

## ロスパン詰め合わせについて

お店の営業時間が終わった時に売れ残ったパン、まだ食べれるのに廃棄していたパン。

フードロス削減の為、衛生上問題のないパンを冷凍し15~17種類位たまったらロスパン詰め合わせとしてお取り寄せができるようになりました。

パンは税込3.300円~3.400円相当分が税込2.160円で

その他にクール送料、手数料を含み税込3.500円で販売致します

その際、商品の指定はできなくアレルギー対応も選ぶことはできません。パンは袋に入れラベルシールを貼ってありますので材料等ご確認お願い致します。

また、毎日ロスパンがでる訳ではないので、ご注文が多い場合お届けに日数がかかる場合がございます。

家庭用の冷蔵庫で冷凍保存する場合状態や環境によっても異なりますが安全を考え冷凍庫で最長で3週間程の保管期限で、解凍後は1日~2日でお食べ下さい。

また解凍後リバイクの方法等は商品と一緒に同包致します。

ご理解の程ご注文お願い致します。

## 富士屋のフードロス(ロスパン)の考え

お客様が本店の店に入ると棚に沢山のパンが陳列されてます。トンゴとトレーを持って自分好みのパンを選ぶ、それがリテイルベーカリーの醍醐味だと思います。パンを仕込み始めてから焼き上げるまで5時間位かかるので急に天候が悪化した日など売れ残りのパンが出る場合があります。焼菓子など日持ちする商品は別ですけど、パンはまだ賞味期限に余裕があっても焼き立て、作り立てのイメージがあるせいか売れ残ったパンは翌日は売れず従業員に割引で購入してもらうか、廃棄するかを選択しかありませんでした。ある時けっこうな量のロスパンを買い取り友達の家に行った時、友人の奥さんから勿体ないよ！全然食べれるよ！この量だったら息子二人にかかったら直ぐに無くなるよ！まとめて安価で売ったらいいじゃん！って言われた事がありました。ロスパンを売ると言うのが当初、職人として抵抗がありまして！ただ、近年の材料費の高騰を受け材料費に対して急務になってる事と自分たちが朝早くから一生懸命作ったパンを廃棄する事の虚しさ、食べ物屋なのに一番食べ物を粗末にしている現状、ロスが出る事を前提にしていた原価計算へのジレンマなど、いろんな要素が重なり考えていた時、メディアによるまだ食べれるのに廃棄する食品ロスをなくそうとする報道をよく目に耳にするようになった事もあり、お客様に共感とご理解を得て進めて行きたいと考えています。