



NO-FOODLOSS PROJECT

飲食店等の
食品ロス削減のための
好事例集

【令和元年10月更新】

全国おいしい食べきり運動
ネットワーク協議会
農林水産省

飲食店等の食品ロス削減のための好事例集(令和元年10月更新) 目次

施策番号	都道府県名	市区町村名	事業者名		ページ	1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食ロスや食品廃棄物の把握	4 食品提供、食材使いきの工夫	5 適量注文、食べきり呼びかけ	6 持ち帰り	7 提供する料理がわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他	
1	北海道		株式会社アレフ(店舗屋号「びっくりドンキー」等)		1					○					
2			株式会社三ツ星レストランシステム(店舗名:回転寿司 なごやか亭、焼肉菜包 朴然、焼肉ダイニング 牧歌園、こだわりとんかつ かつ善)	追加	2	○			○		○			○	
3		札幌市	札幌国際観光株式会社(店舗屋号:センチュリーロイヤルホテル)	追加	4				○	○					
4	岩手県		ホテルメトロポリタン盛岡		6					○					
5		奥州市	ホテルニュー江刺		7				○	○	○				
6	宮城県	角田市	合資会社美よし(店舗屋号:おそばレストラン美よし家)	追加	9		○		○						
7		丸森町	一般財団法人丸森町観光物産振興公社(店舗屋号:国民宿舎あぶくま荘)	追加	10			○	○		○				
8	福島県	福島市	地方職員共済組合 福島県職員会館 杉妻会館	追加	11				○	○					
9	栃木県		元気寿司株式会社(店舗屋号「元気寿司」「魚べい」)		13			○	○					○	
10		宇都宮市	株式会社ファーマーズフォレスト(「道の駅うつのみや ろまんちっく村」指定管理者)		15				○	○				○	
11	埼玉県	川越市	川越市役所 本庁舎食堂	追加	17					○		○			
12	東京都	港区	株式会社エー・ピーカンパニー(店舗屋号:宮崎県日南市塚田農場・鹿児島県霧島市塚田農場・宮崎県日向市塚田農場)		18				○						
13			株式会社エー・ピーカンパニー(店舗屋号:四十八漁場)		19	○								○	
14			株式会社エー・ピーカンパニー(店舗屋号:四十八漁場)		20										○
15	神奈川県	横浜市	イケア・ジャパン株式会社 IKEA港北		21	○		○		○				○	
16			うま処 櫻		22					○				○	
17			ショップK		23	○			○	○					
18			株式会社大珍樓		24	○					○	○			○
19	新潟県	新潟市	株式会社 クオリス(店舗屋号:えちご酒場 安兵衛・個室宴会場 越後まる松・パーティーポイント プラスサード・居酒屋 五代目鮫次郎・大衆割烹 河童)	追加	25	○	○		○	○				○	
20	石川県	金沢市	株式会社ハチバン(店舗屋号:8番らーめん)	追加	27	○			○					○	

施策番号	都道府県名	市区町村名	事業者名		ページ	1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食ロスや食品廃棄物の把握	4 食品提供、食材使いきの工夫	5 適量注文、食べきり呼びかけ	6 持ち帰り	7 提供する料理がわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他	
21	福井県		お食事喫茶やまよし		29	○				○	○				
22			風の街福井北店		31					○	○				
23			株式会社P L A N T		33									○	
24	長野県	松本市	加工組合さくら		34	○		○					○		
25			1日1組自然体験の宿 佐の屋		35					○				○	
26		軽井沢町	星野リゾート 軽井沢ホテルブレストンコート		36				○						
27	静岡県	静岡市	静岡ターミナル開発株式会社（静岡駅ビルパルシェ）		37					○					
28		富士市	Coffee Shopアドニス		38				○						
29	愛知県	名古屋市	サガミレストランツ株式会社（店舗屋号：サガミ）	追加	39				○		○				
30			(株)ナゴヤキャッスル（ホテルナゴヤキャッスル／キャッスルプラザ）	追加	40	○		○	○					○	
31			名古屋東急ホテル	追加	41			○	○	○			○		
32	三重県		戸田家		42				○					○	
33	大阪府		サトフードサービス株式会社（店舗屋号「和食さと」「さん天」）		44	○		○	○	○				○	
34			ロスゼロ（株式会社ビューティフルスマイル）	追加	46				○	○					
35	兵庫県	伊丹市	株式会社 関西スーパーマーケット	追加	48				○						
36	岡山県		VIGNETTE（ヴィネット）	追加	49				○	○	○	○		○	
37			cafe&bar douze（どうーず）	追加	51				○	○	○	○		○	
38			旬彩 はや斗	追加	53	○	○		○	○	○	○			
39		岡山市	株式会社ホテルグランヴィア岡山	追加	55	○	○	○	○	○					
40	広島県	広島市	ジャム専門店駱駝カフェ		57					○					
41	愛媛県	松山市	昇り火		59					○		○			
42	福岡県		居酒屋「はげ坊主」		60				○						
43			エフコープ生活協同組合		61				○					○	
44			麵通御用達 たけ屋	追加	62				○	○					
45		福岡市	B i s t r o R e n - C h i n !（ビストロ レンチン）	追加	63				○		○			○	
46		宗像市	農家レストラン まねき猫	追加	65				○				○		

施策番号	都道府県名	市区町村名	事業者名		ページ	1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食ロスや食品廃棄物の把握	4 食品提供、食材使いきの工夫	5 適量注文、食べきり呼びかけ	6 持ち帰り	7 提供する料理がわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他
47	佐賀県	佐賀市	ホテルニューオータニ佐賀	追加	66			○	○					
48		伊万里市	伊万里菓舗うちだ	追加	67				○					
49	鹿児島県	鹿児島市	黒豚しゃぶ鍋八幡		68						○			
50			マリンパレスかごしま		69				○	○				
51			焼き肉なべしま 与次郎本店	追加	70				○	○				
52			レンブラントホテル鹿児島	追加	72					○				○
53			いちき串木野市	有限会社みその		73	○			○				
54		追加			74	○			○			○	○	
55		沖縄県	那覇市	カーライム	追加	75	○		○	○	○	○		
56	糸満市		株式会社日本バイオテック	追加	76			○	○					
57	宮古島市		食菜かま田	追加	77				○	○				

事例1 株式会社アレフ(店舗屋号は「びっくりドンキー」)

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

北海道

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

子供の健やかな成長を願い、残さず食べる喜びを体験することに役立てて頂こうと企画したびっくりドンキーお子様完食応援イベント。

具体的な取組内容

子供が残さず食べてお皿をピカピカにするチャレンジが成功したら、お店から表彰状をプレゼントする「もぐチャレ」を実施。
 ※チャレンジは小学生以下のお子様を対象。
 ※一部もぐチャレを実施していない店舗あり。



実施効果

もぐチャレのほかライスの小盛メニュー(割引)など食べきり運動推奨やロス量の多いメニューの見直しなどを行った結果、1店あたりの生ごみ排出量が以前は1日50kgでしたが、現在は20~30kgに少なくなりました。

事例 2 株式会社三ツ星レストランシステム

(店舗名：回転寿司 なごやか亭、焼肉菜包 朴然、焼肉ダイニング 牧歌園、こだわりとんかつ かつ善)

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

北海道

食品ロスへの取組分野

1 仕入れ時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

回転寿司店における食材、回転している寿司、食べ残しを削減。

具体的な取組内容

【仕入れ時の工夫】

①各店舗の店長による魚の仕入れ

各店舗で、過去の来客データ、天気、曜日などを総合的に勘案して、店長が食材を仕入れている。

②店長会議

各支社で定期的に店長会議を行い、情報共有を図り、各店舗での有効な取組を実践。

③近隣店での食材調整

近隣店舗での食材在庫情報を共有し、過不足を近隣店舗で補っている。

【食品提供、食材使い切りの工夫】

①調理場オペレーションマニュアルの導入

各店舗で仕入れた魚をさばき、寿司ネタまでに調理しているため、調理場でのオペレーションマニュアルを導入し、調理の無駄を可能な限り減少させている。

②提供方法の柔軟な切り替え

来客数の少ない昼、夕方以外の時間でのレーン短縮や寿司の代わりにポップを流し、注文提供に切り替えている。来客の状況を見ながら流す寿司を柔軟に変えている。

③品質保持対策

回転レーンに流す寿司のさらにふたをすることにより乾燥を防いでいる。

④注文専用レーンの設置

お客の注文により提供する専用レーンを設置している。

【持ち帰り】

お客が持ち帰るための専用容器を無料で提供し、食べ残しを減らしている。

【その他】

従業員への割引販売により、休憩食として提供している。



(レーン短縮機能)



(ポップの写真)



(注文専用高速レーン)



(持ち帰り容器)

実施効果

これらの取組を実施することにより、約5%程度、食品ロスを削減。

事例 3 札幌国際観光株式会社

(店舗屋号：センチュリーロイヤルホテル)

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

北海道札幌市

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

札幌市が推進する「2510(ニコッと)スマイル宴(うたげ)」への協力

具体的な取組内容

センチュリーロイヤルホテルでは、2016年12月16日より、宴会などを始めとする食べ残しの減少を目指す活動として、札幌市が推進する「2510(ニコッと)スマイル宴(うたげ)」への協力を以下のとおり行っています。

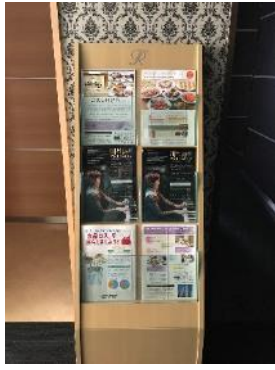
- 1 ホテルホームページに掲載
- 2 ホテル公式フェイスブックに掲載
- 3 札幌市発行の啓発印刷物(チラシ・ポスター)のホテル内掲示
- 4 宴会プランに「2510(ニコッと)スマイル宴」を掲載
- 5 宴会プランのコース料理にチョイスメニューを導入
宴会プランのコース料理のうち必ず2品はチョイスメニューとなっており、複数の料理メニューから幹事が参加者に応じて料理を選択できるコースを提供。
- 6 宴会幹事へ同運動の説明と協力依頼
予約の際に、幹事から参加者の性別や年齢、好き嫌い等を伺いプランや料理内容や提供する量などを提案。



(お客様向けパンフレットへ掲載)



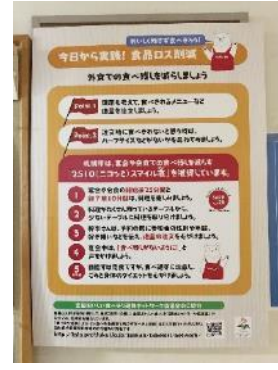
(宴会プラン)



(お客様向けパンフレットを
宴会場ロビーに設置)



(社内向けラック)



(社内向け掲示板)

実施効果

試行的・実験的な段階であり、実施効果の検証はできていない。2016年12月16日より、宴会などを始めとする食べ残しの減少を目指す活動として、札幌市が推進する「2510(ニコッと)スマイル宴(うたげ)」への協力を開始し、社内外で食品ロス問題に対する認識の向上は図られたと感じている。

事例 4 ホテルメトロポリタン盛岡

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

岩手県

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

宴席にて3010運動を実践し、食べ残しを削減。

具体的な取組内容

各種パーティーにおいて、幹事や司会者と相談し、食べ残しを減らすために3010運動を実践。

食品ロス削減国民運動キャラクター「ろすのん」を活用した3010運動の啓発資材(ポスター、チラシ等)を作成し、管内のみならず、ホテルの入り口やHPにポスター等を掲示することで広く取組を紹介。



実施効果

3010運動実施前と比較し食べ残しが減少。

事例 5 ホテルニュー江刺

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

岩手県奥州市

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

食品提供の工夫、ポスター、宴会卓上POPで 3010 運動の周知、残った料理の持ち帰り

具体的な取組内容

【食品提供、食材使い切りの工夫】

会席では温かい料理、冷たい料理を食べごろのタイミングで提供し、提供方法を工夫して食べ残しがでないようしている。ウォンツスリップを活用し、評価の低い料理(食べ残しが目立つ料理)はメニューから外し新メニューに切り替える。食材は在庫を減らし、商品回転を速めることで廃棄ロスを減らしている。

※ウォンツスリップ・「顧客の声を反映してサービス向上する取組」

【適量注文や食べきり呼びかけの明確化】

宴会時には乾杯後 30 分とお開き前 10 分は席でお食事をして下さいと、卓上POPで周知。

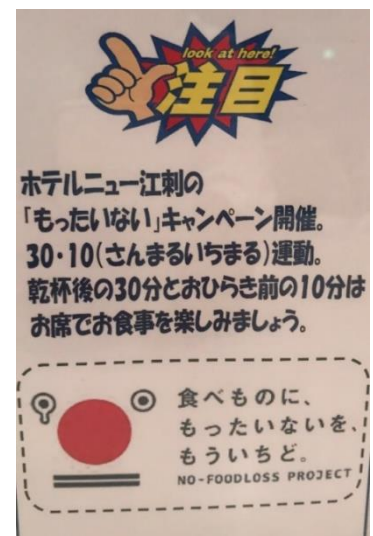
卓盛料理は個々に取り分けをして食事を促している。



ポスター



卓上POP



【持ち帰り】

残った料理があった場合は生もの以外は持ち帰りできるようパックを準備している。

実施効果

新聞、ラジオで取り組みが紹介され弊社だけの取り組みではなく、賛同していただいた同業他社や自治体でも取り組む姿勢が見えてきている。又、食べ残しが少なくなり持ち帰り用パックを必要とする方が以前より少なくなっている。

事例 6 合資会社美よし

(店舗屋号：おそばレストラン美よし家)

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

宮城県角田市

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

食材の下処理の工夫と単品メニューの提供で食品ロス削減

具体的な取組内容

【食材の下処理に重点を置き食材ロスを削減】

- ①調理ロス削減のため、冷凍庫、真空包装機、湯煎機を利用。
- ②冷凍しても品質が落ちない食材(長芋等)は、下処理済みの冷凍食材を仕入れ、下処理時の食品残さを削減。
- ③下処理済の食材は小分けし、真空包装のうえ冷凍保存を行い、必要に応じて適量使用。・ごはんは炊飯後速やかに冷蔵保存し、営業終了間近の急なお客様の要望に対応。
- ④ソースは湯煎機を利用し、煮詰まりによる廃棄を防止。
- ⑤扉を開ける頻度の高い冷凍庫、低い冷凍庫を使い分けることにより、食材の品質劣化を防止。

【小盛りメニューで食べ残しを削減】

- ①高齢のお客様や小食のお客様向けに、ミニ麺、ミニ丼等の小盛りメニューを準備。



(メニューの一部、左が小盛りメニュー。右はセットメニュー)

実施効果

食材費が値上がりした 20 年程前から食品ロス対策に取り組む。定量的に把握していないが下膳時に食べ残しが減ったことを実感している。

事例7 一般財団法人丸森町観光物産振興公社

(店舗屋号：国民宿舎あぶくま荘)

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

宮城県丸森町

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

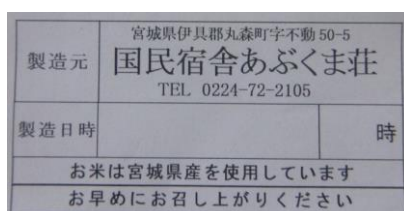
取組の特徴とポイント

宿泊前の打合せにより客層に合わせた料理を提供。食べ残しの傾向からメニューの工夫、持ち帰りサービスにより食品ロスを削減。

具体的な取組内容

- ①宿泊予約の際に、お客様の年齢層などを聞き取り、好みに合わせた料理を提供。
- ②お客様の食べ残したメニューの傾向や量を確認し、食べ残しが少なくなるようメニューを工夫。
- ③高齢のお客様から食べ切れなかった料理の持ち帰り要望が多いため、持ち帰りパックを提供し食品ロスを削減。持ち帰りの際は、抗菌シートを使用するとともに、持ち帰りパックに製造元、製造日時などを表示したシールを貼付し、事故の防止に努める。

③



(持ち帰り用パックとパックに貼るシール)

実施効果

メニューの工夫、お客様との事前打ち合わせにより、お客様の満足できる料理を提供、リピーターの増加に繋がっている。

事例 8 地方職員共済組合 福島県職員会館 杉妻会館

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

福島県福島市

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

福島県が実施する『もったいない！食べ残しゼロ推進運動』に参加、『食べ残しゼロ協力店』として認定。

具体的な取組内容

- ①仕入れた食材は、レストラン部門のほか、ホテル、居酒屋等、複数の部門で使用し使いきる。
- ②レストラン部門は、各メニューを数量限定とし、売れ残りが出ないように、計画的に提供。
- ③お客様の要望により、カロリーを抑え小盛りメニューで構成した「健康定食」や「ヘルシーランチ」を提供。



<健康定食>



<ヘルシーランチ>

- ④料理を残されたお客様からは、理由を聞き、量が多かった場合には、次回以降量の調整が可能である旨を説明。
- ⑤フロントやレジカウンター付近に、福島県の『もったいない！食べ残しゼロ推進運動ポスター』を掲示し、食べきりの啓発。



<もったいない！食べ残しゼロ推進運動ポスター>



<フロントでの掲示>



<レジカウンターでの掲示>

実施効果

10年以上前から食品ロス削減の声かけを実施しており、オーダー時に量の調整要望をするなど、食ロス削減に対する意識が高いお客様が多く、食品残さの発生量は減少している。

事例 9 元気寿司株式会社

(店舗の屋号は「元気寿司」と「魚べい」)

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

栃木県

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他 (データを活用して食材の使用量などを予測し、ロスを低減する)

取組の特徴とポイント

回転していたレーンを廃し、注文品提供のための高速レーンを設置し、食品ロス(寿司及び食材の廃棄)を大幅に削減。

具体的な取組内容

回転レーン上の皿を敬遠する顧客が増えている(大半が注文品)ことから、注文を受けた皿を直接客席に届ける3段重ねの高速レーンを設置した店舗に変更。鮮度の高い商品を提供するとともに、データを活用し、食材の在庫や鮮度の適正管理を実現。それに伴い、乾いた寿司や食材等の食品ロスを大幅に削減。

<高速レーン>



なお、高速レーンの導入に合わせ、注文用タッチパネルを導入し、レジと連動させたため料金計算は皿を数える手間がなくなった。また、食品ロスが減り、寿司や食材を廃棄する手間も、それを準備した手間が無駄になることがなくなることによって、業務の効率化にもつながっている。

<タッチパネル>



実施効果

概算での推計となるが、「回転しない寿司」の店舗(108 店舗)で削減できた「乾いて廃棄する寿司」(平成 29 年度)は約 445トン

事例 10 株式会社ファーマーズフォレスト

(「道の駅うつのみや ろまんちっく村」指定管理者)

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

栃木県宇都宮市

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

当該事業者は、食品ロスを削減するための取組である「もったいない残しま10！運動」協力店に登録(飲食店4店舗と小売店2店舗)しているほか、エコショップ等認定店や地産地消推進店としても認定されているなど、ごみの発生抑制等に積極的に取り組んでいる。

具体的な取組内容

- ①食品の端材を料理に使うなどし、生ごみを削減している。
- ②料理の注文の際、小盛り対応ができる旨、声かけを行っている。
- ③セット料理は好きなものを単品としても販売している。
- ④「もったいない残しま10！運動」協力店の周知啓発物品(ポスター、のぼり旗等)を掲示し、市民に食品ロス削減を周知している。
- ⑤生ごみをコンポストで堆肥化し、自社プラントで肥料にしている。



店頭やメニューで小盛り対応等の周知を行っている。

セット料理もおかずを単品で注文できる。

実施効果

料理の小盛り対応やセット料理の単品提供などはお客様(高齢者など)のニーズが高いことから、好評をいただいている。周知啓発物品の掲示により、「もったいない残しま10！」運動の市民への周知が図られている。

事例 11 川越市役所 本庁舎食堂

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

埼玉県 川越市

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

小や中サイズのご飯を注文しやすくなるように、メニューの注文カードと同時に渡せるごはんの量を示すプレートを設置している。

具体的な取組内容

ポスターにて適量注文を呼びかける。

注文カウンターに小、中サイズがわかるポスターと注文できるプレートを設置している。



実施効果

平成30年8月から平成31年2月の間で小319回、中37回の注文があった。

普通盛りを注文して食べ残していたと仮定すると7カ月で約34kgの食品ロスの削減となった。

事例 12 株式会社エー・ピーカンパニー

(店舗屋号：宮崎県日南市塚田農場・鹿児島県霧島市塚田農場・宮崎県日向市塚田農場)

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

東京都港区

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

えのきの「石づき」をステーキにして提供。

具体的な取組内容

捨てられてしまうことの多いえのきの「石づき」の部分を有効活用し、石づきの上につくね、卵黄をのせた「加藤えのき月見ステーキ」として販売。毎年秋のおすすめメニューのひとつとして、9月から期間限定で販売している。※商品名の加藤は生産者の名前から取っている。



実施効果

月見ステーキは2014年発売を開始。昨年はシーズンで約6.9万食を売り上げるヒット商品となっている。

事例 13 株式会社エー・ピーカンパニー

(店舗屋号：四十八漁場)

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

東京都港区

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

【未利用魚「豆アジ」の商品化】

図らずも定置網にかかる豆アジは、値が付かないうえ手数料や費用が高み、漁師にとって流通させづらい食材。この豆アジに正当な値付けをし買い取り商品化することで、通常廃棄されるものを食材として活用させる。

具体的な取組内容

- ①日頃取引のある漁師から相談を受け、定置網にかかってしまう豆アジの商品化に着想。当社は漁師直結の仕入れをしているため、当該漁師から豆アジを全量買い取り。
- ②どういった商材であるか産地情報などもあわせ価値伝達してお客様へ推奨。未利用魚と呼ばれるカテゴリーがあることや未利用魚にもさまざまなタイプがあることなどを、生活者に向けて発信。



実施効果

今夏初の取り組みで、1トンの豆アジを販売。

事例 14 株式会社エー・ピーカンパニー

(店舗屋号：四十八漁場)

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

東京都港区

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

【未利用魚の商品化】

当社は漁師直結で仕入れを行うため、従来流通に載らない魚もおいしく食べられる魚であれば買い取り、商品化している。

具体的な取組内容

おいしく食べられるのに知られていない、漁獲量が確保できないなどの様々な理由から、未利用魚となってしまう魚介類を買い取り、提供。四十八漁場ではその日入ったものを「岡持ち」に並べ、スタッフが自らの言葉でおすすめ販売しているため、お客様も納得・理解をして未利用魚を購入。

また、「毛つぶ」や「どんこ」などブランディングし定番化。安定供給や市場に出回る商材となっていくもののように同様の事例づくりにも取り組んでいる。



実施効果

未利用魚であったどんこは、四十八漁場の代名詞といえる商材。現在では市場取引もされる魚となった。



事例 15 イケア・ジャパン株式会社 IKEA港北

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

神奈川県横浜市

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

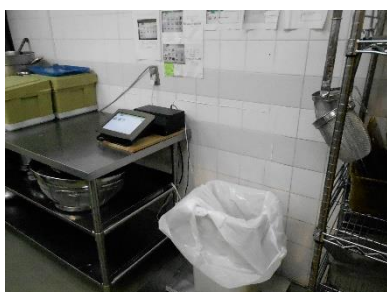
- ①「食べきり協力店」として、啓発物を設置し食べきりを呼びかけている。
- ②食品ロス削減の目標数値を設定し、達成に向けて取り組んでいる。

具体的な取組内容

- ①テーブルに設置されているカードホルダー型のメニューに、横浜市で作成している「食べきり協力店」の啓発カードを差し込むことにより、食べきりを呼びかけている。



- ②食べ残しを減らすために、提供する料理の量を少なめに設定している。
- ③レストランから排出される食品ロスの量や廃棄理由を記録したデータを基に、仕入れや仕込み、調理の量の調整を行っている。また、横浜市との連携協定の取組の一つとして、食品ロス削減を推進している。



実施効果

2018年6月からの食ロス全体の削減効果は約10%。

事例 16 うま処 櫻

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

神奈川県横浜市

食品ロスへの取組分野

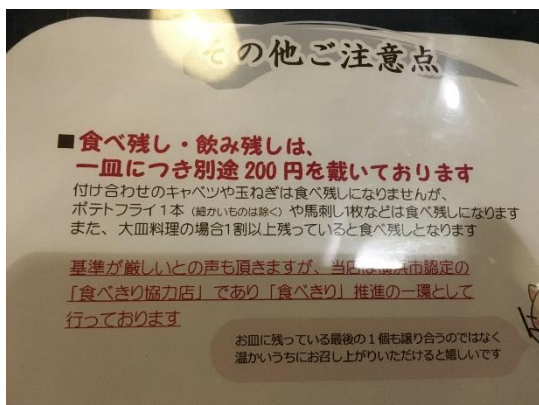
1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

「食べきり協力店」として、啓発ポスターの掲示や食べきることをメニューに記載し、食べ残しの削減に取り組んでいる。

具体的な取組内容

- ①店内に横浜市で作成している「食べきり協力店」の啓発ポスターを掲示し、食べきることを呼びかけている。
- ②食べ残しがあった場合は、別途料金が掛かることをメニューに記載することで、食べきることの呼びかけを行っている。



実施効果

廃棄量の削減効果の実績数値は不明だが、減少している。

事例 17 ショップK

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他(カフェ)
-----	-------	-----	-----	-------	------------

自治体名

神奈川県横浜市

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

①「食べきり協力店」として、啓発ステッカーの掲示や、食べきりを呼びかけている。
 ②仕入れや仕込みの調整を行うなど、食品廃棄物の削減に取り組んでいる。

具体的な取組内容

①食材の廃棄量を減らすため、過去のデータを基に曜日や天候から来客数を推計し、仕入れや仕込みの量を調整している。
 ②店頭で横浜市で作成しているステッカーを掲示し、食べきりを呼びかけている。
 ③ご飯の量が調整出来る事を呼びかけ、要望に応じた量を提供している。
 ④ご年配の方には、盛り付けを少な目にしてている。



実施効果

廃棄物量の削減効果の実績数値は不明だが、ご飯の量の調整をする来客者が増えたことに伴い、廃棄物量が減少した。

事例 18 株式会社 大珍樓

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

神奈川県横浜市

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

食べきり協力店として、取組をメディア等に発信するとともに小盛りオーダー式で、料理を提供し、食べきりを呼びかけている。

具体的な取組内容

- ①横浜中華街は、横浜の観光地として、普段から観光客が多い地域だが、近隣地区でのイベントなどがあると、観光客が非常に多くなるので、イベント内容によって観光客数を推計し、仕入れの調整をこまめに行っている。
- ②横浜中華街の中でも歴史ある老舗中華料理店で、食べきれないほど料理を提供する中国のおもてなし文化の中でも、食べ物を大切にすることに重点を置き、「食べきり協力店」として、注文の際は春巻き1本から対応できる小盛りオーダー式で料理を提供するなど、積極的に発生抑制に取り組んでいる。
- ③コース料理の際は、持ち帰り用の容器を提供し、利用者のニーズに対応している。
- ④食べきり協力店として、各メディアの取材に積極的に対応し、食べきり協力店事業のPR及び食品ロス削減に貢献している

実施効果

数年前から、様々な取組を行っているので、廃棄物量の削減効果の実績数値がないが、他店に比べて明らかに少ない。また、他店でも同じような取組を行うきっかけになった。

事例 19 株式会社 クオリス

(店舗番号：えちご酒場 安兵衛・個室宴会場 越後まる松・パーティーポイント プラスサード・居酒屋 五代目鯨次郎大衆割烹 河童)

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

新潟県新潟市

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

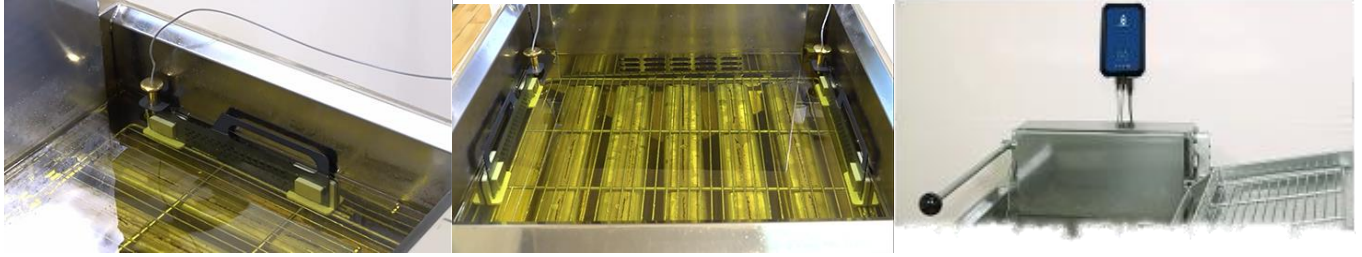
「食べきり」の呼びかけ、食材の「仕入れ量」や「使いきる」工夫

具体的な取組内容

- ①発注量の適正化を見直し。宴会料理の内容を検証し、1人の可食料を算定して発注する。
- ②生鮮食品の一次加工後の真空保管。
- ③1食材を多岐にわたるメニューに活用し、廃棄の減少に努める。
- ④生鮮品は加熱商品として二次加工提供を実施。
- ⑤こまめな炊飯を実施。
- ⑥新潟市のもったいないをゼロに！20・10・0(にーまる・いちまる・ゼロ)運動協力店の周知啓発用チラシやポップを掲示し、お客様や幹事さんに周知。
- ⑦宴会場では大皿提供の料理の取り分けを実施。居酒屋店舗では、閉店 10 分前に声掛けをして残った料理の食べきを促す。



⑧調理機器 Dr.フライ活用による廃油減。



実施効果

- ①Dr.フライに転換後、月間1斗缶2～3缶の廃油減に繋がった。
- ②こまめに炊飯する事で残米量を削減できた。
- ③声掛けをする事で残料理があるお客様がすすんで可食をして下さり残渣減に繋がった。
- ④食品廃棄物等が前年度より10t減少した。

事例 20 株式会社ハチバン

(店舗屋号：8番らーめん)

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

石川県金沢市

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

お店の仕込み作業の手数を改善するとともに、お客様に喜んでいただける少量メニューの開発に心掛け、食品廃棄物の削減に取り組んでいます。

具体的な取組内容

①季節限定メニュー(数量限定)

原料調達で予め必要な数量が判っているので、品質の良い物を必要な時に必要なだけ計画的に仕入れるため食料ロスが抑えられています。



②食べきれる少量メニュー

お子様や女性にも残さず食べきれるサイズ(量)の商品の開発でご提供、小量サイズでサイドメニューとセットで楽しめるようにもなりました。



③食品残渣を少なくする、残渣の水きり

工場野菜をプレカット(一次加工)することで店舗での食品残渣を減少。工場に出た野菜くずは肥料、飼料にリサイクルしています。

④水分の多い食べ残しは重石を乗せて減量化

減量率を把握することで、発生抑制(減量化)の意識が向上しました。(この取り組みは、一部の店舗からはじめております)



実施効果

- ①食べ残しで出る残渣が減少しました。
- ②仕入の見込み違いによる食材ロスがなくし、廃棄をゼロに。
- ③プレカットにより店舗では難しかった外葉や芯をリサイクル。
- ④必要な分だけ仕入れるので鮮度も良い。
- ⑤土壌(菌)を持ち込まないのでお店の冷蔵庫も汚れにくくなりました。

事例 21 お食事喫茶やまよし

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

福井県

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

①食べきり協力店としてお客さんの目に留まるところにポップやのっこさんラベルを設置し、食べきりを呼びかけている。



「おいしいふくい食べきり運動」専属キャラクターのっこさんです。食べるの大好き。残さず全部、食べきるよ。おいしい食べ物を、楽しくみんなで食べきろうね。みんなも「おいしい食べきり運動」に参加してね。

②小盛りメニューの他、なるべくお客さんの要望を聞いて食品ロス削減に取り組んでいる。

具体的な取組内容

- ①野菜など保存がきかない食品は、適量発注を心掛けている。キズが付いた野菜や曲がってしまっ少し安くなっているような野菜も味や品質に支障がなければ活用するようにしている。
- ②ご飯サイズの小盛り、大盛りの提供や、お客さんの要望に応じて、漬物をなくすなど出来ることはやれるよう食品ロス削減に努めている。
- ③食べきり協力店としてポップを置くなど食べきりの呼びかけに努めている。



④注文を受ける際に、お客さんの年代や性別、予算等を聞き、品数や調理方法を工夫し、適量提供を行っている。

⑤お客さんから希望があった場合に持ち帰りパックを提供している。

実施効果

- ①新聞等の取材を受け、食べきって帰ってくださるお客さんが増えたように感じる。
- ②おいしく食べることが食物を大切にすることに繋がっている意識をもっと持ってもらえるよう、食べきり運動に協力していきたい。

事例 22 風の街 福井北店

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他(お好み焼き)
-----	-------	-----	-----	-------	--------------

自治体名

福井県

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

- ①食べきりの日ちらしを待合スペースに設置したり、のっこさんシールを入口に貼付したりして食べきりを呼びかけている。
- ②食べきりの日を毎月 30 日に設定し、食べきりの日プレゼントカードを作成、食べきりの日 PR に努めている。
- ③持ち帰りシールを活用し、持ち帰りの提供を周知している。

具体的な取組内容

- ①食べきり協力店として食べきりの日ちらしを待合スペースに置いたり、入口にのっこさんシールを貼付するなどして食べきりの呼びかけに努めている。



- ②食べきりの日を毎月 30 日に設定しているので、30 日に来店した方にプレゼントカードを渡している。このカード(ラミネート加工されているもの)を注文時に渡し、注文した料理をすべて食べきった場合のみ会計時にカードを提出するとプレゼント交換ができるという仕組みになっている。カードサイズは手のひらサイズくらいで、お好み焼が焼ける間にカードを熱心に見て興味を持ってきている方もいる。

おいしいふくい食べきりの日実施中！と PR し、食べきり運動に取り組んでいる。

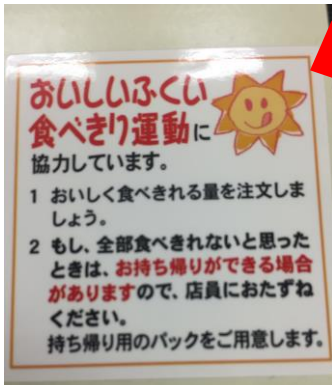
食べきった人には割引得得キップをプレゼントしている。

食べきりの日って何かという質問にも適宜回答している。



③お客さんから希望があった場合や残ってしまった場合に持ち帰りパックを提供している。

おいしいふくい食べきり
運動協力シールを店内に
貼付している。



実施効果

- ①食べきりシールを店内に貼ることでお客さんにお持ち帰りができるという周知ができ、以前よりお持ち帰り頻度が多くなった気がする。
- ②おいしいふくい食べきりの日カードはとても役にたっており、食べきり運動に効果的であるように感じる。ただ、裏面について白紙なので、食べきり運動の説明や活動内容など福井県として食品ロス削減や食べきり運動に力を入れているというPR内容を記載しても良いように思う。

事例 23 株式会社 PLANT

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

福井県

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

【食品廃棄撲滅キャンペーンを全店舗で通年実施】

- ①賞味期限、消費期限が近付いた商品を集めた特設コーナーを常設
- ②値引きシールが貼られた商品を3点以上お買い上げの方に、粗品を進呈

具体的な取組内容

- ①売れ残りによる食品ロス削減のため、賞味期限・消費期限が近付いた商品価値のあるものを値引きし、生鮮食品、嗜好品などの種別にかかわらず、特設のキャンペーンコーナーに集約して、お客様が手に取りやすくしている。
- ②値引き商品をお買い上げいただいたお客様によく使う日用品や食品などを粗品をプレゼントしている。粗品は、3点以上お買い上げ商品と5点以上お買い上げ商品の2パターンを用意しており、まとめて買っていただくことが、お客様にとっても楽しく感じられるキャンペーンとしている。



- ③店舗にいつ来ても値引き商品を選ぶことができ、値引きされていることから、新たな商品も手に取りやすくなっている。粗品も定期的に入れ替わることから、どんなものがあるのか楽しみにされるお客様も多く、好評を得ている。照明を明るくしたり、ポップを工夫し、お客様とお店とが楽しく、一緒に食品ロス削減に取り組んでいくということを大切にして、平成29年12月から全国のPLANT全店舗で実施している。

実施効果

企業全体として、食品ロス対策に見直しが計れたことや、値引き品を一か所集約したことにより、個別の売り場では定番商品を充実することができ、飽きの来ない売り場づくりができるようになった。

事例 24 加工組合さくら

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店(パン)	その他()
-----	-------	-----	-----	-----------	--------

自治体名

長野県松本市

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

数多い食品の中で食べきりサイズのパン等の開発で買やすく、ゴミの削減にも協力できている

具体的な取組内容

①パンのサイズを小さくしたり、食パンも1斤ではなく、少量サイズで販売したりすることで、お客様に食べきれる量がわかるように工夫している。



②消費期限の切れる前に必ず売り切る。商品を廃棄することは一切しないため、食品ロス削減につながっている。



実施効果

当日、残った商品は値引きして販売しゴミは出さない

事例 25 1日1組 自然体験の宿 佐の屋

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

長野県松本市

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

食べきり呼びかけ、生ごみのたい肥化

具体的な取組内容

①客室やフロントに食べきりと呼びかける掲示をしている。



②お客様の年齢や性別の考慮し、提供する食事の量を調整している。わずかな食べ残しや、調理くずはすべて堆肥化し、自家菜園の肥料として活用している。



実施効果

生ごみの排出はほとんどない。

事例 26 星野リゾート 軽井沢ホテルブレストンコート

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

長野県北佐久郡軽井沢町

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

キッチンカーでオーダーされた料理を目の前で調理。
好きなものを必要なだけオーダーしていただく。

具体的な取組内容

【ウエディングのガーデンパーティ会場に、キッチンカーを設置】

キッチンカーでは、シェフがその場でその季節のこだわりの食材を目の前で仕上げる。ゲストは、キッチンカーに行つて、シェフにその場で料理をオーダー。例えば、牛肉を焼いてください、とか、ソーセージをお願いします、など…。メニューは、提示されていて、ゲストはその中から好きな料理をオーダー。牛肉のグリル、豚肉のロースト、鹿肉のソーセージ、鯛の丸焼き、帆立など。ゲストは、好きなものを必要なだけオーダーしていただくので、食べ残しにならない。



実施効果

- ①オーダーされた分だけ料理をするので、食材の無駄がない。
- ②焼きたて、出来立てを食べて頂けるので、ゲストの満足度も向上。

事例 27 静岡ターミナル開発株式会社

(静岡駅ビルパルシェ)

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他(不動産賃貸業・飲食店組合)
-----	-------	-----	-----	-------	-------------------

自治体名

静岡県静岡市

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

パルシェ(静岡駅ビル)の各飲食店が、平成 29 年 12 月 14 日から平成 30 年 1 月 31 日まで、共通して取組みを推進した。

- ① 飲食店従業員がお客様に「30・10 運動」の紹介、実施の呼びかけ
- ② 啓発ポスターの掲示、三角柱 POP の設置によるお客様への周知
ご飯の量などが把握しやすいような工夫の実施

具体的な取組内容

忘新年会の時期にキャンペーンを実施し、お客様へ 30・10 運動への取組みを依頼するなど、食べきりによる食品ロス削減の取組みを実施。



① ポスター掲出



② 30・10 運動の案内表

- ① 30・10 運動について紹介した案内表を用意し、実践を呼び掛け
- ② 店頭でポスターを掲出し、お客様へ呼びかけ

実施効果

試行的・実験的な段階であり、実施効果の検証はできていない。しかし、食品ロス問題について知らなかった飲食店もあったため、本キャンペーンを通して、食品ロスに対する認識の向上は図られたと感じている。

事例 28 Coffee Shop アドニス

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他(カフェ)
-----	-------	-----	-----	-------	------------

自治体名

静岡県富士市

食品ロスへの取組分野

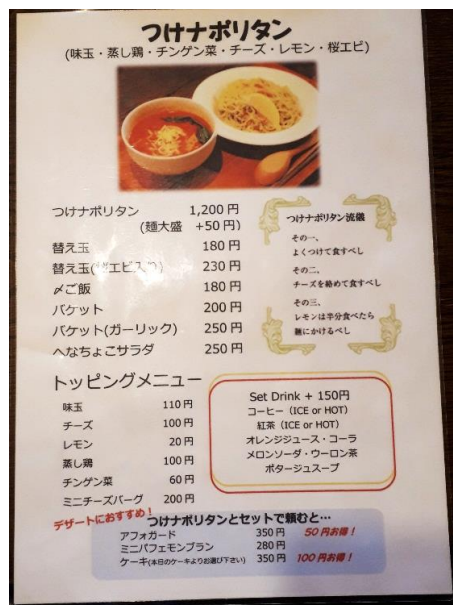
1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

つけナポリタンのメニュー表に♫用のご飯やパンを記載し、注文しやすいようにしている。

具体的な取組内容

富士市のB級グルメ、つけナポリタンのメニュー表に、つけナポリタンの替え玉と一緒にご飯やバゲットを記載し、♫ご飯を注文しやすくした。



実施効果

♫ご飯をメニューに記載する前はつけナポリタンのつけ汁(ソース)が多く残っていたが、つけナポリタンと一緒に♫ご飯やバゲットを記載したところ、つけ汁を残すお客様が減った。

事例 29 サガミレストラン株式会社

(店舗屋号：サガミ)

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

愛知県名古屋市

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

- ①お客様が食べる量を工夫できるメニュー
- ②持ち帰りパックの提供

具体的な取組内容

- ①単品商品にミニ丼、ミニ麺などをチョイスできるメニューの提供。また丼物、定食のご飯は、無料で大盛りに変更できるなど、お客様が食べる量をコントロールできるメニュー構成としている。

【ミニ丼】



【ミニ麺】



- ②生もの以外であれば、お客様の要望により持ち帰り用のパックを提供している。

実施効果

ミニ丼、ミニ麺メニューをチョイスできることにより、食べ残しが減少した。

事例 30 (株)ナゴヤキャッスル

(ホテルナゴヤキャッスル／キャッスルプラザ)

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

愛知県名古屋市

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

- ①食品廃棄物削減のための厨房単位の目標設定と数値管理
- ②パンを二次活用したフレンチトースト等メニュー展開の工夫

具体的な取組内容

- ①食品ロスが出やすいbuffetレストランにおいて、予約人数に応じた食材の適正な仕入れ量・仕込量をデータ化している。
- ②厨房単位で食品廃棄物の排出量を記録し、増加した場合の要因を分析。また全社で食品廃棄物(生ごみ)の削減を重点目標とし、削減方法は厨房ごとに目標設定し取り組んでいる。
- ③残ったパンの二次活用として、フレンチトーストやチョコラスク等のメニューをbuffetレストランで提供している。



- ④一部定例催事の料理の残食を記録し、次回食べ残しが少なくなるようメニューに反映している。
- ⑤棚卸時に賞味期限をチェックし、早めに使い切るよう工夫している。

実施効果

- ①食品廃棄物の排出量について、原単位での削減目標の達成には至っていないが、排出量等のデータ管理をすることでスタッフの削減意識の向上につながっている。
- ②パンを二次利用した各種メニューはお客様に好評で、顧客満足も向上している。

事例 31 名古屋ホテル東急株式会社

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

愛知県名古屋市

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

【食品ロス削減に向けて】

- ①食べきりの呼びかけ 宴席時における 3010 運動実施の啓発
- ②料理の取りすぎによる食べ残しゼロ 名古屋市の食べ残しゼロ協力店に登録

具体的な取組内容

- ①2019 年 7 月より開始。宴会用パンフレットを通じて啓発し幹事者との打ち合わせ時に具体的に説明。
宴席当日、適宜アナウンスを入れゲストに呼びかける。
- ②buffetを提供するオールデイダイニング「モンマルトル」のbuffet台に食べ残しゼロの協力と、buffet料理を残さず楽しんで食べるコツを明記したポップを掲出。



実施効果

初めて 3010 運動を 300 名規模のパーティーで実施したところ、料理が残ることなく食品ロスを防ぐことができた。また、ロスや食べ残しが減ったことにより生ゴミも減少した。

事例 32 戸田家

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

三重県

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

- ①従来行っている部屋出し、バイキングに加え、「大会場での部屋出し(大会場オープンキッチン)」にて作りたての食事を提供している。
- ②食べ残しの生ゴミと、調理残渣は分けて計量・管理。また食べ残しと残渣は肥料・飼料化している。

具体的な取組内容

- ①通常の部屋出し、バイキングでは、高齢者の方を中心に「おいしいが食べきれない」との意見を多数いただいたことで、少量・多品目で見た目を良くして食事を提供するようにしている。具体的には1つの器に2人盛り、3人盛りとして綺麗に様々な料理を盛りつけるなど、全体量としては少ないが、非日常感を「量による満腹感」では無く、「味」と「見た目の豪華さ」で感じていただくよう工夫している。



バイキング会場内のオープンキッチン

- ④食べ残しの生ゴミと、調理残渣は分けて計量・管理しており、廃棄が全体の5%以上出たら量が多いと判断して、調理場に原因や対策を考えもらうこととしている。食べ残しは肥料化のために生ゴミとそれ以外で分ける。調理残渣(魚)はミンチにして冷凍し飼料化している。



堆肥型生ゴミ発行処理機



魚のミンチを保管する冷蔵庫

実施効果

- ①発注量の適正化等も並行して行っているが、本取組を始める前と後で食品廃棄量は減っている。お客の嗜好も捉えながら食品ロス削減に貢献出来ている。
- ②肥料については地元農家へ無償で提供し、生産した野菜を食材として安価で仕入れている。飼料は栄養素や餌の形状等を工夫し、養殖業者に依頼して戸田家専用のいけすでリサイクルした飼料を活用している。

事例 33 サトフードサービス株式会社

(店舗屋号は「和食さと」「さん天」等)

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

大阪府

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

- ①食べきりサイズのメニューづくり
- ②食材、調味料などを小分け包装で店舗へ納品
- ③週間・月間の棚卸しで食材別ロス数量を店舗へフィードバック

具体的な取組内容

- ①食材、調味料などを小分け包装で店舗へ納品

<写真>小ロット化された牛肉



- ②廃棄物の計量を「調理くず」「食べ残し」「紙くず、木くず等」に種別に計量し、結果をフィードバックしている。

<写真>廃棄物量集計表



- ③都道府県で実施されている食べきりキャンペーンへの参加
＜写真＞「ふじのくに 食べきりやったね！キャンペーン」



- ④お客様がサイズを選べるメニュー作りをしている。
＜写真＞小盛りメニューの例



- 食べ放題メニューは小ポーションで設計している。
＜写真＞小ポーション設計している例



- ⑤「さん天」にて天かす搾油機を導入し、天かすの廃棄重量を1/2に削減している。
＜写真＞天かす搾油機



実施効果

- ①少量メニューの導入によりお客様の食べ残しが減少。
②週間、月間の棚卸しにより、食材の在庫や仕込み量が適正に保たれ、店舗での期限切れによる廃棄が減少。

事例 34 ロスゼロ

(株式会社ビューティフルスマイル)

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

大阪府

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

ロスゼロでは、食品メーカーで発生する食品ロスに着目し、規格外や在庫余剰などの理由で食品ロス予備軍となってしまう食品を、主にオンラインを活用し、直接消費者や企業へつなげる取り組みを行っています。

具体的な取組内容

①食品ロス予備軍を新たなお菓子にリメイク

2月の一大イベントである「節分」と「バレンタイン」。福豆とチョコレートが大量に消費される一方、イベントが終われば途端に行き場を失い、食品ロス予備軍となってしまいます。そんな福豆とチョコレートを掛け合わせ、新しい食感が楽しめるチョコレートバーへとアップサイクルし、新たな付加価値をつけて消費者や企業につなげています。



②食べきりキャンペーンを実施

ロスゼロで取り扱っている食品のうち、様々な理由から賞味期限が迫っている商品は、積極的に食べきりキャンペーンを実施。キャンペーンの趣旨をしっかりと伝え、消費者と共に食品ロス削減を推進する活動を行っています。



③食品ロス削減に向けた啓蒙活動

オンラインだけでなく、リアルイベントとして食品ロス削減ランチ会(サルベージ・パーティー)をこれまでに2回開催。ランチ会では食品ロスや削減方法について学ぶ機会を提供しているほか、食材の活用アイデアの共有も行っています。



実施効果

取り組みを開始して約1年あまりでおよそ3tの食品ロス削減を達成しました。ロスゼロが扱うお菓子は保育園などの食育の一環としても貢献しています。また、食品ロス削減ランチ会では、1回のランチ会で約23kgのロス削減、参加者からは「美味しく、楽しくて、社会勉強も出来て、地球にいいことが出来た。良い機会をありがとう」との感想をいただきました。

事例 35 株式会社 関西スーパーマーケット

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

兵庫県 伊丹市

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

必要な分だけ、ムダなく使える商品を「ちょうどいいね」として販売

具体的な取組内容

野菜、お魚、お肉など、従来のサイズよりさらに小さなサイズの小分け商品を販売しています。



実施効果

単身者、一人暮らしや高齢の方などで、商品をたくさんご購入でない方に好評です。

従来の販売サイズ(野菜 1/2 サイズなど)より、さらに小さなサイズで販売することによりムダを無くし、必要な商品を必要な量だけお買い上げいただくことが出来る。

事例 36 VIGNETTE(ヴィネット)

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

岡山県

食品ロスへの取組分野

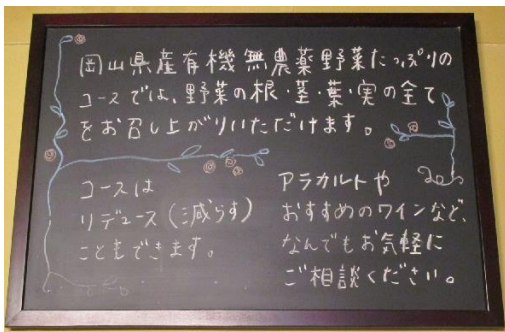
1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

- ①食材の使い切り
- ②リデュースすることが出来るコース料理の提供

具体的な取組内容

- ①料理に関して幅広く学ぶことで、食材を使い切る様々なアイデアが生まれ、食材を捨てる部分なく、使い切る工夫につながっている。
- ②野菜の皮から肉や魚の骨等に至るまで、仕入れた食材をすべて活かせる料理を考えて提供している。
- ③予約時や注文時にアレルギーや食べられない食材について、お客様に確認している。
- ④店舗内にコース料理をリデュース(減らす)ことができる旨の掲示をしている。



- ⑤コースメニューに料理を減らした場合の金額を記載し、お客様が皿数をリデュース(減らすこと)してオーダーできるようにしている。



LUNCH A	
ORGANIC SALADA	サラダ (−100)
MAIN(MEAT or FISH)	メイン料理 (肉か魚)
HOMEMADE-BREAD	自家製パン (−100)
DESSERT	デザート (−200)
DRINK	食後の飲み物 (−100)
¥2,000 (税別)	
メイン料理は、肉か魚をお選びいただけます。	
VIGNETTEはREDUCE STYLE(リデューススタイル)です。皿数(種数)をリデュース(減らすこと)が出来ます。	

⑥食材のロスが出ないよう、懲り過ぎた盛り付けはしないように心掛けている。

少量を希望されるお客様への対応も行っている。

⑦余った料理は、持ち帰りができるように、持ち帰り用の容器を店で用意している。



⑧「サルベージ・パーティ」のアドバイザーとして、参加者に家庭の冷蔵庫で余った食材をおいしい料理に変身させるコツを伝授し、家庭で食品ロスを減らす取組の提案をしている。

※「サルベージ・パーティ」とは

家庭で使いきれない食材をみんなで持ち寄り、おいしい料理に変身させて、楽しみながらいただくのが「サルベージ・パーティ」。「サルベージ」とは、元々「難破船を救い出す」という意味。冷蔵庫や戸棚の中で、もう少しでダメになってしまいそうな食材を「救い出す」ということからこのように呼ばれている。

実施効果

2007年の開店当初から食品ロス削減を実践している。

料理の手間を惜しまなければ、食品ロスはほとんど出ない。

事例 37 cafe&bar douze(どーず)

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他(カフェ)
-----	-------	-----	-----	-------	------------

自治体名

岡山県

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

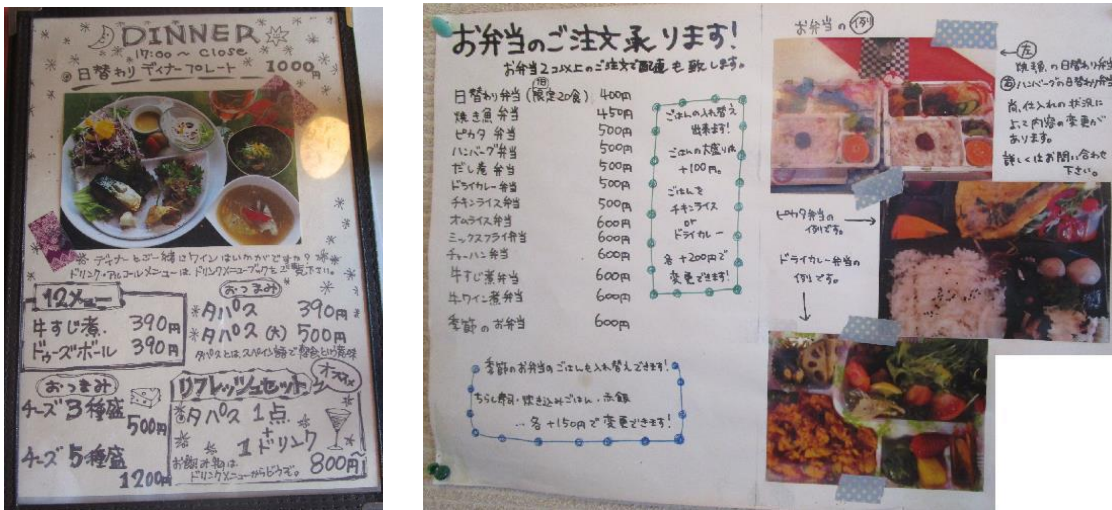
食材の使いきりの実践。注文の際にお客様から要望を聞き取ることにより、食べ残しがないようにし、それでも残った場合は、持ち帰りに対応。

具体的な取組内容

- ①地産地消を基本に、昔ながらの郷土料理等を参考にしながら、無駄を出さない廃棄ゼロを目指した取組を実践している。
大根などの野菜(皮等のくず野菜を含む)を乾燥させ、干し野菜にし、出汁、味噌汁の具、おかずに使用している。
大量に仕入れた食材は、ケータリング、持ち帰り弁当に使用している。
それでも余るものは加工品などにして、イベント等で販売している。
- ②注文の際に、提供する料理の内容を伝え、食べられないものがないかの確認や食べきれる量を確認することで、食材や量の変更にも対応し、食べ残しを減らしている。
- ③食べ残った料理については、声掛けをし、自己責任において持ち帰りにも対応。
持ち帰る際の容器は、店で用意している。



④メニューに提供料理の写真を載せて、量がどのくらいであるか確認できるようにしている。



⑤えごま油の製造、販売をしており、製造過程で出るえごまの搾りかすを、「ふりかけ」に再利用して、食品ロス削減を行っている。



⑥地元農家が作りすぎた野菜や米等をイベント等で販売している。

実施効果

以前は、1日に岡山市のゴミ袋(30ℓ)で1袋の食品廃棄物が出ていたが、取組によって1/3~1/4に減っている。

事例 38 旬彩 はや斗

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他(日本料理店)
-----	-------	-----	-----	-------	--------------

自治体名

岡山県

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

仕入、保管時の工夫により食材ロスをしないようにしている。
 お客様の箸の進み具合を見ながら声掛けし、食事量の調整を行い、食べ残しがないようにしている。

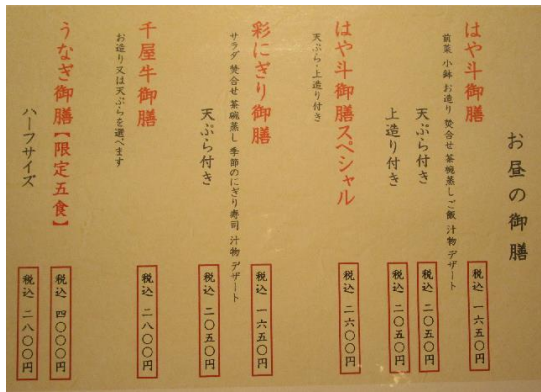
具体的な取組内容

- ①ロットの大きい食材を仕入れる際に、料理人仲間と食材をシェアしている。
- ②仕入れを朝と昼の2回に分けて行い、無駄が出ないようにしている。
- ③予約の確認を徹底し、同一建物内のホテルで開催される会議やイベント、食事の有無等の情報を確認し、仕入れを行っている。
- ④大型冷凍庫、真空パック機を購入し、余った食材、加工品を次回使えるようにストックしている。



左側はマグロのブロック、右側が餃子をミンチ状にしたもの

- ⑤仕入れた野菜を中心に、食材を全て使い切るように、前菜、小鉢などの献立を考えている。
- ⑥基本の御膳に、天ぷら、お造りを足していくメニューとしている。
- ⑦ハーフサイズのメニューも用意している。



- ⑧予約時に、アレルギー、嫌いなもの、食べられないものを確認している。(特にお子様のアレルギーには気を使っている。)
- ⑨店の造りをカウンター内から席を見渡せるようにし、お客様の箸の進み具合を確認できるようにしている。
- ⑩お客様とコミュニケーションをとって、食べきり量を調整しながら料理を提供している。小盛の注文も受け、たくさん食べたい方にはご飯のお替り自由としている。
- ⑪お客様の箸の進み具合に応じて声掛けし、品数を減らすなどの対応もしており、減らした料理については、金額から差し引くようにしている。
- ⑫3010運動の三角柱を置いて、食べ残しのないように啓発している。



- ⑬汁物以外であれば、持ち帰りに応じている。店で容器、保冷材を用意している。

実施効果

「もったいない」の精神で、創意工夫をして、食品ロス削減に取り組んでいる。
和食の修行において、徹底して食材を捨ててはいけないと教えられることから、開店当初から食品ロスがないよう心掛けている。

事例 39 株式会社ホテルグランヴィア岡山

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

岡山県岡山市

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

仕入・保管の工夫をすることにより食材廃棄を少なくし、料理を適量提供するなどして、食べ残しを少なくしている。

具体的な取組内容

- ①肉、魚などの生鮮食品は、グラム単位や三枚卸などの小分けで仕入れ、在庫管理を徹底し、適量発注している。
- ②生鮮食品を保管する際は、一定の人数分ずつ小分けにして、個別真空パックで保管している。
加熱調理品は、ブラストチラー(瞬間冷凍機)で、急速冷凍し、品質を維持している。
- ③レストラン及び宴会場毎に、生ゴミ、燃えるゴミを分別し、生ゴミについては、重さを計量し、場所別月別に食品廃棄物等の発生量を把握している。
- ④バイキング等において、入客状況や性別、年齢等に応じて、盛り付け量を加減している。
予約等の際に、お客様から要望を聞き、要望に応じた料理の提供を行っている。
状態の劣化しやすい麺類・米飯類は特に注意して美味しい状態をキープしている。
- ⑤出来立てをその都度アナウンスするなどしている。
サービス担当と協力し、適量を提供することを行っている。



⑥宴会場があるフロアのクロークに3010運動の三角柱を設置し、食べ残しのないよう呼びかけしている。



実施効果

食品廃棄物等の発生量は、平成22年度で約 175トンであったが現在は、平成22年度に比べ4割程度減少している。

事例 40 ジャム専門店駱駝カフェ

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店(ジャム販売)	その他()
-----	-------	-----	-----	--------------	--------

自治体名

広島県広島市

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

お客様に納得してジャムを買ってもらい、ジャムの活用法を提案するなど、家庭でのジャムの食べきりを呼びかけている。

具体的な取組内容

- ①お客様に試食をしてもらうことで味に納得してからジャムを買っていただき、家庭で食べきってもらうよう呼びかけている。
パンやヨーグルトと一緒に食べる以外のジャムの使用方法をお客様に知ってもらい、ジャムを残さず使い切る工夫を伝えている。
- ②食べきったジャムの空のビンをストックに持参されたお客様に、クッキーをプレゼントしている。
- ③店舗で食事されるお客様には注文時に量の調整や食べられない食材の確認をしている。



〈食べきった後のジャムの空きビンの回収〉



ビンを持参するとクッキーをプレゼント。
回収したビンは子どもたちの工作などに使用

- ④店舗において、こども食堂を開いており、そこで提供する料理に使用する食材を家庭や企業などで余ったものを寄附してもらうことで、食品ロスの削減につなげている。

実施効果

食べきったジャムの空きビンが3か月間で約60名が持参される。

店舗で食事をされるお客様については、食べ残しをされるのは100人中2名～3名程度である。

事例 41 昇り火

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

愛媛県松山市

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

- ①お客様が 3010 運動の呼びかけをした場合に、声掛けについてのお礼を言っている。
- ②小盛メニューの設定をしている。

具体的な取組内容

- ①3010 運動のオリジナルロゴマーク入りの紙コースターを店内で使用し、幹事さん等が呼びかけを行った際に、店員がお礼の声掛けを行っている。
- ②食べきを推進するため、小皿に盛っている。

小盛メニューの設定 →



- ③お客様に対し、注文の際、客層や人数で、料理の分量を伝えている。
- ④料理の温め直しに対応している。

実施効果

- ①店内でコースターを使用することで、3010 運動の声掛けをしてくれるグループや団体が増えた。
- ②今までに比べ、今回の取組みに賛同したことにより、食べ残しの量が減った。

事例 42 居酒屋「はげ坊主」

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

福岡県

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

今まで捨てていた魚の頭や野菜の葉などを活用した料理を考案した。

具体的な取組内容

- ①再活用してメニューを考案するために、スタッフと試食・協議を重ねて提供するようにしている。
- ②魚の頭などを再調理する際、臭みを消すために薬味・にんにくなどを使って工夫している。



※魚の頭や野菜の葉などを活用した料理
「魚だしちゃんぽん」

実施効果

普段捨ててしまうような食材を再活用する際も、お客様に喜んでもらえるような料理を提供しないと意味がないので、この取組は、食品ロス削減の観点からも必要ですが、料理人としてもチャレンジすることが大事だと再確認することができました。

事例 43 エフコープ生活協同組合

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

福岡県

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

バイキング形式の惣菜をパック詰めにするすることで、買いやすくなり、残りにくくなる。

具体的な取組内容

- ①惣菜バイキングコーナーにて日ごとに量を調整し、売り切る工夫をしている。
- ②余ってしまう食品については、パックに詰めて、量をわかりやすくして販売している。
- ③その日の客足によって、割引の時間帯を調整して、売り切る工夫をしている。



➔



実施効果

世界に目を向けるとスーパーでの廃棄を禁止する国も出てきました。食品ロスはもったいないというだけでなく、生産から廃棄までの過程を考えると非常に大きなエネルギーロスとも言えると思います。私達は、これからも食品ロス削減に向けて取り組んでいきたいと考えております。

事例 44 麺通御用達 たけ屋

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他(うどん)
-----	-------	-----	-----	-------	------------

自治体名

福岡県

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

- ①以前は捨てていた茹でうどん麺の切れ端を活用
- ②適量注文の呼びかけを実施

具体的な取組内容

- ①茹でうどん麺の切れ端を「お子様うどん」として無料で提供している
- ②ミニうどんにしたり、おにぎりを一つから注文できたり、お客様が適量注文しやすいようメニューに記載しているミニサイズでも注文できるように記載



麺の切れ端を活用した
「お子様うどん」



実施効果

小さい子供を連れてきたお母さんが、子供を優先し自分が食べる時は、麺が伸びきっていることが多いことに気づき、出来立てのうどんを食べてもらえると、取組みを始めました。

お客様もサイズの変更は中々注文しづらいと思うので、メニュー表に記載しておくと思われ活用しやすいと思います。

これからも食品ロス削減に向けた取組みを続けるとともに、お客様が注文しやすいようなお店作りを目指していきたいです。

事例 45 BistroRen-Chin! (ビストロ レンチン)

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他(ワインバー)
-----	-------	-----	-----	-------	--------------

自治体名

福岡県福岡市

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

- ①冷凍調理品、チルド品の利用による提供前の食品ロスゼロ
- ②持ち帰りへの対応
- ③ワインの劣化防止のための特殊なサーバーの導入

具体的な取組内容

- ①注文を受けてから冷凍食材、チルド食材を電子レンジで解凍後、調味・盛り付けを行い、提供している。



- ②余った料理の持ち帰りの要望があればドギーバッグを提供している。



③ワインの劣化を防止できる特別なグラスワインサーバーを導入している。



実施効果

冷凍・チルド食材を使うことにより、料理の提供前に腐らせるなどで廃棄する食材はゼロになった。
また、持ち帰りに対応したため、料理の食べ残しも減り、食品ロス量を大幅に削減することができた。
更に、特殊なワインサーバーの導入により、常に品質が良い美味しいワインを提供することが出来るようになるとともに、品質劣化により捨てるということがなくなった。

事例 46 農家レストラン まねき猫

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

福岡県宗像市

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

- ①客層によってご飯の量を調整
- ②漬物等の提供をセルフサービスに転換
- ③端材の活用

具体的な取組内容

- ①漬物等の提供をセルフサービスに転換。減った時に補充している。
- ②端材の活用(うどんの切れ端をラザニアの生地にしたたり、余ったご飯をドライカレーにして冷凍し、カレードリアで使用)
- ③食品残渣と野菜のへたなどは肥料にしたり、鶏と山羊の餌にしたりしている。
- ④高齢者等食が細い人には注文を取る際、ご飯を少なめにするか声かけ。

※漬物等をセルフサービスに



実施効果

漬物をセルフサービスにしたことにより、食べ残しが減った。
また、ご飯も適量を提供することにより食べ残しが減った。余った食材を他の料理に利用することにより無駄なく使い切ることができるようになった。

事例 47 ホテルニューオータニ佐賀

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

佐賀県佐賀市

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

- ①食べ残しの把握
- ②サービスレポートの作成、活用
- ③食材調達量の調整、端材の利用

具体的な取組内容

- ①各部門ごとにゴミの排出量を毎月把握し、集約している。その結果を従業員に伝え、食品ロス削減に向けた啓発を行っている。
- ②各部門ごとに宴会時のサービスレポートを作成・集約しており、食べ残しの状況等を詳細にわたり把握することにより、お客様が次回ご利用いただく際の参考資料としている。
- ③食材の調達量を適量にするとともに、冷蔵庫等に保有している食品の状況を常にチェックし、古いものをなくすようにしている。また、野菜の端材等をスープ等の材料として使用している。

実施効果

ゴミの排出量の把握や、食材使い切りの工夫により、2年間でゴミの排出量を年間約12トン削減(2年前の85%の量)することができた。

事例 48 伊万里菓舗うちだ

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

佐賀県伊万里市

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

- ①ケーキの販売をSNSによる注文販売に切り替え
- ②店舗で商品を買らないことによる食品ロス削減、材料費減少

具体的な取組内容

売れ残りがないようにすることと、材料費の節減のため、店舗では商品を買らず、SNS(一部は電話)で受け付けた注文品のみを製造・販売している。

※電話受付の場合のパンフレット



実施効果

- ①その日売れないケーキもショーケースに並べる必要があったが、注文販売のみとしたため売れ残りがなくなり、これまで10~15%程度出ていた食品ロスの削減を行うことが出来た。また、材料費の仕入れコストの減少にもつながった。
- ②店舗に立つ必要がなくなったので、余った時間で料理教室等色々な活動を行うことが可能となり、働き方改革につながった。

事例 49 黒豚しゃぶ鍋 八幡

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

鹿児島県鹿児島市

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

食べきれなかった食材を持ち帰れるように容器を用意してある。
お客様に提供できない食材はアレンジしてまかないで使っている。

具体的な取組内容

普段は出前等で使用している容器を代用して持ち帰り用に使っている。



実施効果

持ち帰り容器を用意することで食べ残しを減らせて、生ごみの量を1割～2割削減出来ている。まかないで使っている分でもコスト削減出来ている。

事例 50 マリンパレスかごしま

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

鹿児島県鹿児島市

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

- ①ランチバイキングでの食べきり呼びかけ
- ②食材使いきりの取り組み

具体的な取組内容

レストランでのランチバイキング営業時、テーブルに料理を残さず食べきれただけ取っていただくよう、呼びかけを掲示している。



余った食材は職員のまかない食に利用し、できるだけ使いきるようにしている。

実施効果

明確な効果は確認できていません

事例 51 焼き肉なべしま 与次郎本店

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他(焼肉店)
-----	-------	-----	-----	-------	------------

自治体名

鹿児島県鹿児島市

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

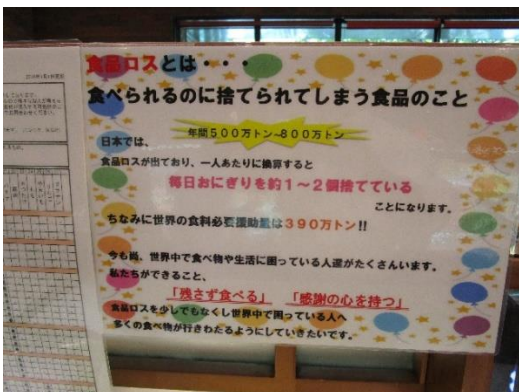
- ①端材の利用と、食品ロスへの呼びかけ
- ②食べ残し削減に向けたお客様への声かけ
- ③調理場から出来る取り組み

具体的な取組内容

- ①端食材の一部(通常は廃棄される可食部分など)については、通常の料理提供とは別に蒸し野菜など料理を工夫し提供することもあるし、従業員のまかない料理の材料として出来るだけ利用して食品ロスとならないようにしている。



- ②食材の非可食部分でも、部位によってはスープの出汁に利用することもある。
- ③食品ロスについてのポップを掲示し、お客への食べ残しの削減に向けた呼びかけを実施している。



- ④一部の焼き野菜(キャベツ等)については、カット野菜を仕入れることにより食品ロスの削減を図っている。
- ⑤時間帯や客入りによる料理の出し切り(追加を行わない)を徹底している。
- ⑥宴会等の受付時に年齢構成等を聞き取り、各種料理の量を調整し提供している。
- ⑦宴会時にスタッフから幹事へ3010運動の趣旨等を説明し、実施の協力をお願いしている。



- ⑧各店舗の会議等に食品ロス削減方法の情報提供を行っている。
- ⑨スタッフへの「食品ロス削減」の啓発及び水切りの実施



実施効果

この端材利用や注文ルール、仕入の工夫により食品の廃棄が特段に減少した。また、過剰在庫の削減に貢献している。

外食産業、特に食べ放題を売りにしている業種においては、顧客の満足度と食品ロス発生量は比例してしまう。こういった中で食品ロス発生量を減少させるには事業者だけの努力では限度があり、もっと行政や学校教育の中でモラルある食事のあり方について啓発を行ってほしい。

事例 52 レンブラントホテル鹿児島

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

鹿児島県鹿児島市

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

- ①食べ残し削減に向けた啓発
- ②お客様への声掛けやサービスタイムの料理の告知で食べきりを促す
- ③仕切り皿の導入によるバイキング料理の取り過ぎ防止

具体的な取組内容

- ①事前に特別メニュー(デザートや鉄板焼き等)をポスター等により告知し、特別メニューにそった料理を提供することで、お客様の嗜好を誘導し、料理の種類を抑えたうえで食材の無駄な廃棄を少なくする。
- ②料理やデザートの小分け(小皿)にし、料理の取り過ぎを防止する。また、バイキング形式の料理に一人当たりの目安を表示し、取り過ぎ防止を図る。



- ③バイキング形式であるため、季節やその気候により客の好み、その時々で発生する残食のデータを取り、1ヶ月ごとのメニューを作成する。
- ④仕入の工夫として加工された(切り身など)食材を仕入れることにより、食品の廃棄を削減した。

実施効果

数量の確認できないが、ゴミ出し時に食品ロス削減の効果を実感している。

事例 53 有限会社 みその

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他(仕出し)
-----	-------	-----	-----	-------	------------

自治体名

鹿児島県いちき串木野市

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

- ①毎日棚卸を実施し、過大な発注を防いでいる。
- ②ごはんおかわり無料化や定食ごはんのうどん変更や実物見本(商品サンプル)を展示。
- ③廃油はリサイクルすることでお客様にも当社にもメリットのある食品ロス削減に取り組む。

具体的な取組内容

そもそもの仕入(IN)を減らすことは資金繰りにも効果があり、ごはん(180g)を計量して提供し、おかわりの無料化やうどんと変更できることで(OUT)のコントロールを行っている。

商品サンプルの展示はお客様に食べれる量の提案につながっている。

廃油をリサイクルすることでわずかではあるが収入を得られるといった取り組みを行っている。

実施効果

最も効果が測定しやすいのは、ごはん量の適正化で、これまで適当だった量を 180g に計量したことで、食べ残し 50%程減、未仕入量も 10%程減できた。

事例 54 有限会社 みその

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他()
-----	-------	-----	-----	-------	--------

自治体名

鹿児島県いちき串木野市

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

メニュー表示や食品サンプルの店頭陳列でお客様からもその商品の量目が一目で分かるようにしている。他多数あり。

具体的な取組内容

- ①カット野菜導入：余剰部分の仕入れを避ける
- ②buffet台設置：おかわり無料で、食べきれぬ量をお客様自身で盛り合わせる
- ③商品の見える化：対お客様に商品サンプルやメニューで見える化を推進
- ④“小”メニュー活用：小メニューを商品一覧に載せて必要量を好選択してもらう
- ⑤商品作り置きゼロ：商品は注文が入ってから作る

実施効果

大概の食材廃棄量は 40%減できた。
(食材ゴミ 45ℓバケツ／月で推察)

事例 55 カリータイム

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他(カレー専門店)
-----	-------	-----	-----	-------	---------------

自治体名

沖縄県那覇市

食品ロスへの取組分野

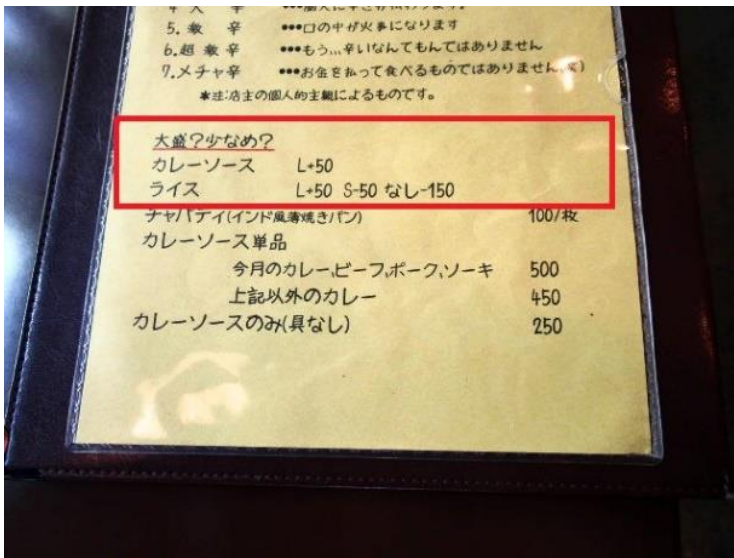
1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

- ①提供する量を把握し、定期的に適正な量の食材の仕入。
- ②適量注文によるカレールー、ライスの量の設定。

具体的な取組内容

- ①食材は提供に必要な量を予測し、定期的に仕入れている。
- ②カレーのルーは、M(普通)、L(大盛り)を設定。
 ライスは、S(少なめ)、M(普通)、L(大盛り)を設定しており、Sは割引価格としている。
 カレーのルー、ライスの設定をメニューに表示している。



実施効果

仕入れた食材のロスはほとんどない。
 店内飲食の食べ残しはほとんどない。
 (要望があれば「持ち帰り」の対応も行っている。)

事例 56 株式会社日本バイオテック

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他(海ぶどう養殖)
-----	-------	-----	-----	-------	---------------

自治体名

沖縄県糸満市

食品ロスへの取組分野

1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

外観が生食用に適さないものを商品化することで食品ロスを削減。

具体的な取組内容

- ①外観が生食の商品として不向きな場合、廃棄していた。これらを利用した商品化を検討。
- ②「海ぶどうアイス」・・・海ぶどうの粒を残し、食感を重視した。沖縄テイストに「海ぶどう」を加えた新感覚のアイスを開発。
- ③「海ぶどう麺」・・・海ぶどう粉末を入れた乾燥麺。コシの強さと程よい塩の風味にこだわった乾燥麺を開発。



実施効果

海ぶどうを利用したアイス、麺の開発により、食品ロスは今ほとんどない。

事例 57 食菜かま田

業態

飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル	食品販売店	その他(そば屋)
-----	-------	-----	-----	-------	------------

自治体名

沖縄県宮古島市

食品ロスへの取組分野

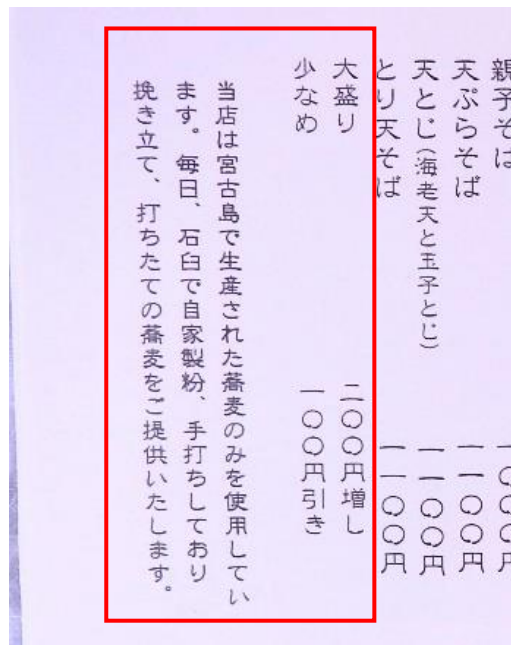
1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

取組の特徴とポイント

- ①食材の使い切り。
- ②酒のつまみとしてのオーダーも多いでの「少なめメニュー」による提供。

具体的な取組内容

- ①自社ほ場で生産された栽培期間中に農薬を使用していないそばを使用している。
そば麺は日持ちしないため、そば粉から麺の製造は当日提供する分を毎朝行っている。
- ②そばの麺の少なめは割引価格を設定しており、メニューに表示している。



実施効果

食材の使いきりの結果、食品ロスは毎日ほぼゼロ。