べきり」や「おいしいフードロス削減」の取組を口頭でご案内しています。特に宴会時には料理の量や内容を事前にご相談し適量を提供しています。 ・地魚を中心にした“適量・適価”のメニューを展開しています。食べ残しが出にくいよう、少量ずつ多品目の盛り合わせを心掛け、人気の「あんこう鍋」や「海鮮丼」もサイズ調整が可能です。 ・食べきれなかったお料理については、食品衛生管理を徹底した上で、お持ち帰り用の容器をご用意しております。（※お客様の自己責任のものをお願いしております） ・調理段階から無駄を出さないよう、魚のアラや骨などは出汁として再利用し、「どぶ汁」などの郷土料理に活かしています。また未利用魚を使った加工品「ひとすじシリーズ」を開発し、地魚の命を丸ごと使い切る取組をしています。 	<p>大津港にある「海鮮料理 食彩 太信」は、地元漁港で水揚げされた地魚を“まるごと使い切る”ことを信条としています。</p> <p>鞍鰯（あんこう）をはじめとする地魚を余すところなく活用し、骨や肝まで旨味として生かす「どぶ汁」や、未利用魚を活かした「ひとすじシリーズ」など、フードロス削減に本気で取り組むお店です。</p> <p>食べきりや持ち帰りも推奨し、「おいしく」「楽しく」「もったいないを減らす」取組を行っています。</p>	R7.11.1	北茨城市	東北
147	北京老飯店 研究学園店	食	305-0817 つくば市研究学園5-13-8-101		<ul style="list-style-type: none"> ・食べ残した料理の持ち帰り 	<p>当店は厳選した高級素材をその場で丁寧に一品一品を仕上げ、ベテランシェフが作り出す料理は本場そのものの味。よりヘルシーな中華料理を目指し、その調理の中、至る所に油の量を極限に抑え、お客様にさっぱりした美味しい料理をご提供します。</p>	R8.2.1	つくば市	関東
148	うなぎ斎藤	食	319-0312 水戸市大足町1050-1	https://maps.app.goo.gl/3EULGwDDnRCh1zF9	<ul style="list-style-type: none"> ・ごはんの量の選択可能 ・ほとんどのメニューが持ち帰りに対応 ・容器の提供を行い、食べ残しの削減を推進 	<p>水戸市の鰻料理専門店「うなぎ斎藤」は、1979年創業以来、地元の皆様にも愛され続ける老舗です。秘伝のタレをまとわせ、じっくり焼き上げた鰻は、ふっくらと香ばしく、ランチやディナーはもちろん、誕生祝い、記念日の会食など幅広いシーンでご利用いただけます。</p> <p>店内でのご飲食に加え、うなぎや蒲焼のテイクアウトも承っており、ご家庭でも本格的な味をお楽しみいただけます。さらに、鰻の串焼（きも焼・ひれ巻・赤ばら・血合い）や鰻あらい・鰻こく・鰻うま煮といった鰻料理もご用意しております。落ち着いた和の空間で、心に残るひとときをお過ごしください。</p> <p>スタッフ一同、心よりご来店お待ちしております。</p>	R8.4.1	水戸市	関東