



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			株式会社三ッ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 ぼくぜん、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：国民宿舍あぶくま荘）	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			㈱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			麺通御用達 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	カータイム	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 などやか亭、焼肉菜包 ぼくぜん、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。

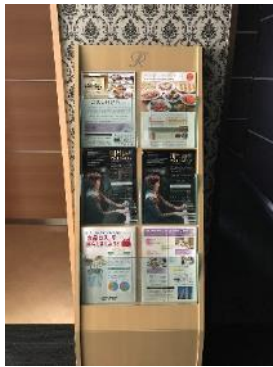
- 1 ホテルホームページに掲載
- 2 ホテル公式フェイスブックに掲載
- 3 札幌市発行の啓発印刷物(チラシ・ポスター)のホテル内掲示
- 4 宴会プランに「2510(ニコッと)スマイル宴」を掲載
- 5 宴会プランのコース料理にチョイスメニューを導入
宴会プランのコース料理のうち必ず2品はチョイスメニューとなっており、複数の料理メニューから幹事が参加者に
応じて料理を選択できるコースを提供。
- 6 宴会幹事へ同運動の説明と協力依頼
予約の際に、幹事から参加者の性別や年齢、好き嫌い等を伺いプランや料理内容や提供する量などを提案。



(お客様向けパンフレットへ掲載)



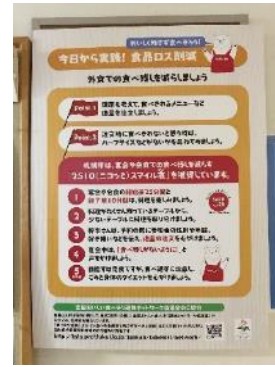
(宴会プラン)



(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」

【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。

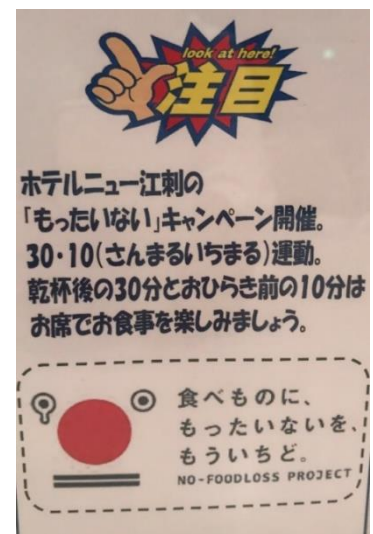
卓盛料理は個々に取り分けをして食事を促している。



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

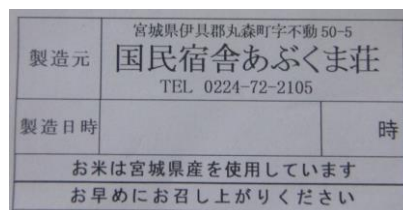
取組の特徴とポイント

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

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。