

西武新宿線「新井薬師前駅」から徒歩5分～10分

12 あまみ 奄美ふくらしや

【業種】郷土料理屋／小売店（物産品）

【住所】新井五丁目5番15号 パレドール中野1F

【電話番号】03-5942-7155

【営業時間】10:00～18:00

【定休日】不定休

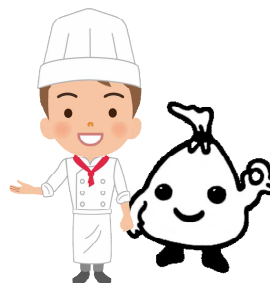
【PR】奄美群島の各島々の生産者と協力し、物産のPRと販売を行っています。

【取り組み】◆小盛・ハーフサイズメニュー等の提供

◆量り売り・ばら売り・少量パック販売

◆賞味期限・消費期限が間近の食品や規格外品を値引き販売

◆あまりものアレンジ等、食材を無駄にしない取り組みの実施



西武新宿線「新井薬師駅」から徒歩5分～10分

21 みなみいんど 南印度ダイニング (お店のウェブページは[こちら](#))

【業種】南インド料理レストラン

【住所】新井一丁目23番23号

【電話番号】03-3388-0373

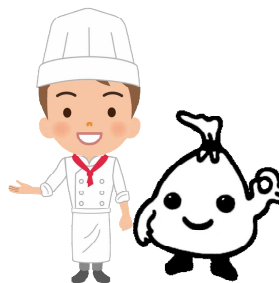
【営業時間】11:30～23:00

【定休日】第二・第四月曜日

【PR】 2004年に薬師あいロードで開店しました。南印度ダイニングです。南インドでとれた沢山のスパイスやハーブ・穀物で四季を通じて皆さんの健康の源を供給します。南インドの味をぜひご賞味ください。皆様のご来店をスタッフ一同心からお待ちしております。

【取り組み】◆小盛・ハーフサイズメニュー等の提供

◆あまりものアレンジ等、食材を無駄にしない取り組みの実施



西武新宿線「新井薬師前駅」から徒歩5分圏内

4 | イエローフィッシュ (お店のウェブページは[こちら](#))

【業種】 ダイニングバー

【住所】 上高田三丁目 20 番 10 号 央戸ビル 102

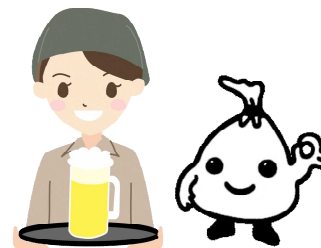
【電話番号】 03-3389-3373

【営業時間】 19:00～24:00

【定休日】 なし

【PR】

【取り組み】 ◆あまりものアレンジ等、食材を無駄にしない取り組みの実施



西武新宿線「新井薬師前駅」から徒歩5分圏内

90 サンパティック (お店のウェブページは[こちら](#))

【業種】 フランス料理店

【住所】 上高田二丁目54番8号 アイボリーファストビル1F

【電話番号】 03-5942-5299

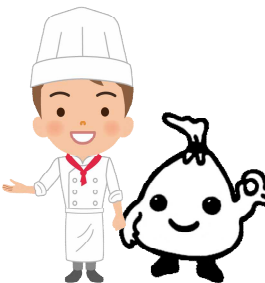
【営業時間】 11:30～14:00(L.O.)、18:00～21:30 (L.O.)

【定休日】 水曜日

【PR】

【取り組み】 ◆小盛・ハーフサイズメニュー等の提供

◆あまりものアレンジ等、食材を無駄にしない取り組みの実施



西武新宿線「新井薬師前駅」から徒歩5分～10分

117

ハワイアンダイニング&バー マハロア

(お店のウェブページは[こちら](#))

【業種】洋食レストラン

【住所】新井一丁目23番21号プルメリア1F

【電話番号】03-5345-5086

【営業時間】17:00～23:00

【定休日】水曜日

【PR】 常夏の楽園ハワイをテーマにしたレストランです。ハワイのビールや料理の他、カクテル・サワーピザやステーキ等リーズナブルな価格でフラやタヒチアン、バンドなどのステージもあり貸切やパーティにもご利用いただけます。

【取り組み】◆小盛・ハーフサイズメニュー等の提供

◆賞味期限・消費期限が間近の食品や規格外品を値引き販売

◆あまりものアレンジ等、食材を無駄にしない取り組みの実施



西武新宿線「新井薬師前駅」から徒歩5分圏内

118

きゅうしゅうてい
九州亭

【業種】居酒屋

【住所】新井五丁目27番1号1F

【電話番号】03-5380-1099

【営業時間】17:00～翌1:00

【定休日】水曜日

【PR】 自慢のもつ鍋は一人前からご注文いただけます。持ち帰り用のフードパックをご用意しておりますので、食べ切れない時は、お気軽にスタッフまでお声がけ下さい。

【取り組み】◆小盛・ハーフサイズメニュー等の提供

◆あまりものアレンジ等、食材を無駄にしない取り組みの実施



西武新宿線「新井薬師前駅」から徒歩5分～10分

130 やきとり^{だいきち}大吉 ^{あらいやくしまえてん}新井薬師前店 (お店のウェブページは[こちら](#))

【業種】焼き鳥居酒屋

【住所】新井一丁目35番13号

【電話番号】03-5942-7794

【営業時間】17:00～24:00

【定休日】水曜日

【PR】

【取り組み】◆量り売り・ばら売り・少量パック販売

◆あまりものアレンジ等、食材を無駄にしない取り組みの実施



西武新宿線「新井薬師前駅」から徒歩5分～10分

139 ロイスタール (お店のウェブページは[こちら](#))

【業種】小売店 (パン・ケーキ) / レストラン

【住所】松が丘二丁目4番14号

【電話番号】03-3388-7125

【営業時間】10:00～18:00

【定休日】月曜日

【PR】 弊社はお客様に「焼きたての美味しさ」をご賞味いただきたく、パンを当日朝焼き上げ、ご提供しております。その結果、閉店時に売れ残ったパンを廃棄しておりましたが、昨今のSDGsの理念に共鳴し、フードシェアリングアプリを導入しました。アプリを通じて値引き販売を行っています。お店のイチオシは、当日焼きたての「バゲット」と焼き菓子の「ル・ショコラ・クラシック」です。季節にごとに商品も変わりますので、ぜひ一度足をお運びください。

【取り組み】◆賞味期限・消費期限が間近の食品や規格外品を値引き販売



154 ふらっと

【業種】パブスナック

【住所】上高田三丁目40番10号2F

【電話番号】03-3388-3345

【営業時間】18:00～24:00

【定休日】日曜日

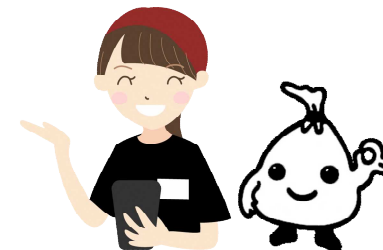
【PR】

【取り組み】◆小盛・ハーフサイズメニュー等の提供

◆宴会等での食べ残し削減に向けた啓発の実施

◆あまりものアレンジ等、食材を無駄にしない取り組みの実施

◆その他（冷蔵庫をいっぱいにならない）



西武新宿線「新井薬師前駅」から徒歩10分～15分

161 セブン-イレブン^{なかのえごたちょうめてん}中野江古田1丁目店

【業種】コンビニエンスストア

【住所】江古田一丁目1番7号

【電話番号】03-5996-2112

【営業時間】6:00～翌1:00

【定休日】なし

【PR】

【取り組み】◆賞味期限・消費期限が間近の食品や規格外品を値引き販売

◆あまりものアレンジ等、食材を無駄にしない取り組みの実施

◆残った食材の飼料化等、食品リサイクルの実施



西武新宿線「新井薬師前駅」から徒歩5分圏内

162 いざかや まつきちしょうてん
居酒屋 松吉商店 (お店のウェブページは[こちら](#))

【業種】居酒屋

【住所】上高田三丁目40番8号 キャピタルLビル1F

【電話番号】03-6454-0909

【営業時間】17:00～翌2:00

【定休日】月曜日

【PR】三崎港直送鮮魚の刺し盛り×日本酒が自慢♪

【取り組み】◆小盛・ハーフサイズメニュー等の提供

◆あまりものアレンジ等、食材を無駄にしない取り組みの実施



西武新宿線「新井薬師前駅」から徒歩5分圏内

167

いろいろ 2号店
IRORI 2号店

【業種】居酒屋

【住所】上高田三丁目41番7号 薬師駅前協同ビル114

【電話番号】03-5942-5886

【営業時間】17:00～24:00

【定休日】日曜日

【PR】 コロナ対策を徹底しております。衣にこだわった串揚げをご堪能ください。

・ 酎ハイ 350円～ ・ 串揚げ 100円～ ・ 一品料理 100円～

【取り組み】 ◆小盛・ハーフサイズメニュー等の提供

◆賞味期限・消費期限が間近の食品や規格外品を値引き販売

◆あまりものアレンジ等、食材を無駄にしない取り組みの実施

◆残った食材の飼料化等、食品リサイクルの実施



西武新宿線「新井薬師前駅」から徒歩5分圏内

168 いろいろ
IRORI

【業種】 スナック

【住所】 上高田三丁目19番3号 セブンビルB1

【電話番号】 03-5942-5968

【営業時間】 20:00～24:00

【定休日】 日曜日

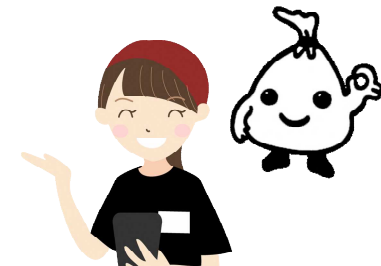
【PR】 コロナ対策万全！！アットホームなお店です。

【取り組み】 ◆宴会等での食べ残し削減に向けた啓発の実施

◆賞味期限・消費期限が間近の食品や規格外品を値引き販売

◆あまりものアレンジ等、食材を無駄にしない取り組みの実施

◆残った食材の飼料化等、食品リサイクルの実施



174 うちさん

【業種】 居酒屋

【住所】 上高田三丁目41番8号

【電話番号】 090-6474-2454

【営業時間】 17:00～24:00

【定休日】 日曜日

【PR】 提供だけでなく、生産者の所へ店主自ら取材に行き、食材一つ一つの想いが届くように、冊子を発行し、その土地土地でとれる物、生産者の考えなどを掲載し、お客様と生産者、食品をつないでいます。今後は、子ども食堂やイベントなどを行い、地域のみなさまとのつながりを大切にしていきたいと考えています。

【取り組み】 ◆小盛・ハーフサイズメニュー等の提供

◆あまりものアレンジ等、食材を無駄にしない取り組みの実施



西武新宿線「新井薬師前駅」から徒歩5分圏内

179 ななせき
7 seki (お店のウェブページは[こちら](#))

【業種】 定食屋

【住所】 上高田三丁目40番8号 キャピタルIF南

【電話番号】

【営業時間】 12:00～14:00、18:00～23:00

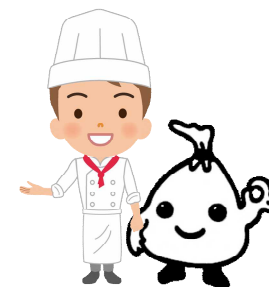
【定休日】 土曜日・日曜日・祝日

【PR】 夫婦で営業の手づくりの定食屋です。

当日の仕入れ、当日の販売、当日の売切りを行っています。

お客様に大切に支えられて、続けられているお店です。

【取り組み】 ◆小盛・ハーフサイズメニュー等の提供 ◆あまりものアレンジ等、食材を無駄にしない取り組みの実施
◆その他（できる限り、売切れ次第の営業終了）



182 だんだん亭^{てい}

【業種】 食事処

【住所】 上高田三丁目19番3号 セブンビル1F

【電話番号】 090-6514-3797

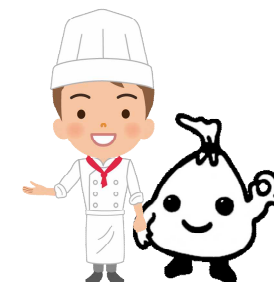
【営業時間】 11:30～21:00

【定休日】 日曜日・月曜日

【PR】 珍しい、台湾のソウルフード「魯肉飯^{るーろーはん}」と汁ビーフンのセットが食べられる店です。

【取り組み】 ◆小盛・-halfサイズメニュー等の提供

◆あまりものアレンジ等、食材を無駄にしない取り組みの実施



西武新宿線「新井薬師前駅」から徒歩10～15分

195 セブン-イレブン なかのかみたかだ 中野上高田2丁目 ちょうめひがしてん 東店

【業種】 コンビニエンスストア

【住所】 上高田一丁目38番7号

【電話番号】 03-3387-1175

【営業時間】 24時間

【定休日】 なし

【PR】

【取り組み】 ◆量り売り・ばら売り・少量パック販売

◆賞味期限・消費期限が間近の食品や規格外品を値引き販売

◆残った食材の飼料化等、食品リサイクルの実施

◆その他（商品の長鮮度化等）



西武新宿線「新井薬師前駅」から徒歩5～10分

196 セブン-イレブンなかのかみたかだてん中野上高田店

【業種】 コンビニエンスストア

【住所】 上高田二丁目40番14号

【電話番号】 03-3388-5701

【営業時間】 24時間

【定休日】 なし

【PR】

【取り組み】 ◆量り売り・ばら売り・少量パック販売

◆賞味期限・消費期限が間近の食品や規格外品を値引き販売

◆残った食材の飼料化等、食品リサイクルの実施

◆その他（商品の長鮮度化等）



西武新宿線「新井薬師前駅」から徒歩5分圏内

197

セブン-イレブン なかのかみたかだ 中野上高田 ちょうめてん 3丁目店

【業種】 コンビニエンスストア

【住所】 上高田三丁目 22番9号

【電話番号】 03-3386-1387

【営業時間】 24時間

【定休日】 なし

【PR】

【取り組み】 ◆量り売り・ばら売り・少量パック販売

◆賞味期限・消費期限が間近の食品や規格外品を値引き販売

◆残った食材の飼料化等、食品リサイクルの実施

◆その他（商品の長鮮度化等）



西武新宿線「新井薬師前駅」から徒歩5分圏内

217 セブン-イレブン なかのあらいやくしまええききたてん 中野新井薬師前駅北店

【業種】 コンビニエンスストア

【住所】 松が丘一丁目17番10号

【電話番号】 03-3386-7720

【営業時間】 24時間

【定休日】 なし

【PR】

【取り組み】 ◆量り売り・ばら売り・少量パック販売

◆賞味期限・消費期限が間近の食品や規格外品を値引き販売

◆残った食材の飼料化等、食品リサイクルの実施

◆その他（商品の長鮮度化等）



西武新宿線「新井薬師前駅」から徒歩5分～10分

219 セブン-イレブン^{なかのあらい}中野新井^{ちょうめてん}1丁目店

【業種】 コンビニエンスストア

【住所】 新井一丁目42番8号

【電話番号】 03-3389-0838

【営業時間】 24時間※令和3年5月12日現在の営業時間は7:00～23:00

【定休日】 なし

【PR】

【取り組み】 ◆量り売り・ばら売り・少量パック販売

◆賞味期限・消費期限が間近の食品や規格外品を値引き販売

◆残った食材の飼料化等、食品リサイクルの実施

◆その他（商品の長鮮度化等）



西武新宿線「新井薬師前駅」から徒歩5分～10分

301 ふじみの
富士見野

【業種】小売店（和菓子製造販売）

【住所】新井一丁目31番5号

【電話番号】03-3386-5640

【営業時間】11:00～19:00

【定休日】月曜日

【PR】

【取り組み】◆小盛・ハーフサイズメニュー等の提供



西武新宿線「新井薬師前駅」から徒歩5分圏内

302

なかのくりつれいわしょうがっこう
中野区立令和小学校

きゅうしょくしつ
給食室

【業種】 学校給食

【住所】 新井四丁目19番26号

【電話番号】

【営業時間】 6:00～16:00

【定休日】 土・日曜日、祝日（学校休日）

【PR】 学校給食の事業所ですが、食品ロスをなくすために作り方や味付けを工夫しています

【取り組み】 ◆あまりものアレンジ等、食材を無駄にしない取り組みの実施

