



愛媛県食品ロス削減推進店舗制度 えひめ食べきり推進店
愛媛県資源循環優良モデル 優良エコショップ認定店

パンと量り売りの店 自家製天然酵母のパンhutte (ユト)



SDGs未来都市 三豊市
みとよSDGs推進パートナー

~About hutte~

愛媛の山々に囲まれた川のほとり
子育てをしながら日々酵母と向き合い、
できるだけ体に優しい材料を使い素朴で
シンプルなパンをひとつひとつ丁寧に焼いています。

酵母を起こすことから始まりパンの焼成に至る、
まるで子供の成長を見守るような過程

そんな私どものパンは町のパン屋さんのように
次から次へとたくさん並べることはできません
見た目にも決して華やかさはないけれど、一口食べると
ホッと心がほどけるようなそんなパンを変わず焼き続
けることをいつも心がけています



レーズンから起こす 自家製酵母

持続可能な開発目標への取り組み

～食品ロス削減～

自店使用材料全種 + α の1g単位からの量り売りシステム



当店ではパンの生産販売はもとより、自社で使用しているパン材料全てを1g単位から購入できる”量り売り”を導入。(個人店では愛媛県初)
スーパー等で買うと余りがちな粉やナッツ・ドライフルーツ等を1g単位から量り売りする事により、使用期限終了による食品の廃棄を削減すると共に、お客様に”マイ容器”の持参をお願いする事やデポジット容器の導入、くり返し使える紙袋等を利用することで購入後に発生するゴミ削減も図っております。



呼びかけによりお客様が持参した容器に量り売り商品を入れた様子

種類は30種以上 他にもオーガニックコットンバッグ(土に還る)や竹ストロー・天然由来の洗濯洗剤に至るまであらゆる商品を量り売りできます

12 つくる責任
つかう責任15 陸の豊かさも
守ろう17 パートナリシップで
目標を達成しよう

持続可能な開発目標への取り組み

～脱プラとゴミ削減～

SNS等での呼びかけによるSDGs啓発と
微生物分解型コンポスト キューロの活用

コンポスト キューロ



製品仕込み時に発生する生ゴミは微生物分解型コンポストキューロを導入。

このキューロは分解されたゴミが堆肥化されるのではなく、分解されて消えてなくなってしまう不思議なコンポストです。堆肥が発生しないために土を減らす必要もありません。（簡単に自作できます）

当店では脱プラとゴミ削減の観点からレジ袋(紙袋)無料配布の廃止・レシートの個別発行・繰り返し使える容器や袋の持参をinstagramやfacebookから呼びかけを行っています。



お客様が各々に考えて持って来られた入れ物にパンを入れた状態。このようなお願いをすることでお客様自身もゴミ削減や脱プラへの関心を持って頂けると思っております。

他にも”テトラパックリサイクル便”を利用。当店でパンの材料として使用している豆乳の使用済みパックをメーカーに返却することで資源が再利用される。

地球環境に優しい持続可能な無理のない方法を常に模索し、
県内外・国籍を問わず啓発を行いながら共にGOALに向かって参ります