

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嵩み、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こ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

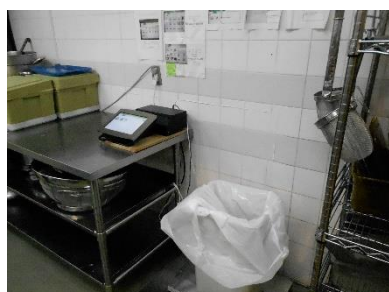
- ①「食べきり協力店」として、啓発物を設置し食べきりを呼びかけている。
- ②食品ロス削減の目標数値を設定し、達成に向けて取り組んでいる。

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

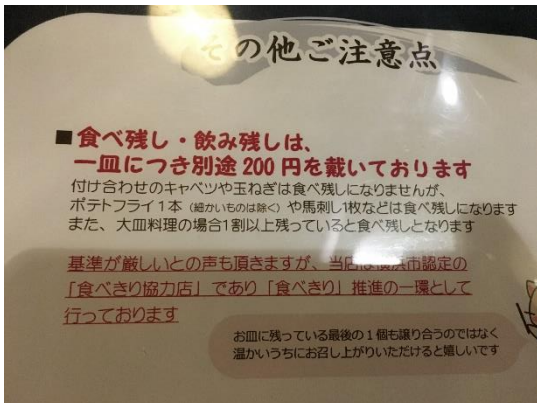
1 仕入時の工夫	2 保管時の工夫	3 食品ロス量や食品廃棄物量の把握
4 食品提供、食材使いきりの工夫	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化	6 持ち帰り
7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫	8 期限前売り切りの工夫	9 その他

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ことで、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

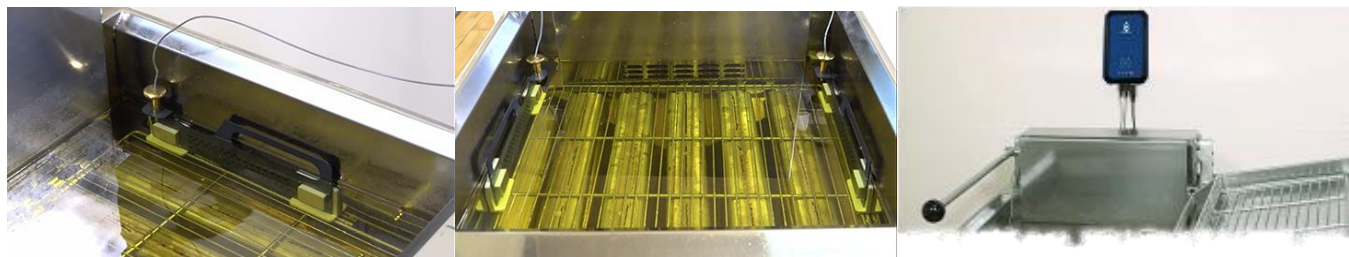
「食べきり」の呼びかけ、食材の「仕入れ量」や「使いきる」工夫

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材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

工場で野菜をプレカット(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。

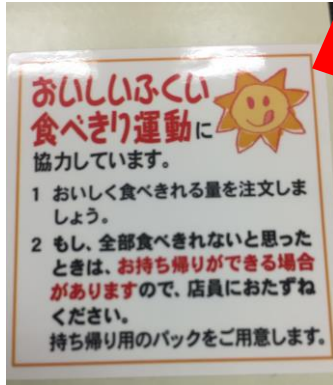
食べきった人には割引得得キップをプレゼントしている。

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、お客様が手にとりやすくしている。
- 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。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

- 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、キッチンカーに行って、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、ゲストはそこ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。