



ペンションいぶき (米原市)

予約制度と地産地消で食品ロス削減

日本百名山の一つ、伊吹山の麓にある手作りログハウスの宿です。脱サラ後、京都のフランス料理店で経験を積んだ調理師である夫(オーナー)と、添加物嫌いの栄養士である妻、夫婦二人でペンション経営を始めました。「ヘルシーと手作り」がモットーのアットホームな宿です。ちなみにログハウスも、オーナーが原木から手作りしました。もともと伊吹の農家の生まれであるオーナーは、宿で使う



お米や野菜の大半を、自分の田んぼや畑で育てています。それらの食材を使った手作りの食事は完全予約制とし、食材を無駄なく使い切るよう工夫しているため、仕事が終わった後は冷蔵庫の中の食材はほとんどなくなりません。また、どうしても出てしまった食べ残しなどは畑に埋めて、たい肥として再利用しています。このように、できるだけ地元



ペンションいぶき

滋賀県米原市上野983-1  
TEL.0749-58-1323 FAX.0749-58-1323

伊吹山の麓で生まれ、サラリーマン時代は都会を転々としたのち、伊吹に帰りペンションを始めました。学生時代から自転車が好きで、日本や外国を走ってきました。そんな中で、スケールこそ小さいながら、伊吹の良さを改めて感じました。眩しいほどの大自然と美味しい空気と水、それらで育てたお米、野菜のおいしさ。一人でも多くの人に伊吹の良さを知っていただけるよう、精一杯おもてなしさせていただきます。



オーナー 堀江 寛さん

三方よし!!でフードエコ・プロジェクトとは・・・

滋賀県では、近江商人が昔から大切にしていた、売り手よし・買い手よし・世間よしの「三方よし」の精神をもとに「三方よし!!でフードエコ・プロジェクト」に取り組んでいます。ちょっとした心がけで売り手よし!買い手よし!環境よし!と誰もが笑顔で「よし!!」となるプロジェクトに、ぜひご協力ください。



よしーくん



「三方よし!!でフードエコ・プロジェクト」に関するお問い合わせ

滋賀県琵琶湖環境部循環社会推進課 TEL:077-528-3477 FAX:077-528-4845