

# 新宿区食品ロス削減協力店 四谷地区一覧

令和8年1月23日現在

※★★★取組 1つ／★★★取組 2つ／★★★★取組 3つ以上

新宿環境アクションポイント登録プレートが設置されていない場合や、現地で読み取りが上手くいかなかった場合はレシートをポイント受付窓口へお持ちください。

飲食店								
番号	取組度	店舗名	店舗所在地	店舗電話番号	ジャンル	取組内容	店舗PR	新宿環境アクションポイント登録プレート設置
1	★★★	<a href="#">御苑前 花膳</a>	新宿2-18-5 新宿第2石川ビル1階	3341-4584	和食	①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ③閉店時間間際等の値引販売 ④持ち帰り希望者への積極的な対応 ⑤食品リサイクルの実施 ⑦食品ロス削減の啓発 ⑧その他食品ロスを削減するための取組【野菜の皮・芯等の料理等への活用など】	ふぐ、はも料理の専門店。 ふぐやはも等のくず身を活用した料理、骨等を使った出汁等が有名	○
2	★	<a href="#">路地</a>	新宿3-17-17	3352-0080	居酒屋・バー	⑦食品ロス削減の啓発	新宿路地裏に佇む高級赤提灯で呑む。広大な大地と極上湧水で育った高級ブランド豚「白金豚」を使用し備長炭で丁寧に焼き上げた「やきとん」、「熟成肉」や和食を愉しみながら、高価値ワイン40種、ハーフワインボトルを組み合わせる。	○
3	★★	カリニコ	荒木町1 中林ビル1階	3225-6226	その他	①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ④持ち帰り希望者への積極的な対応		○
4	★★★	<a href="#">炭火焼き・旨い酒 松しま</a>	新宿2-3-8	3352-7803	居酒屋・バー	①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ④持ち帰り希望者への積極的な対応 ⑦食品ロス削減の啓発	焼とりを中心に国産素材にこだわったダイニングバーです。お一人様でもグループでもお気軽にお越しください。店内は禁煙です。	○
5	★★★	東京割烹てるなり	舟町8-2 四谷舟町ビル 1階	6457-4358	和食	①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ④持ち帰り希望者への積極的な対応 ⑤食品リサイクルの実施	ワイン、日本酒、焼酎など、様々な種類のお酒とフレンチのテイストを加えた和食の新しいカタチ【東京割烹】を当店で楽しみください。	○
6	★★★	<a href="#">木挽町 大野</a>	四谷3-6	3353-5455	和食	①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ④持ち帰り希望者への積極的な対応 ⑧その他食品ロスを削減するための取組【懐石料理を完全予約制でやらせていただいております。ぎりぎりの材料・食材で料理いたします。】	お茶事の懐石料理をまったくお茶をお知りにならない方でもお楽しみいただける店でございます。	○
7	★★	<a href="#">點水樓 四谷店</a>	四谷3-13-23 5階	6709-9683	アジア・エスニック	①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ⑦食品ロス削減の啓発		○
8	★★★	<a href="#">旨処 花我味</a>	四谷3-8-1 メゾンメトロビル4階	6380-1786	和食	①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ④持ち帰り希望者への積極的な対応 ⑤食品リサイクルの実施 ⑦食品ロス削減の啓発 ⑧その他食品ロスを削減するための取組【余分な仕入れは控えている。生魚他夜に残ったものは翌日のランチで提供する】	日頃食品を大切にロスが出ない様に皆さんで心掛けております。旬の食材を大切にしており、お客様からも協力を頂きながら日々頑張っております。	○
9	★	<a href="#">Cafe &amp; Meal MUJI 新宿</a>	新宿3-15-15 新宿ビカデリー地下1階	5367-2726	喫茶店・カフェ	①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応	無印良品のカフェです。「素の食」をテーマに、野菜のメニューを中心に季節の素材やこだわりの食材を使った、体にやさしく食べておいしい料理、デザート、ドリンクを提供しています。	○
10	★★	<a href="#">spice &amp; smile</a>	荒木町20-17 ARKビル1階	6384-1444	カレー	①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ⑥売れ残り・規格外商等の有効活用	スパイス香る本格スープカレーが自慢です。小麦粉を使わないので胃にもたれず、野菜もゴロゴロ入って体に良い！	○

11	★★★	御料理 ほりうち	荒木町9-15 土田ビル1階	3226-2337	和食	①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ④持ち帰り希望者への積極的な対応 ⑦食品ロス削減の啓発		○
12	★★	<a href="#">cafe WALL</a>	新宿3-9-5 ゴールドビル3階	6380-5108	喫茶店・カフェ	①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ②ばら売りや量り売り等による食料品販売		×
13	★★	<a href="#">焼肉酒家李苑 本店</a>	新宿5-18-16 Shinjuku5-1ビル地下1階	5292-9211	焼肉	①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ⑧その他食品ロスを削減するための取組【仕入食品の使い切り】	昭和61年に新宿に誕生した李苑。創業当時の味を大切に、地域のみなさまにおいしい焼肉を提供しています。	○
14	★★★	<a href="#">赤いさやべつ</a>	荒木町7-1 野崎ビル1階	3357-8674	居酒屋・バー	①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ④持ち帰り希望者への積極的な対応 ⑥売れ残り品や規格外品等の有効活用	除菌の材料を2つ付けている窓を作った。時々扉も開けて空気の入替えをしている。	○
15	★★	<a href="#">パティスリー ラ・ヴィ・ドゥーズ</a>	愛住町23番地 14 1階	5368-1160	スイーツ・パン	②ばら売りや量り売り等による食料品販売 ③閉店時間間際等の値引販売	無駄ロスが出ないよう計画的な製造、また原材料発注を細かく行い、賞味期限切れを防いでおります。地域コミュニケーションの一環として、近所の方々に贈呈しております。	○
16	★★	<a href="#">花園町 大木戸矢部</a>	新宿1-35-8 明石ビル1階	3350-0771	和食	①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ⑦食品ロス削減の啓発	お客様に提供する料理をコースとし、仕入れ等を適切に行う食材の切れ端や皮を、アイデアで新たな料理を生み出す。	○
17	★★	<a href="#">鮎庭八千代 別亭</a>	荒木町2-18	3357-1561	寿司	④持ち帰りを希望する客への積極的な対応 ⑦食品ロス削減の啓発		○
18	★★	<a href="#">立喰い寿司&amp;BAR 鮎庭八千代四ツ谷店</a>	四谷1-19 第一 上野ビル1階	6273-1226	寿司	④持ち帰りを希望する客への積極的な対応 ⑦食品ロス削減の啓発		○
19	★★	<a href="#">立喰い寿司 鮎庭八千代 新宿三丁目店</a>	新宿3-17-7紀 伊國屋ビルディング地下1階	6273-1368	寿司	④持ち帰りを希望する客への積極的な対応 ⑦食品ロス削減の啓発		○
20	★★★	台湾小皿料理 荘園	新宿5-10-14 新宿NTビル1階	3350-7936	中華	①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ④持ち帰りを希望する客への積極的な対応 ⑦食品ロス削減の啓発	ライスのご提供は大・中・小別でご要望に応じてます。食材はロスのないよう。料理別で活用しています。	○
21	★★	<a href="#">パール=タラ</a>	新宿区信濃町 34トーン信濃町駅前ビルB1	6457-4656	アジア・エスニック	①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ④持ち帰り希望者への積極的な対応	食べきれなかったものはいつでもテイクアウトできます。少しずつ仕込むことでいつも新鮮、食品の無駄も最小限になります。	○

食品販売店								
番号	取組度	店舗名	店舗所在地	店舗電話番号	ジャンル	取組内容	店舗PR	新宿環境アクションポイント登録プレート設置
22	★	<a href="#">東京ヤクルト販売株式会社 新宿センター</a>	新宿5-11-18	3834-8960		⑧その他食品ロスを削減するための取組【ロスを減らすため冷蔵庫内の日付管理・温度管理のルールづくりと継続測定および定期内部監査の実施。】	地域の皆様に真心と感謝を込めて、健康と美しさの喜びをお届けします	×
23	★	<a href="#">東京ヤクルト販売株式会社 四谷センター</a>	荒木町4-4	3834-8960		⑧その他食品ロスを削減するための取組【ロスを減らすため冷蔵庫内の日付管理・温度管理のルールづくりと継続測定および定期内部監査の実施。】	地域の皆様に真心と感謝を込めて、健康と美しさの喜びをお届けします	×
24	★★★	<a href="#">セブンイレブン 新宿左門町店</a>	左門町2-6ワ コービル1階	3355-7306		⑤食品リサイクルの実施 ⑦食品ロス削減の啓発 ⑧その他食品ロスを削減するための取組	コンビニエンスストアも両ロス（機会ロス・廃棄ロス）防止により無駄な商品廃棄を出さないように取り組むよう指示が出ています。	○

25	★★★	<a href="#">小松屋 小泉豆腐店</a>	四谷1-20	3351-7877	<p>②ばら売りや量り売り等による食料品販売</p> <p>⑤食品リサイクルの実施</p> <p>⑦食品ロス削減の啓発</p> <p>⑧その他食品ロスを削減するための取組</p> <p>【商品の大部分が受注生産。おからは、飼料集配業者に回収を依頼し、家畜のエサにしている。】</p>	<p>フードバックはリターナブル容器を多く活用。</p> <p>お店へ買い物のお客様にも、マイフードバック持参時に対応することができます。</p> <p>新宿区内で製造することで、輸送コストやエネルギーロスを防いでいます。</p>	○
----	-----	---------------------------	--------	-----------	---	---	---