



食品ロス削減の取組紹介



vol.37

Macaron&chocolat FUSE~フューズ~(大津市)

マカロンからクッキーを(手間を惜しまないで食品ロス削減)

もともとホテルやレストランでパティシエとして働きながら、2022年12月に念願のお店「FUSE」をオープンしました。常々、食品ロス削減には関心があり、生菓子の賞味期限が切れて廃棄されるのをいつももったいないと考えていました。自分の店をオープンするにあたり食品ロスを出さないことをまず考え、日持ちのするマカロンとショコラを作ることになりました。



マカロンやショコラはロスが少ない商品ですが、それでも必ず焼きムラや破損は出てきます。マカロンの製造過程で焼きムラがあるものや破損したものは、マカロンの皮を細かく砕いて、マカロネージュというオリジナルクッキーに生まれ変わらせます。



作製後破損したマカロンは、お客様に「食品ロス削減にご



粉末にしたマカロンの皮を加えて作ったマカロネージュ▶



協力ください」とお声がけして、1つお渡しさせていただいています。

また、原材料でも食品ロスが出ないように心掛けています。

例えば、バニラは本来なら使用した後のサヤを廃棄処分しますが、洗って乾燥させミルキサーで粉末にし使い切ります。これも素材そのものを全て使い切り、商品を通して還元していける食品ロス削減の一環だと思っています。

廃棄するのではなく活用し、ロスになる食材を限りなくゼロにしていきたいと思っています。



マカロンとショコラの専門店「FUSE~フューズ~」



住所: 滋賀県大津市島の関12-11
instagram: https://www.instagram.com/fuse_macaron_chocolat/
設立: 2022年12月
業種: マカロンとショコラの専門店



オーナーシェフ
布施文彦 さん

お店は、大津市の京阪島ノ関駅から徒歩2分で、琵琶湖まですぐの住宅街の一角にあります。売り場と工房が連結していますので、マカロンやショコラを作っているところを見ただけでもかもしれません。一つひとつ丁寧に気持ちを込めて手作りで仕上げています。色とりどりのマカロンがお店には並んでいますので、是非お立ち寄りください。私たちは美味しいお菓子を作ることはもちろん気持ちの良い挨拶と笑顔を心掛け、ごみとロスを最小限にすることで琵琶湖の環境を守ることに尽力して参ります。

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。



「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

よっしーくん