

**HOTEL
METROPOLITAN**
EDMONT TOKYO JR-EAST



おいしい完食が環境への嬉しいおもいやりにつながります



ホテルメトロポリタン エドモントは、 “食品ロス問題”に真摯に取り組んでいます。

「食品ロス」とは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品をいいます。食品ロスを削減して、食品廃棄物の発生を減らしていくことが重要です。まだ食べられるのに捨てられてしまっている食品が年間約646万トンも発生しており、特に宴会では、多くの食べ残しが発生しています。このため、農林水産省や環境省、全国の自治体では「NO-FOODLOSS PROJECT」や「おいしい食べきり運動」「30(さんまる)・10(いちまる)運動」などの食品ロスを減らすための運動に取り組んでいます。

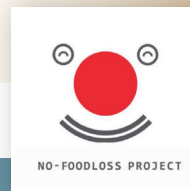
(引用:農林水産省HPより)

宴もたけなわ 残り **10** 分
シェフが腕をふるったお料理を
もうひと皿いかがでしょう

料理をおいしく食べて
環境へやさしいおもいやり。

乾杯!

エドモント自慢の
お料理をお楽しみください



食品ロス削減に向けた国民運動の展開
NO-FOODLOSSプロジェクト
食品ロス削減国民運動キャラクター
「ろすのん」

エドモントは、食品ロス削減運動に真摯に取り組んでいます。
「乾杯後30分間」「お開き前10分間」はお食事を楽しんで、環境へやさしいおもいやりを。

ホテルメトロポリタン エドモント