

「みるマ〜マ」再開

ミールケア 穂保の敷地内で



出来たての料理を提供する「ライブキッチン」

食料の野
菜は、近く
の自社農園
で栽培した
り、北信地
方の農家か
ら規格外を
仕入れたり

「鶏のクリ
ーム煮」や
唐揚げ、卵
焼きなどの
料理とデザ
ート約50種
類を常時
用意する。

ITで食品ロス削減

給食委託サービスの「ミールケア」は穂保に9日、本社敷地内にヒュッフェ式のレストラン「みるマ〜マ」をオープンさせた。19(令和元)年の台風19号で建物が被災後、休業していた。新たにIT(情報技術)で来客数の傾向や食べ残しなどを分析し、食材の無駄のない仕入れや料理の作り過ぎ防止に生かす。

する。食べ残しや調理時の端材は堆肥にして自社農園で利用する。関友樹副社長は「ヒュッフェ形式は食べ残しが多く出るとされていたが、工夫してフードロスの削減に取り組みたい」と話す。

料金は1人税込み1958円(小学生は同968円、幼児は同440円)。営業時間は午前11時〜午後4時

(金・土曜日は9時まで、同店(0219・66で。火曜日定休。㊟93)。