様式第4号（第5条関係）

環 境 報 告 書

2026 年10 月報告

ふりがな	らきあーづぇ		認定		
事業所名	LA CHIAVE		ランク	1つ星	
概　要	所 在 地	〒390-0811 長野県松本市中央1丁目11−11 センターイン伊勢町 1-B			
	代 表 者 名	鍵田 直哉			
	事業規模 （主な事業内容 ・従業員数）	飲食店 従業員数 2人			
	担 当 者	所属		氏名	鍵田 美和子
	連 絡 先	電話	09014588599	FAX	

○ 環境に配慮した取組みの内容

環境に対する理念・方針	当店は、地域の豊かな自然と食材に支えられた飲食店として、環境への負荷を減らし、地域とともに持続可能な店づくりを行うことを基本方針とします。「資源を無駄にしない」「地域のものを地域で活かす」を柱に、日々の営業の中で無理なく続けられる環境配慮の取組みを進めます。
環境に関する取組目標	1. 厨房から出る廃油・廃棄物を適正に分別し、法令に基づいて処理する。 2. 自家栽培野菜や地元産食材の使用割合を高め、輸送に伴う環境負荷を減らす。 3. 中古設備・機器を積極的に活用し、新規購入による資源消費と廃棄物の発生を抑える。

具体的な取組内容	【廃棄物の適正処理】 グリストラップに溜まった油脂を分別回収し、産業廃棄物として許可業者に委託して適正に処理しています。排水への油の流出を防ぎ、下水道や河川への負荷軽減に努めています。 【地産地消の推進】 自家農園で野菜を栽培し、店舗のメニューに使用しています。不足分は地元の直売所等を活用し、地域で採れた野菜を中心に仕入れています。また、地元産のジビエや牛肉も積極的に取り入れ、地域の食材の魅力を発信するとともに、食材輸送に伴うCO2排出の削減につなげています。 【リユース品（中古設備）の活用】 厨房機器や店舗設備には中古品を積極的に導入し、まだ使える資源を再利用することで、新品製造にかかる資源・エネルギーの消費と廃棄物の発生を抑えています。

実施結果（成果）	グリストラップ油脂の分別・産廃処理を定期的に実施し、適正処理を継続できています。 自家栽培野菜および地元産食材の活用により、メニューに使用する野菜の8割程度を自家・地元産でまかなえています。厨房機器は中古品を導入し、設備導入時の資源消費とコストの削減を両立できました。
課題・問題点と その改善に向けた取組み	自家栽培野菜は季節や天候によって収穫量に差があり、安定した供給が課題です。今後は作付け計画の見直しを行うとともに、不足分は地元の販売店や地元業者から仕入れることで、地元産食材の安定確保を図ります。 また、中古機器は省エネ性能が新品に劣る場合があるため、更新時には省エネ性能も考慮して機器を選定し、エネルギー使用量の削減にも取り組んでいきます。
その他、 アピールポイント等	畑での栽培から調理・提供までを自分たちで手がけることで、お客様に「地域で育った食材」をそのまま味わっていただける点が当店の強みです。 地元のジビエや牛肉を活用することは、地域の農林業や獣害対策への貢献にもつながっています。今後も地域資源を大切にし、環境と地域に貢献できる店づくりを続けていきます。