

おいしさや食品ロス削減を目指して

年 組 名前

上田市に、おいしさや食品ロス削減を目指し、これまであった店と違う注文方法を取り入れた精肉店が開店しました。どんな店なのか、記事を読んでみましょう。

①売れ残りを出さないため、どんな方式で販売しますか。リード（第一段落）から答えましょう。

②同店では、誰から直接購入した、どんな種類の肉を扱っていますか。

誰から—

扱っている肉—

③同店が販売に力を入れるのは、どんな肉ですか。

④小松地未代表は、何と話していますか。

⑤あなたの回りでは、食品ロスの削減のため、どんなことが行われていますか。調べてみましょう。



信州ミートマニュファクチャーの精肉店。商品は陳列せず、客はタッチパネルを操作して注文する

陳列棚置かずおいしさ・食品ロス減追求 タッチパネル式 「肉」注文後加工

上田市で焼き肉店など飲食店3店を経営する信州MEAT MANUFACTURE（ミートマニュファクチャー、上田市）は17日、信州産専門の精肉店を同市に開店する。店舗に陳列棚や精肉は置かず、壁に埋め込んだタッチパネルで注文を受けてから併設の加工工場で肉を切って客に渡す方式。売れ残りを出さないことで食品ロス削減を目指すとともに、陳列棚に置いている間に肉の酸化が進んでおいしさが損なわれることを避ける狙いという。

信州ミートマニュファクチャー 上田に新店舗

店舗は約20平方メートル。壁には22型のタッチパネル3台が埋め込まれ、その横には「牛」と「肉」の文字のネオンサイン。一見ただけでは、何を販売する店なのか分からないほど無機質な印象だ。

同店では、県内の生産者から直接購入した牛肉と豚肉、鶏肉、羊肉を扱う。タッチパネルでは販売量の他、焼き肉用のスライスや塊など切り方の注文にも応じる。店内には、操作方法を教える従業員2人を配置。別のモニターでは、生産者や飼育の様子を紹介する。

店舗には、肉の熟成庫と加工工場を併設。熟成庫の温度管理システムなどはインターネットに接続し、離れた場所からスマートフォンで操作できるようにした。常に適した温度で管理し、1・5〜3度

といった低温で30日以上熟成させておいしさを増した「熟成肉」の販売に力を入れる。他にも委託製造するソーセージなどの加工肉も売る。

同社は、新型コロナウイルスの影響で経営する飲食店への客足が遠のく中、昨年に食肉の販売に関する許可を取り、小売りを開始。北佐久郡軽井沢町や都内のレストラン向けの卸売りが好調で、2021年12月期の精肉部門の売り上げは前期比約6倍の1200万円を見込む。

小松地未代表は生産現場を視察して成育環境や農家の思いを知った上で扱っていると強調。おいしさと食品ロス削減を追求した精肉店を通して「生産者のこだわりを消費者に伝えたい」と話した。

オンラインで注文を受け付ける「デジタル店舗」のサイトも17日にオープン。注文した肉は、指定した時間に実店舗で受け取れる。

おいしさや食品ロス削減を目指して

解答例

年 組 名前

上田市に、おいしさや食品ロス削減を目指し、これまであった店と違う注文方法を取り入れた精肉店が開店しました。どんな店なのか、記事を読んでみましょう。

①売れ残りを出さないため、どんな方式で販売しますか。リード(第一段落)から答えましょう。

【解答】 店舗に陳列棚や精肉は置かず、壁に埋め込んだタッチパネルで注文を受けてから併設の加工工場で肉を切って客に渡す方式

②同店では、誰から直接購入した、どんな種類の肉を扱っていますか。

誰から— 県内の生産者

扱っている肉— 牛肉と豚肉、鶏肉、羊肉

③同店が販売に力を入れるのは、どんな肉ですか。

【解答】 常に適した温度で管理し、1.5～3度といった低温で30日以上熟成させておいしさを増した「熟成肉」

④小松地未代表は、何と話していますか。

【解答】 生産者のこだわりを消費者に伝えたい

⑤あなたの回りでは、食品ロスの削減のため、どんなことが行われていますか。調べてみましょう。

【解答】 略