


# 飲食店等の 食品ロス削減のための 好事例集

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(平成30年度) 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量の把握	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	岩手県		ホテルメトロポリタン盛岡	3					○				
3	岩手県	奥州市	ホテルニュー江刺	4				○	○	○			
4	栃木県		元気寿司株式会社(店舗屋号「元気寿司」「魚べい」)	6			○	○					○
5		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)	8				○	○				○
6	神奈川県	横浜市	株式会社大珍樓	10	○				○	○			○
7	福井県		お食事喫茶やまよし	11	○				○	○			
8			風の街福井北店	13					○	○			
9			株式会社PLANT	15								○	
10	長野県		加工組合さくら	17	○		○					○	
11			1日1組自然体験の宿 佐の屋	19					○				○
12	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)	20					○				
13		富士市	Coffee Shopアドニス	21				○					
14	三重県		戸田家	22				○					○
15	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」)	24	○		○	○	○				○
16	広島県	広島市	ジャム専門店駱駝カフェ	27					○				
17	愛媛県	松山市	昇り火	29					○		○		
18	福岡県		居酒屋「はげ坊主」	30				○					
19			エフコープ生活協同組合	31				○				○	
20	鹿児島県	鹿児島市	黒豚しゃぶ鍋八幡	32						○			
21		いちき串木野市	有限会社みその	33	○			○					

飲食店等の食品ロス削減好事例 登録票 1


<p>登録自治体名 (都道府県名から記載)</p>	<p>北海道</p>											
<p>事業者名 または店舗名</p>	<p>株式会社アレフ (店舗屋号は「びっくりドンキー」等)</p>											
<p>業態 (当てはまるものに○)</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 飲食店</p>	<p><input type="checkbox"/> レストラン 居酒屋 ホテル その他 ( )</p>										
	<p><input type="checkbox"/> 食品販売店</p>											
	<p><input type="checkbox"/> その他</p>											
<p>分野 (あてはまるもの すべてに○を 付けてください)</p>	<table border="0"> <tr> <td>1 仕入時の工夫</td> <td>6 持ち帰り</td> </tr> <tr> <td>2 保管時の工夫</td> <td>7 提供する料理の量がお客様に わかる工夫</td> </tr> <tr> <td>3 食品ロスや食品廃棄物の 量の把握</td> <td>8 期限前売り切りの工夫</td> </tr> <tr> <td>4 食品提供、食材使いきりの 工夫</td> <td>9 その他</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> 5 適量注文や食べきり呼び かけの明確化</td> <td></td> </tr> </table>		1 仕入時の工夫	6 持ち帰り	2 保管時の工夫	7 提供する料理の量がお客様に わかる工夫	3 食品ロスや食品廃棄物の 量の把握	8 期限前売り切りの工夫	4 食品提供、食材使いきりの 工夫	9 その他	<input checked="" type="checkbox"/> 5 適量注文や食べきり呼び かけの明確化	
1 仕入時の工夫	6 持ち帰り											
2 保管時の工夫	7 提供する料理の量がお客様に わかる工夫											
3 食品ロスや食品廃棄物の 量の把握	8 期限前売り切りの工夫											
4 食品提供、食材使いきりの 工夫	9 その他											
<input checked="" type="checkbox"/> 5 適量注文や食べきり呼び かけの明確化												
<p>取組みの 特徴とポイント</p>	<p>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。</p>											
<p>具体的な取組内容 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)</p>	<p><b>5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化</b></p> <p>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。</p> <p>※チャレンジは小学生以下のお子様を対象。</p> <p>※一部もぐチャレを実施していない店舗あり。</p> 											



**実施効果**  
(事業者からの  
聞き取りなど)

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。

飲食店等の食品ロス削減好事例 登録票 2

<p>登録自治体名 (都道府県名から記載)</p>	<p>岩手県</p>	
<p>事業者名 または店舗名</p>	<p>ホテルメトロポリタン盛岡</p>	
	<p><input checked="" type="checkbox"/> 飲食店</p>	<p>レストラン 居酒屋 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル その他 ( )</p>
	<p>食品販売店</p>	
	<p>その他</p>	
<p>分野 (あてはまるもの すべてに○を 付けてください)</p>	<p>1 仕入時の工夫 2 保管時の工夫 3 食品ロスや食品廃棄物の 量の把握 4 食品提供、食材使いきりの 工夫 <input checked="" type="checkbox"/> 5 適量注文や食べきり呼び かけの明確化</p>	<p>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</p>
<p>取組みの 特徴とポイント</p>	<p>宴席にて3010運動を実践し、食べ残しを削減。</p>	
<p>具体的な取組内容 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)</p>	<p><b>5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化</b></p> <p>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。</p> <p>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。</p>  <p>乾杯後30分間、 お開き前10分間は お席で食事を楽しみましょう。</p> <p>日本国内では、食べ残し、期限切れの食品など、食べられるのに捨てられてしまう「食品ロス」が多く発生しております。その中でも飲食店から排出される食品ロスは過半数以上がお客様の食べ残しと言われています。「もったいない」を心掛け、食への感謝を持ちながら、宴席での食べ残しを減らしましょう。食のメトロからの提案です。</p>	
<p>実施効果 (事業者からの 聞き取りなど)</p>	<p>3010運動実施前と比較し食べ残しが減少。</p>	

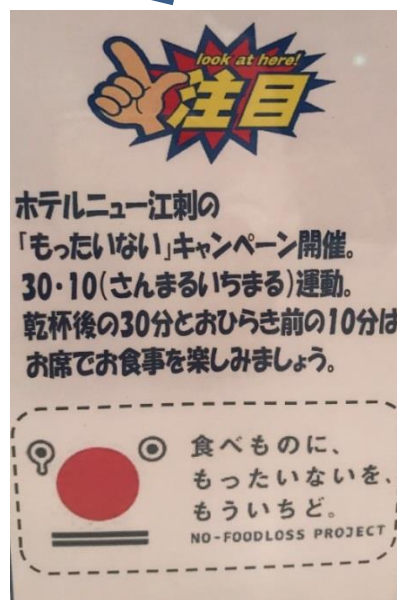
飲食店等の食品ロス削減好事例 登録票 3

登録自治体名 (都道府県名から記載)	岩手県 奥州市	
事業者名 または店舗名	ホテルニュー江刺	
業態 (当てはまるものに○)	<input checked="" type="checkbox"/> 飲食店	レストラン 居酒屋 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル その他 ( )
	<input type="checkbox"/> 食品販売店	
	<input type="checkbox"/> その他	
分野 (あてはまるもの すべてに○を 付けてください)	1 仕入時の工夫 2 保管時の工夫 3 食品ロスや食品廃棄物の 量の把握 <input checked="" type="checkbox"/> 4 食品提供、食材使いきり の工夫 <input checked="" type="checkbox"/> 5 適量注文や食べきり呼び かけの明確化	<input checked="" type="checkbox"/> 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
取組みの 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 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)	<p><b>4 食品提供、食材使いきりの工夫</b> 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にしている。 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」</p> <p><b>5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化</b> 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。</p> <p><b>6 持ち帰り</b> 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。</p>	

ポスター



卓上POP




**実施効果**  
(事業者からの聞き取りなど)

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。

飲食店等の食品ロス削減好事例 登録票 4

<p>登録自治体名 (都道府県名から記載)</p>	<p>栃木県</p>	
<p>事業者名 または店舗名</p>	<p>元気寿司株式会社 (店舗の屋号は「元気寿司」と「魚べい」)</p>	
<p>業態 (当てはまるものに○)</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 飲食店 食品販売店 その他</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> レストラン 居酒屋 ホテル その他 ( )</p>
<p>分野 (あてはまるもの すべてに○を 付けてください)</p>	<p>1 仕入時の工夫 2 保管時の工夫 <input checked="" type="checkbox"/> 3 食品ロスや食品廃棄物の量の把握 <input checked="" type="checkbox"/> 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</p>	<p>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 <input checked="" type="checkbox"/> 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)</p>
<p>取組みの 特徴とポイント</p>	<p>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。</p>	
<p>具体的な取組内容 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)</p>	<p><u>3 食品ロスや食品廃棄物の量の把握</u> <u>4 食品提供、食材使いきりの工夫</u> <u>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)</u></p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>&lt;高速レーン&gt;</p> 	



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で、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**  
(事業者からの  
聞き取りなど)

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

飲食店等の食品ロス削減好事例 登録票 5

<p>登録自治体名 (都道府県名から記載)</p>	<p>栃木県 宇都宮市</p>	
<p>事業者名 または店舗名</p>	<p>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)</p>	
<p>業態 (当てはまるものに○)</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 飲食店</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> レストラン 居酒屋 ホテル その他 ( )</p>
	<p><input checked="" type="checkbox"/> 食品販売店</p>	
	<p><input type="checkbox"/> その他</p>	
<p>分野 (あてはまるもの すべてに○を 付けてください)</p>	<p>1 仕入時の工夫 2 保管時の工夫 3 食品ロスや食品廃棄物の量の把握 <input checked="" type="checkbox"/> 4 食品提供、食材使いきりの工夫 <input checked="" type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> 9 その他</p>	
<p>取組みの 特徴とポイント</p>	<p>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。</p>	
<p>具体的な取組内容</p>	<p><b>4 食品提供、食材使いきりの工夫</b> ・食品の端材を料理に使うなどし、生ごみを削減している。</p> <p><b>5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化</b> ・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。 ・セット料理は好きなものを単品としても販売している。 ・「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。</p> <p><b>9 その他</b> ・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。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>	



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。

飲食店等の食品ロス削減好事例 登録票 6

登録自治体名 (都道府県名から記載)	神奈川県 横浜市	
事業者名 または店舗名	株式会社 大珍樓	
業態 (当てはまるものに○)	<input checked="" type="checkbox"/> 飲食店	<input checked="" type="checkbox"/> レストラン 居酒屋 ホテル その他 ( )
	<input type="checkbox"/> 食品販売店	
	<input type="checkbox"/> その他	
分野 (あてはまるもの すべてに○を 付けてください)	<input checked="" type="checkbox"/> 1 仕入時の工夫 <input type="checkbox"/> 2 保管時の工夫 <input type="checkbox"/> 3 食品ロスや食品廃棄物の量の把握 <input type="checkbox"/> 4 食品提供、食材使いきりの工夫 <input checked="" type="checkbox"/> 5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	<input checked="" type="checkbox"/> 6 持ち帰り <input type="checkbox"/> 7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫 <input type="checkbox"/> 8 期限前売り切りの工夫 <input checked="" type="checkbox"/> 9 その他
取組みの 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 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)	<p><b>1 仕入時の工夫</b> 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。</p> <p><b>5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化</b> 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。</p> <p><b>6 持ち帰り</b> 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。</p> <p><b>9 その他</b> 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</p>	
実施効果 (事業者からの 聞き取りなど)	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。	

飲食店等の食品ロス削減好事例 登録票 7

<p>登録自治体名 (都道府県名から記載)</p>	<p>福井県</p>											
<p>事業者名 または店舗名</p>	<p>お食事喫茶やまよし</p>											
<p>業態 (当てはまるものに○)</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 飲食店</p>	<p><input type="checkbox"/> レストラン 居酒屋 ホテル その他 ( )</p>										
	<p><input type="checkbox"/> 食品販売店</p>											
	<p><input type="checkbox"/> その他</p>											
<p>分野 (あてはまるもの すべてに○を 付けてください)</p>	<table border="0"> <tr> <td data-bbox="448 584 906 629"> <p><input checked="" type="checkbox"/> 1 仕入時の工夫</p> </td> <td data-bbox="906 584 1433 629"> <p><input checked="" type="checkbox"/> 6 持ち帰り</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="448 629 906 674"> <p>2 保管時の工夫</p> </td> <td data-bbox="906 629 1433 674"> <p>7 提供する料理の量がお客様に わかる工夫</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="448 674 906 719"> <p>3 食品ロスや食品廃棄物の 量の把握</p> </td> <td data-bbox="906 674 1433 719"> <p>8 期限前売り切りの工夫</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="448 719 906 763"> <p>4 食品提供、食材使いきりの 工夫</p> </td> <td data-bbox="906 719 1433 763"> <p>9 その他</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="448 763 906 882"> <p><input checked="" type="checkbox"/> 5 適量注文や食べきり呼び かけの明確化</p> </td> <td data-bbox="906 763 1433 882"></td> </tr> </table>		<p><input checked="" type="checkbox"/> 1 仕入時の工夫</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 6 持ち帰り</p>	<p>2 保管時の工夫</p>	<p>7 提供する料理の量がお客様に わかる工夫</p>	<p>3 食品ロスや食品廃棄物の 量の把握</p>	<p>8 期限前売り切りの工夫</p>	<p>4 食品提供、食材使いきりの 工夫</p>	<p>9 その他</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 5 適量注文や食べきり呼び かけの明確化</p>	
<p><input checked="" type="checkbox"/> 1 仕入時の工夫</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 6 持ち帰り</p>											
<p>2 保管時の工夫</p>	<p>7 提供する料理の量がお客様に わかる工夫</p>											
<p>3 食品ロスや食品廃棄物の 量の把握</p>	<p>8 期限前売り切りの工夫</p>											
<p>4 食品提供、食材使いきりの 工夫</p>	<p>9 その他</p>											
<p><input checked="" type="checkbox"/> 5 適量注文や食べきり呼び かけの明確化</p>												
<p>取組みの 特徴とポイント</p>	<p>・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。</p> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="border: 1px solid orange; border-radius: 20px; padding: 10px; margin: 10px auto; width: 80%; background-color: #f9cb9c;"> <p>「おいしいふくい食べきり運 動」専属キャラクター <b>のっこさん</b>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。</p> </div> <p>・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。</p>											
<p>具体的な取組内容 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)</p>	<p><b>1 仕入時の工夫</b></p> <p>・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ていて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。</p> <p><b>5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化</b></p> <p>・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。</p>											

・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。



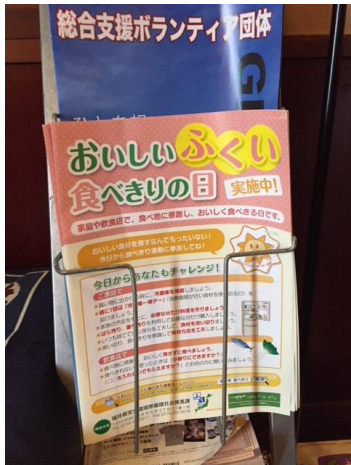

・注文を受ける際に、お客さんの年代や性別、予算等を聞き、品数や調理方法を工夫し、適量提供を行っている。

## 6 持ち帰り

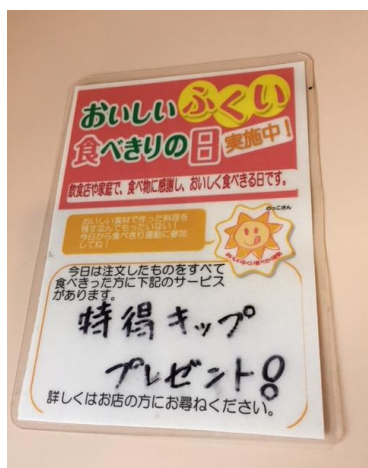
・お客さんから希望があった場合に持ち帰りパックを提供している。

**実施効果**  
(事業者からの聞き取りなど)

・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。  
・おいしく食べき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。

<p>登録自治体名 (都道府県名から記載)</p>	<p>福井県</p>	
<p>事業者名 または店舗名</p>	<p>風の街 福井北店</p>	
<p>業態 (当てはまるものに○)</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 飲食店</p>	<p>レストラン 居酒屋 ホテル <input checked="" type="checkbox"/> その他(お好み焼)</p>
<p>分野 (あてはまるもの すべてに○を 付けてください)</p>	<p>食品販売店 その他</p>	<p>1 仕入時の工夫 <input checked="" type="checkbox"/> 6 持ち帰り 2 保管時の工夫 7 提供する料理の量がお客様に わかる工夫 3 食品ロスや食品廃棄物の 量の把握 8 期限前売り切りの工夫 4 食品提供、食材使いきりの 工夫 9 その他 <input checked="" type="checkbox"/> 5 適量注文や食べきり呼び かけの明確化</p>
<p>取組みの 特徴とポイント</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>	
<p>具体的な取組内容 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)</p>	<p><b>5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> </ul>	

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くれている方もいる。



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。

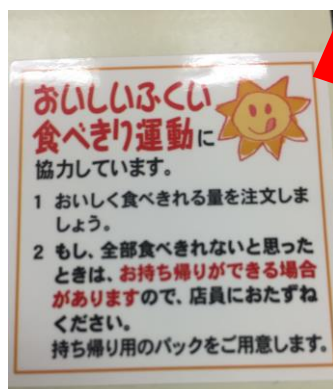
食べきった人には割引得得キップをプレゼントしている。

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。

## 6 持ち帰り

・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 (事業者からの聞き取りなど)

・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出来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。

・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。





	<p>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、新たな商品も手にと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。</p> <p>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。</p>
<p><b>実施効果</b> (事業者からの聞き取りなど)</p>	<p>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。</p>

飲食店等の食品ロス削減好事例 登録票 10



登録自治体名 (都道府県名から記載)	長野県 松本市	
事業者名 または店舗名	加工組合さくら	
業態 (当てはまるものに○)	飲食店	レストラン 居酒屋 ホテル その他 ( )
	<input checked="" type="checkbox"/> 食品販売店	パン
	その他	
分野 (あてはまるもの すべてに○を 付けてください)	<input checked="" type="checkbox"/> 1 仕入時の工夫 2 保管時の工夫 <input checked="" type="checkbox"/> 3 食品ロスや食品廃棄物の量の把握 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 <input checked="" type="checkbox"/> 7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫 <input checked="" type="checkbox"/> 8 期限前売り切りの工夫 9 その他
取組みの 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いやすく、ゴミの削減にも協力できている	
具体的な取組内容 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)	<p><u>1 仕入時の工夫</u>  <u>3 食品ロスや食品廃棄物の量の把握</u>  <u>7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫</u>  <u>8 期限前売り切りの工夫</u></p> <p>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。</p>	
		

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**  
(事業者からの  
聞き取りなど)

当日、残った商品は値引きして販売しゴミは出さない


<p>登録自治体名 (都道府県名から記載)</p>	<p>長野県 松本市</p>	
<p>事業者名 または店舗名</p>	<p>1日1組 自然体験の宿 佐の屋</p>	
<p>業態 (当てはまるものに○)</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 飲食店 食品販売店 その他</p>	<p>レストラン 居酒屋 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル その他 ( )</p>
<p>分野 (あてはまるもの すべてに○を 付けてください)</p>	<p>1 仕入時の工夫 2 保管時の工夫 3 食品ロスや食品廃棄物の量の把握 4 食品提供、食材使いきりの工夫 <input checked="" type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> 9 その他</p>	
<p>取組みの 特徴とポイント</p>	<p>食べきり呼びかけ、生ごみのたい肥化</p>	
<p>具体的な取組内容 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)</p>	<p><b>5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化</b> 客室やフロントに食べきりを呼びかける掲示をしている。</p>  <p><b>9 その他</b> 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。</p> 	
<p>実施効果 (事業者からの聞き取りなど)</p>	<p>生ごみの排出はほとんどない。</p>	

飲食店等の食品ロス削減好事例 登録票 12

<p>登録自治体名 (都道府県名から記載)</p>	<p>静岡県 静岡市</p>	
<p>事業者名 または店舗名</p>	<p>静岡ターミナル開発株式会社 (静岡駅ビルパルシェ)</p>	
<p>業態 (当てはまるものに○)</p>	<p>飲食店</p>	<p>レストラン 居酒屋 ホテル <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">その他</span> (不動産賃貸業)</p>
	<p>食品販売店</p>	
<p>分野 (あてはまるもの すべてに○を 付けてください)</p>	<p><span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">5</span> 仕入時の工夫 2 保管時の工夫 3 食品ロスや食品廃棄物の 量の把握 4 食品提供、食材使いきりの 工夫</p>	<p>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</p>
<p>取組みの 特徴とポイント</p>	<p>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 ③ ご飯の量などが把握しやすいような工夫の実施</p>	
<p>具体的な取組内容 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)</p>	<p><b>5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化</b> 忘新年会の時期にキャンペーンを実施し、お客様へ30・10運動への取り組みを依頼するなど、食べきりによる食品ロス削減の取り組みを実施。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <p>① ポスター掲出</p> <p>② 30・10 運動の案内表</p> <p>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</p>	
<p>実施効果 (事業者からの 聞き取りなど)</p>	<p>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。</p>	

<p>登録自治体名 (都道府県名から記載)</p>	<p>静岡県 富士市</p>											
<p>事業者名 または店舗名</p>	<p>Coffee Shop アドニス</p>											
<p>業態 (当てはまるものに○)</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 飲食店 食品販売店 その他</p>	<p><input type="checkbox"/> レストラン <input type="checkbox"/> 居酒屋 <input type="checkbox"/> ホテル <input checked="" type="checkbox"/> その他 (カフェ)</p>										
<p>分野 (あてはまるもの すべてに○を 付けてください)</p>	<table border="0"> <tr> <td>1 仕入時の工夫</td> <td>6 持ち帰り</td> </tr> <tr> <td>2 保管時の工夫</td> <td>7 提供する料理の量がお客様に わかる工夫</td> </tr> <tr> <td>3 食品ロスや食品廃棄物の 量の把握</td> <td>8 期限前売り切りの工夫</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> 4 食品提供、食材使いきり の工夫</td> <td>9 その他</td> </tr> <tr> <td>5 適量注文や食べきり呼び かけの明確化</td> <td></td> </tr> </table>		1 仕入時の工夫	6 持ち帰り	2 保管時の工夫	7 提供する料理の量がお客様に わかる工夫	3 食品ロスや食品廃棄物の 量の把握	8 期限前売り切りの工夫	<input checked="" type="checkbox"/> 4 食品提供、食材使いきり の工夫	9 その他	5 適量注文や食べきり呼び かけの明確化	
1 仕入時の工夫	6 持ち帰り											
2 保管時の工夫	7 提供する料理の量がお客様に わかる工夫											
3 食品ロスや食品廃棄物の 量の把握	8 期限前売り切りの工夫											
<input checked="" type="checkbox"/> 4 食品提供、食材使いきり の工夫	9 その他											
5 適量注文や食べきり呼び かけの明確化												
<p>取組みの 特徴とポイント</p>	<p>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、注文しやすいうようにしている。</p>											
<p>具体的な取組内容 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)</p>	<p><b>4 食品提供、食材使いきりの工夫</b></p> <p>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。</p> 											
<p>実施効果 (事業者からの 聞き取りなど)</p>	<p>♫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。</p>											

飲食店等の食品ロス削減好事例 登録票 14

登録自治体名 (都道府県名から記載)	三重県	
事業者名 または店舗名	戸田家	
業態 (当てはまるものに○)	<input checked="" type="checkbox"/> 飲食店	レストラン 居酒屋 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル その他 ( )
	<input type="checkbox"/> 食品販売店	
	<input type="checkbox"/> その他	
分野 (あてはまるもの すべてに○を 付けてください)	1 仕入時の工夫 2 保管時の工夫 3 食品ロスや食品廃棄物の 量の把握 <input checked="" type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> 9 その他
取組みの 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 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)	<p><b>4 食品提供、食材使いきりの工夫</b></p> <p>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。</p>  <p>バイキング会場内のオープンキッチン</p>	



## 9 その他

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 (事業者からの 聞き取りなど)

- 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。

飲食店等の食品ロス削減好事例 登録票 15

<p>登録自治体名 (都道府県名から記載)</p>	<p>大阪府</p>	
<p>事業者名 または店舗名</p>	<p>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)</p>	
	<p><input checked="" type="checkbox"/> 飲食店</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> レストラン 居酒屋 ホテル その他 ( )</p>
	<p>食品販売店</p>	
	<p>その他</p>	
<p>分野 (あてはまるもの すべてに○を 付けてください)</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 1 仕入時の工夫 6 持ち帰り</p> <p><input type="checkbox"/> 2 保管時の工夫 7 提供する料理の量がお客様に わかる工夫</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 3 食品ロスや食品廃棄物の 量の把握 8 期限前売り切りの工夫</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 4 食品提供、食材使いきり の工夫 <input checked="" type="checkbox"/> 9 その他</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 5 適量注文や食べきり呼び かけの明確化</p>	
<p>取組みの 特徴とポイント</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べきりサイズのメニューづくり</li> <li>・食材、調味料などを小分け包装で店舗へ納品</li> <li>・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</li> </ul>	
<p>具体的な取組内容 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)</p>	<p><u>1 仕入時の工夫</u></p> <p><u>4 食品提供、食材使いきりの工夫</u></p> <p>食材、調味料などを小分け包装で店舗へ納品                  &lt;写真&gt;小ロット化された牛肉</p> 	

### 3 食品ロスや食品廃棄物の量の把握

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



### 5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化

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」



### 7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫

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



## 9 その他

「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**  
(事業者からの  
聞き取りなど)



- ・少量メニューの導入によりお客様の食べ残しが減少。
- ・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。

<p>登録自治体名 (都道府県名から記載)</p>	<p>広島県 広島市</p>	
<p>事業者名 または店舗名</p>	<p>ジャム専門店駱駝カフェ</p>	
<p>業態 (当てはまるものに○)</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 飲食店</p>	<p>レストラン 居酒屋 ホテル <input checked="" type="checkbox"/> その他(カフェ)</p>
	<p><input checked="" type="checkbox"/> 食品販売店</p>	<p>ジャムの販売</p>
	<p><input type="checkbox"/> その他</p>	
<p>分野 (あてはまるもの すべてに○を 付けてください)</p>	<p>1 仕入時の工夫 2 保管時の工夫 3 食品ロスや食品廃棄物の 量の把握 4 食品提供、食材使いきりの 工夫 <input checked="" type="checkbox"/> 5 適量注文や食べきり呼び かけの明確化</p>	<p>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 <input checked="" type="checkbox"/> 9 その他</p>
<p>取組みの 特徴とポイント</p>	<p>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呼びかけている。</p>	
<p>具体的な取組内容 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)</p>	<p><b>5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・食べきったジャムの空のビン店舗に持参されたお客様に、クッ キーをプレゼントしている。</li> <li>・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。</li> </ul> <div data-bbox="619 1489 1257 1899" data-label="Image"> </div> <p>〈食べきった後のジャムの空きビンの回収〉</p>	



	<p>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</p>  <p><b>9 その他</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>
--	--

<p><b>実施効果</b> (事業者からの聞き取りなど)</p>	<p>食べきったジャムの空きビンは 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。</p>
---------------------------------------	---




<p>登録自治体名 (都道府県名から記載)</p>	<p>福岡県</p>	
<p>事業者名 または店舗名</p>	<p>居酒屋「はげ坊主」</p>	
<p>業態 (当てはまるものに○)</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 飲食店</p>	<p>レストラン <input checked="" type="checkbox"/> 居酒屋 ホテル その他 ( )</p>
	<p>食品販売店</p>	
	<p>その他</p>	
<p>分野 (あてはまるもの すべてに○を 付けてください)</p>	<p>1 仕入時の工夫 2 保管時の工夫 3 食品ロスや食品廃棄物の 量の把握 <input checked="" type="checkbox"/> 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</p>	<p>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</p>
<p>取組みの 特徴とポイント</p>	<p>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。</p>	
<p>具体的な取組内容 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)</p>	<p><b>4 食品提供、食材使いきりの工夫</b></p> <p>○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。</p> <p>○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。</p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin: 0 20px; font-size: 2em;">➔</div>  </div> <p style="text-align: right;">※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」</p>	
<p>実施効果 (事業者からの 聞き取りなど)</p>	<p>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。</p>	



<p>登録自治体名 (都道府県名から記載)</p>	<p>福岡県</p>	
<p>事業者名 または店舗名</p>	<p>エフコープ生活協同組合</p>	
<p>業態 (当てはまるものに○)</p>	<p>飲食店 <input checked="" type="checkbox"/> 食品販売店 その他</p>	<p>レストラン 居酒屋 ホテル その他 ( )</p>
<p>分野 (あてはまるもの すべてに○を 付けてください)</p>	<p>1 仕入時の工夫 2 保管時の工夫 3 食品ロスや食品廃棄物の 量の把握 <input checked="" type="checkbox"/> 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</p>	<p>6 持ち帰り 7 提供する料理の量がお客様に わかる工夫 <input checked="" type="checkbox"/> 8 期限前売り切りの工夫 9 その他</p>
<p>取組みの 特徴とポイント</p>	<p>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。</p>	
<p>具体的な取組内容 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)</p>	<p><b>4 食品提供、食材使いきりの工夫</b></p> <p>○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。</p> <p>○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。</p> <p><b>8 期限前売り切りの工夫</b></p> <p>○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。</p>	 <p style="text-align: center;">↓</p> 
<p>実施効果 (事業者からの 聞き取りなど)</p>	<p>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。</p> <p>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。</p>	

飲食店等の食品ロス削減好事例 登録票 20

<p>登録自治体名 (都道府県名から記載)</p>	<p>鹿児島県 鹿児島市</p>	
<p>事業者名 または店舗名</p>	<p>黒豚しゃぶ鍋 八幡</p>	
<p>業態 (当てはまるものに○)</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 飲食店</p>	<p>レストラン <input checked="" type="checkbox"/> 居酒屋 ホテル その他 ( )</p>
	<p><input type="checkbox"/> 食品販売店</p>	
	<p><input type="checkbox"/> その他</p>	
<p>分野 (あてはまるもの すべてに○を 付けてください)</p>	<p>1 仕入時の工夫 2 保管時の工夫 3 食品ロスや食品廃棄物の 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</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 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</p>
<p>取組みの 特徴とポイント</p>	<p>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。</p>	
<p>具体的な取組内容 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)</p>	<p><u>6 持ち帰り</u> 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。</p> 	
<p>実施効果 (事業者からの 聞き取りなど)</p>	<p>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。</p>	

飲食店等の食品ロス削減好事例 登録票 21

登録自治体名 (都道府県名から記載)	鹿児島県 いちき串木野市
事業者名 または店舗名	有限会社 みその
業態 (当てはまるものに○)	<input checked="" type="checkbox"/> 飲食店 <input checked="" type="checkbox"/> レストラン      居酒屋      ホテル      その他 (      )
	<input type="checkbox"/> 食品販売店
	<input checked="" type="checkbox"/> その他      仕出し
分野 (あてはまるもの すべてに○を 付けてください)	<input checked="" type="checkbox"/> 1 仕入時の工夫      6 持ち帰り <input type="checkbox"/> 2 保管時の工夫 <input checked="" type="checkbox"/> 7 提供する料理の量がお客様に わかる工夫 <input type="checkbox"/> 3 食品ロスや食品廃棄物の 量の把握      8 期限前売り切りの工夫 <input checked="" type="checkbox"/> 4 食品提供、食材使いきり の工夫 <input checked="" type="checkbox"/> 9 その他 <input type="checkbox"/> 5 適量注文や食べきり呼び かけの明確化
取組みの 特徴とポイント	<ul style="list-style-type: none"> <li>・毎日棚卸を実施し、過大な発注を防いでいる。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>
具体的な取組内容 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)	<p><b>4 食品提供、食材使いきりの工夫</b></p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p><b>9 その他</b></p> <p>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。</p>
実施効果 (事業者からの 聞き取りなど)	<p>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。</p>