

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事で、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んと思って、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ひます。

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なす。

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。

NO-FOODLOSS PROJECT

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店舗で商品を買わ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、店舗では商品を買わず、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

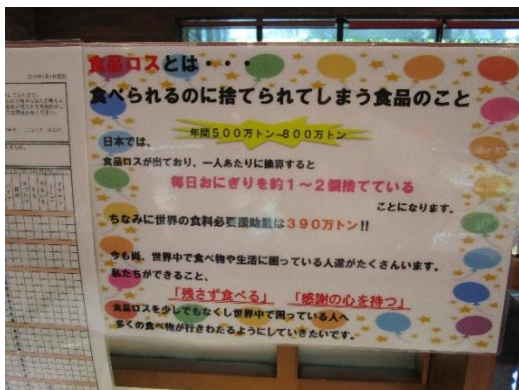
- ①端材の利用と、食品ロスへの呼びかけ
- ②食べ残し削減に向けたお客様への声かけ
- ③調理場から出来る取り組み

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

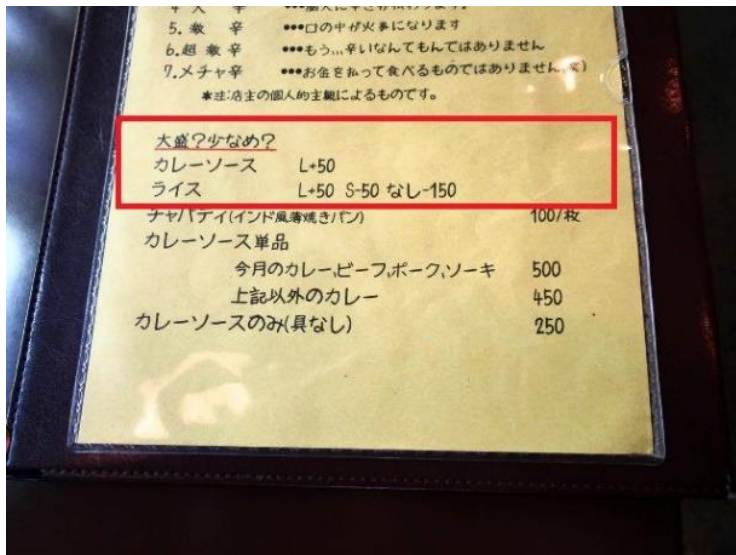
1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

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ソース、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カレーのソースは、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。 カレーのソース、ライスの設定をメニューに表示している。



実施効果

仕入し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

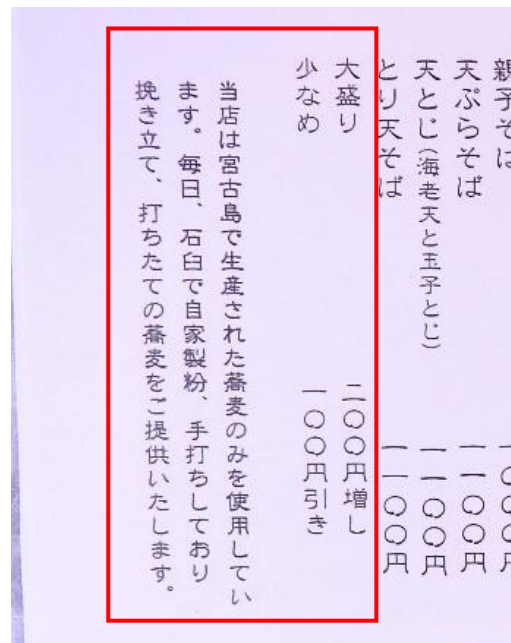
1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

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。
当日提供する麺は、毎朝そば粉から製造している。
- 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。