

豊かで安全な食のために

私たちは「1つの0」と「1つの100%」を目指します。

食品残渣排出（生ゴミ）「0」を目指します。

外食業界の立場から考えると、「速く・たくさんの食品をお客様に提供するために常に大量のストックを抱え、安全のために時間経過とともに廃棄する。」
こんなことは当たり前で疑問をもつことすらタブーのようです。
しかし、私たちの考えは少し違います。今「少しでも無駄をなくす工夫」「廃棄しない工夫」「有効なシステム作り」に取り組んでいます。

作り置きをしない

再利用不可能な食材を極力抑えるためにオーダーをいただいてから作り始めます。
料理をお出しするまで少々お時間をいただきます。

お客様に完食していただくための工夫

どのような料理かを細かくご説明いたします。
可能な範囲でご希望に合わせた量・味の調整をおこないます。
料理に華やかな装飾はいたしません。

出ってしまった残渣について

新鮮な状態のまま鶏の飼料として活用しています。
鶏の食べきれない分は菌体飼肥料製造機によって安全で新鮮な飼肥料に転換し
オーガニックフードの栽培・飼育に活用しています。

オーガニックフード「100%」を目指します。

「オーガニックフード」とは、一般には農薬や化学肥料を使用せず、有機肥料・飼料のみで育てられた農畜産物を指します。

私たちレストラン&パブ「オウル」では地元の安全な「オーガニックフード」のみでのレストラン運営を目指しています。

現在、地元農畜産業者の方々との連携、自前農園や本格的な養鶏の準備を進めています。
まだ発展途上ではありますが、「100%」を目指し日々努力しています。

私たちが目指す オーガニックフードのサイクル

