



# 量り売りを利用してみませんか!



量り売り(バルク販売)とは、買う側が希望する分(量)だけを購入する販売方法で、最低限必要な量を購入できるため、経済的であるほか、ご家庭での余分なプラスチック等の包装材の発生抑制や、廃棄されてしまう食べ物(食品ロス)を削減できるなど、身近に実践できる「環境配慮行動」として注目されています。

今回は、市内で量り売りを実施している3店舗に取材させていただきました。

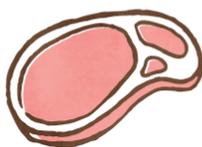


- 所在地
- 電話番号
- 営業時間

## お肉の量り売り

### Meat Tanabe

- 国領町3-8-15(5-122)
- 042-482-3153
- 11時~19時(日~火定休)



店舗案内

### ■ 紹介文

くすのき団地内にある創業98年を迎える調布市内の肉の老舗。おしゃれな店頭には、おいしいお肉やお惣菜がたくさん陳列され、近所の皆さんで賑わっています。お肉を買う際は、プラスチックトレイを使わず、専用紙で包んだり、持参した容器の利用も可能です。店長自慢の山形牛がおすすめのことです。



田辺店長



陳列された肉類



店舗外観

## 米・豆・果物などの量り売り

### 納々屋(ななや)

- 仙川町1-12-24
- 03-5315-3778
- 11時~18時(日・第1土定休)



店舗案内

### ■ 紹介文

仙川駅近くに構えるかわいい店構えが特徴の納々屋さん。お米や豆類のほか、果物や野菜の重量による量り売りを実施しています。必要な分だけ購入することで、食品ロスの対策にもなります。また、卵のケースも購入時に引き取るなど、自然と環境配慮行動を実践できます。



岩浪店長



りんごの量り売り



店舗外観

## クラフトビールの量り売り

### TEGAMISHA BREWERY

- 下石原2-6-14 ラ・メゾン1階
- 042-444-0660
- 営業時間はQRコード参照(火曜定休)



店舗案内

古本うらない▶



### ■ 紹介文

選りすぐりのクラフトビールを提供する西調布駅近くの店舗。内外ともお洒落な雰囲気、令和4年からは自社製ビールの醸造も始めました。ビールは容器に応じて量り売りされており(4種類)、テイクアウトには炭酸専用の容器がおすすめのこと。2階にはかわいい本屋もあり、古本との出逢いにつながるかもしれません。



店員の濱野さん



店舗内の様子



店舗外観

# 令和7年7月から 生ごみ処理装置等購入費補助金制度が変わります

変更点

- |             |                       |                         |
|-------------|-----------------------|-------------------------|
| 申請期間        | 購入日から半年               | ➔ 購入日翌日から1年間            |
| 生ごみ処理剤の申請時期 | 随時受付                  | ➔ 年1回(3月中) 受付           |
| 補助対象額       | 本体購入価格+消費税<br>※送料は対象外 | ➔ 本体購入価格+送料<br>※消費税は対象外 |

注意!!

これまでどおり、ポイントやクーポンを利用した際は、割引後の金額(実際に支払った金額)が助成対象金額となります。その他、詳細は右記からご確認ください



市HP

