

ECO FRIENDLY認証店・団体一覧【食べる】

令和8年6月1日現在 19団体（五十音順）

名称	所在地	私たちの環境配慮	具体的には・・・	ステッカー
アンティークダイニング甘蔵	福生市福生1047	食べものを大切に、無理なく続けられる環境配慮の取り組みを、日々営業の中で実践	・食べ残しを減らすため、量を選べるメニューを用意しています。 ・省資源、省エネルギーを意識した営業を行っています。	金
餡味	羽村市神明台2-1-5 第2サンマンション 羽村102	注文ごとに1枚1枚丁寧に焼き上げているため、食品廃棄を抑える	注文ごとに焼き上げています。	銅
いとうナポリ	板橋区向原1-8-3 サ ンライズシティ202	ハーフサイズメニューを取り入れる	ハーフサイズメニューを取り入れております。	銅
男の台所 おひさ	福生市熊川1697-1 2階	食品生ゴミを有効利用	男の台所で出た生ゴミを畑に持ち帰り、微生物と牛糞を混ぜ堆肥を作り、美味しく栄養のある野菜を栽培しています。	金
お好み焼き、焼きそば 清心く	福生市南田園2-15- 2	フードロス減らすため、持ち帰り用パックの用意や仕入れの調整	残った食品を持ち帰ってもらうためにパックを用意するとともに、仕入れを少なくし、万が一残った食材も、次の日にアレンジ料理として極力活用しています。	金
Cafeどす	福生市福生2165-1	フードロス対策	○お客様にご飯の量を聞いている。 ○お野菜の端材などでワンコのクッキーを作っている。	銀
オ -SAI-	福生市本町23-3 プ レステージ福生105	フードロス対策	少量メニューを取り入れている。 地産地消を心がけている。 仕入れ等の近い範囲は車の使用を控えている。	金
四十雀カフェ	福生市福2455 福 生市民会館1階	フードロス対策、ごみの削減に努める	季節やイベント、過去の実績から予測を立て仕入れ調整を行っています。	銀
スナック 紅蓮	羽村市小作台1-2- 12 第3丸ハビル 202	フードロスしない	食べ残ったものをテイクアウトにする。	銀
ダイニングキッチンkyuz	西多摩郡瑞穂町むさ し野1-2 瑞穂ア パート13-304	・LED電球使用 ・廃棄ロス削減	食材などをなるべく捨てずに使い切って、ゴミを減らす	銀
手打ちうどん 指田屋	福生市本町28 第七 ハガビル101	フードロス対策	余った食材を賄いなどで使う。他、日替わりメニューとして使う。	銅
株式会社 福心樓	福生市南田園2-8-7 マルフジテナント	使用済み油を適切に回収し環境にやさしい処理を行う	・排水に流さず、適正処理を徹底しています。 ・油の使用量を管理し、無駄を減らしています。	銅
BREAD GARDEN(株式会社 B.G Companio)	-	商品の包装は紙製品を使用	紙製品の包装紙で提供	銅
北京菜館	福生市東町5-1 西 友福生店5階	①フードロス対策 ②エコ活動の取り組み	・食べ残しを減らすため、ハーフサイズのメニューを取り入れる ・割り箸を使用せずエコ箸を使っている ・紙ナフキンを使用せずおしぼりを使っている	銀
Mothers kitchen cozy place	福生市南田園2-5- 30	フードロス削減	食べきり、使いきり、冷蔵庫の在庫チェック、残った料理のリメイク、必要な分だけ購入する。	銅
MATT KEBAB A	羽村市富士見平2- 14-8 マミーショッ ピングセンター MATS	定期的にゴミ拾い	週1回、会社のメンバーで自店周辺のゴミ拾いを行っています。	銅
MATT KEBAB B	羽村市富士見平2- 14-8 マミーショッ ピングセンター MATS	定期的にゴミ拾い	週1回、会社のメンバーで自店周辺のゴミ拾いを行っています。	銅
麺や 田むら	福生市志茂143-7	食品を大切に	色々な食べ方の提案により残す量を軽減と、食材を残された場合は持ち帰りをお勧めしております。	銅
Mou Mou BEACH CAFE	福生市牛浜91-2	不揃い・規格外野菜を商品化	おいしさはそのままなのに不揃い・規格外により破棄されてしまう野菜を加工食品として商品化する。	金