

# 読んでみよう 解いてみよう さん太のワークシート

岡山県内のパン店などが「リベイク」という取り組みに参加しています。記事を読んで質問に答えましょう。

## Q1 ★★☆☆

「リベイク」とはどんな取り組みですか。見出しとリード（第1段落）を参考に説明しましょう。

## Q2 ★★☆☆

取り組みの狙いを、見出しと第2段落に注目してまとめましょう。

## Q3 ★★☆☆

実際に行った効果について、「ベーカリーハウスパンだ」の例を基に説明しましょう。

県内のパン店や焼き菓子店が、売れ残った商品を冷凍してインターネット販売する「リベイク」に取り組んでいる。廃棄せざるを得ない「ロspan、

を減らすのを狙いに東京の会社が約2年前に開始したシステムを活用し、岡山、総社、井原市、鏡野町の5店が参加している。（小野祐香）

# 食品ロス 減らしたい



「ベーカリーハウスパンだ」が販売するパンの詰め合わせ。こん包して注文者に直接発送している

岡山や総社のパン、菓子5店

## 売れ残り冷凍し再販売

### 東京のネットシステム活用

リベイクは東京の会社 仕組みで、現在は北海道かが2018年12月に始め九州までの約450店の事業。雨や雪の日などが、パンの詰め合わせやドは客足が減り、商品が売 ーナツ、ベーグルのセットうした中、県内では、19年れ残って廃棄するケース いる。収益の一部は、子どもが多いため、全国の店舗 いる。収益の一部は、子どもが出品できる専用サイト 食堂の運営や自然保護に携を立ち上げた。注文を受 がる団体に寄付している。 けた各店が直接発送する 参加するには、冷凍庫の ハウスパンだ」（岡山市南

設置やパン一個一個の袋詰 区福成）は昨年11月上旬にめに加え、対面販売では義務付けられていない原材料の表記が必要。出品した商品の売れ行きは、当然のよに顧客に委ねられる。そ半額程度の千円。冷凍しても味はほとんど落ちないとい、東京や大阪などからも注文が入り、リピーターも増えている。

同店では売れ残りが多い日は夕方から移動販売に出していたが、リベイクを始めからロスパンは8〜9割ほど減り、仕事の効率も改善されたという。中間哲平店長(33)は「朝早くから心を込めて作ったパンを無駄なく味わってもらえるのはうれしい。県外の人に店を知ってもらう良い機会にもなっている」と話す。

購入には会員登録が必要で、リベイクの専用サイト（<https://rebake.me/>）で受け付けている。

他の県内の参加店は次の通り。

- PUBLIC（岡山市）
- Patisserie Coa（総社市）
- ハジマリニ（井原市）

17日付、山陽新聞おからプラス

★の数 は 問題の難易度を表しています。



心を込めて作ったおいしいパン  
捨てるのはもったいないよね