

(別添様式)

埼玉県環境SDGs取組宣言企業（Bistro Fujiyama）取組報告

報告年月日 令和7年6月12日

1 企業等基本情報

所在地	埼玉県行田市埼玉5292-2 2階		
電話番号	048-594-6667	URL	https://www.bistro-fujiyama.com
業種	76 飲食店	従業員数	3人
事業内容	洋食レストラン		

2 取組概要

NO	取組内容、成果、PRポイント	SDGsのゴール
1	廃棄物管理は、飲食店として適正な分別、保管に注意し、処分を最小限に勤め、処理コストの削減に繋げている。	  
2	資源循環として、おしぼりの納品本数の見直しや、業者からの段ボールでの納品の見直しなど、リデュースに取り組んでいる。また、空瓶・空缶のリサイクル回収、すべての食材を使い切るリユースに取り組んでいる。	 
3	お客様がいらっしゃらない時間帯での照明器具の消灯や、冷蔵・冷凍機器内の整理整頓などによる電力の消費削減努力をし、また、ガスを使用する仕込み段階にも無駄を省くよう取り組んでいる。	 
4	生態系に配慮し、オーガニックの食材を利用している。規格外の自然野菜や地産野菜を自らの足で仕入に出向いている。	 
5	水道代削減に向けた取組として、皿、グラス類、調理機器等の手洗いを避け、洗浄機による最適な洗浄コースの選択、節水型洗剤の使用をしている。また、水を必要とする設備が多いため、蛇口やパイプのゆるみ、水漏れ、パッキンの劣化等、トラブル防止のための定期的な点検、メンテナンスを業者に依頼している。スタッフへは節水やフィルター等の清掃の教育を進め、意識の向上を図っている。	

※取組を5つまで記載

※「2 取組概要」の部分については、必要な項目が記載されていれば上記表形式によらずとも可（図表、写真も可。ただし、全体でA4縦1枚に収めること）

3 他社の環境SDGsの取組に貢献する製品・サービス等

内容	SDGsのゴール
公共料理教室において、SDGs料理を推進している。リサイクル可能な食器、おしぼりを使用している。食材も地産にこだわり、地球にも身体にもやさしい料理の提供に務めている。参加者にSDGsについて教育できる料理教室を心掛けている。	