

## 今回取材したお店「ボンマルシェ ボンテ」 (令和6年10月15日取材)

“気取らず、カジュアルに”イタリアンを楽しむことのできるレストランです。普段の食事はもちろん、誕生日等の記念日や特別な日のディナー等の利用にもおすすめのお店です！

シェフの佐藤さんが2015年に前オーナーからお店を引き継ぎ、コロナ禍を乗り越え、10年目を迎えています。

今回は佐藤さんから、食品ロスを減らすための取組みを中心にお話をお聞きしましたのでご紹介します。

【場所】 足立区竹の塚1-13-16 フラット竹の塚1F

【電話】 03-5856-7945

【HP】 <https://bonte.owst.jp> (外部サイトへリンク)

【取材協力】 店長 佐藤 敏明さん



## おいしさの中に、環境への配慮も忘れずに

---

お客様に食べきってもらうために、比較的量が多いお料理については半量を勧める等の対応をされています。それでも、食べ残しが生じてしまった場合には、お持ち帰りのできるよう、お店からフードパックをお渡ししています。

また、食材を余らせないための取組みとしては、仕入れ時の工夫が挙げられます。冷凍食品等、問屋から直接納品されている食材も多いですが、葉物や生鮮食品等の傷みやすいものについては、佐藤さんが自らこまめに買い出しに行くよう心がけているとのことでした。実際に食品ロスが減少してきているというのも、佐藤さんの小さな心がけの積み重ねの賜物ですね！さらに、野菜の切れ端や肉の筋のような料理で使えない部分をパスタソースの材料にするなど、食材を余すことなく使い切るよう意識しています。

他にも「仕入れ時の買い物の際にはレジ袋をもらわない」「ごみの分別を徹底する」といった3Rの取組みの実施に抜かりはありません。小さなことからしっかり取り組むことを、これからも続けていきたいということでした。



## 取材後記

---

佐藤さんから「アットホームなお店を目指しているので、是非気軽に利用してほしい」とお客様へのメッセージをいただきました。

ちょうど取材にお伺いしたのがハロウィンの季節で、至るところに可愛らしい装飾が施されていて、そんなお店の雰囲気づくりからも、お客様を温かくおもてなししたいといった想いが伝わってきます！また、環境にも配慮されていて、エコな面も合わせもっています。素敵な空間で、おいしいイタリアンを楽しんでみてはいかがでしょうか。

