

# ～優良事例店舗③～ 居酒屋 はげ坊主

## ○住所

福岡市城南区別府6-3-3

## ○ジャンル

居酒屋・バー



## 取組内容

①今まで捨てていた魚の頭や野菜の葉などを活用した料理の考案

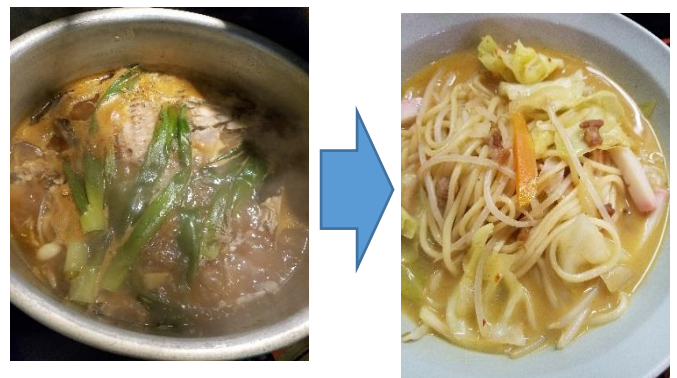
↳ ①再活用してメニューを考案するために、スタッフと試食・協議を重ねて提供するようにしている。

②魚の頭などを再調理する際、臭みを消すために薬味・にんにくなどを使って工夫している。

## 取り組んでみた感想

普段捨ててしまうような食材を再活用する際も、お客様に喜んでもらえるような料理を提供しないと意味がないので、この取組は、食品ロス削減の観点からも必要ですが、料理人としてもチャレンジすることが大事だと再確認することができました。

## 取組みの様子



～魚の頭や野菜の葉などを活用した料理  
「魚だしちゃんぽん」～

野菜の葉は食べられるのに捨ててしまうことが多いけど、工夫一つで食品ロスを減らすことができるね！

