

ラクダ
駱駝カフェ 小さなお店だから出来る食品ロス

2018.3.16 食品ロス勉強会 資料

はじめに・・・

ジャム専門店 駱駝（らくだ）カフェとは、店内には季節に合わせて 60 種類前後のジャムを扱ったジャムだけのお店です。

店主が日本各地のジャム作家を訪ねて、作り手の思いや人柄素材や細かな気配など納得したジャムが店内に並んでいます。

カフェでは試食した上で納得して購入していただいております。ジャムはパンに塗るだけでなく調味料としても利用し料理やデザート、ドリンクとしてお客様にジャムを残さず使い切って頂く提案や購入して空になったジャム瓶を持参すればプレゼントを差し上げています。

なぜ、駱駝とジャムなのか？

駱駝カフェの由来は・・・

オーナーの私に似ている事。

それと、駱駝は少ない水で

長い旅に耐えられる事や、砂嵐の時などに鼻を密閉出来たりするところから、

ジャムの特徴である密閉して長期保存に優れているところが重なったからです。

駱駝カフェ (か) (き) (く) (け) (こ)

過去・・・

(か)

店主はクルーズ客船の客室接待係りでした。

初めて着いたお客様に「らくだ」のあだ名を付けて頂きました。

らくだの様に荷物を持って旅をする事が多く色々な方の付き人をしました。

クルーズ船の寄港地だった広島に定住して色々な会社にも働かせてもらいました。

きっかけは・・・

(き)

お客様の朝食で「いつも同じジャム？ 飽きた！」とか言われました！

寄港地の町で美味しいジャムに遭遇！ 作る人も優しい人 とにかく手作り一鍋一鍋ゆっくりとかき混ぜてる姿みて感動！！！！！！

朝食で食べたお客様 感激！ 喜びました。朝の期待度 アップ！

来る日も寄港地で ジャム探しに明け暮れる！

ジャム作る人、作る事だけで、いっぱいいっぱい！

仕入れる人、ジャム瓶並べるだけ、賞味期限切れたら破棄！

作る人 かわいそー！ **食品ロスだよ！** 疑問に思っていた。

ひらめきが生まれた！

そうだ「ジャムを主役にしたカフェ」をしよう！

そして、今から3年前に「ジャム専門店・駱駝カフェ」をオープンしました。

苦労・・・

(く)

全国のジャムを仕入れて販売するお店など、取り合ってももらえない！

一つのジャムを沢山仕入れない為、条件に合うジャム作家さん数少ない！

諦めることなくクルーズ時代にお世話になった全国のジャム作家さんを一軒ずつ回りました。来る日も来る日も。

大掛かりな告知もせず、ひっそりとオープンしました。

お客様からはスーパーで買った方がお得よ！ よく言われました。

絶えず、お客様に言いました！

「安いからと言って、飽きて冷蔵庫の隅に追いやられ、賞味期限切れやカビで

捨てていませんかと・・・」「もったいないと思いませんか？」

ジャムを残さず使い切る事を言い続けました。

※裏面につづく



結果・・・

最近になってSNSやお客様の口コミで
取り引きしてもらえ、ジャム作家さん、増えました！
お客様も増えました。 感謝です。

ジャムを残さず使い切るお店のこだわりを！

認めてもらえました！

「パンやヨーグルト以外にも使えるジャムをないですか？」
ジャムを調味料として 料理やデザート、ドリンクに使える
美味しい食べ方をお伝えしています。

そして、**食品ロスに関心をもっともう為に。**

買って頂いたジャムを最後まで残さず使い切った方に
空き瓶を持参して頂くとプレゼントをしています。

ちなみに、空瓶やフタは雑貨に使ったり、ワークショップの材料として
カフェメニューにも**食品ロス**を意識してもらう為に
苦手な食材変更や量の調整、残させない工夫をしています。
これは **小さなお店だから出来る食品ロス削減です。**



これから・・・やらなければいけない事。

商品の情報、作り手の思いをしっかりと消費者に伝える事が
食品ロス削減につながればと思い行動したいです。

ジャムだけでないです！

行動の一環として 昨年11月より 毎月第三水曜日に地域の大人たちが
子どもの健康や成長を見守り、仕事で忙しいお父さん、お母さんが、たまには
「楽だなあ、ほっとするなあ」と思える子育て世代の居場所として
こども食堂の「楽だ食堂」をオープンしました。

「楽だ食堂」で提供している食材は、まだ、安全に美味しく食べられるのに
捨ててしまう食材（お米・たくさん作りすぎた野菜・賞味期限近い缶詰・調味料）
を企業やフードバンク、地域からの寄付して頂いた物を使わせていただいております。

終わりに・・・

私たちがしている**食品ロス**の改善は 小さい事ですが
この取り組みが多くのレストランで行われ

そして、後ほど講演されます。方々や行政、こちらにいらっしゃいます企業が
行っている活動が一つになれば**食品ロス**が減っていく事でしょう。

今、食べ物の大切さを、考えなければいけません。

本日は大切なお時間 ご清聴 ありがとうございます。

◆ご質問、お問合せなど お気軽に!!!!!!

ジャム専門店 駱駝カフェ

代表 松浦 直樹

TEL 082-293-8186

mail rakuda_cafe186@yahoo.co.jp



rakuda_cafe

