

飲食店等の 食品ロス削減のための 好事例集

（平成30年12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（平成30年12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 食の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 工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	2					○				
3	岩手県	奥州市	ホテルニュー江刺	3				○	○	○			
4	栃木県		元気寿司株式会社（店舗屋号「元気寿司」「魚べい」）	5			○	○					○
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）	7				○	○				○
6	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）	9				○					
7		港区	株式会社エー・ピーカンパニー（店舗屋号：四十八漁場）	追加	○								○
8		港区	株式会社エー・ピーカンパニー（店舗屋号：四十八漁場）	追加									○
9	神奈川県	横浜市	イケア・ジャパン株式会社 IKEA港北	追加	○		○		○				○
10		横浜市	うま処 櫻	追加					○				○
11		横浜市	ショップK	追加	○			○	○				
12		横浜市	株式会社大珍樓		○				○	○			○
13	福井県		お食事喫茶やまよし		○				○	○			
14			風の街福井北店						○	○			
15			株式会社PLANT									○	
16	長野県	松本市	加工組合さくら		○		○					○	
17		松本市	1日1組自然体験の宿 佐の屋						○				○
18		軽井沢町	星野リゾート 軽井沢ホテルブレストンコート	追加				○					
19	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		富士市	Coffee Shopアドニス					○					
21	三重県		戸田家					○					○
22	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」）	30	○		○	○	○				○
23	広島県	広島市	ジャム専門店駱駝カフェ	33					○				
24	愛媛県	松山市	昇り火	35					○		○		

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 りの工夫	5 適量注文、食べきり呼 びかけ	6 持ち帰り	7 工夫する料理がわかる	8 期限前売り切りの工夫	9 その他
25	福岡県		居酒屋「はげ坊主」	36				○					
26			エフコープ生活協同組合	37				○				○	
27	鹿児島県	鹿児島市	黒豚しゃぶ鍋八幡	38						○			
28		鹿児島市	マリンパレスかごしま	39				○	○				
29		いちき串木野市	有限会社みその	40	○			○					

飲食店等の食品ロス削減好事例 登録票 1

登録自治体名 (都道府県名から記載)	北海道	
事業者名 または店舗名	株式会社アレフ（店舗屋号は「びっくりドンキー」等）	
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（ ）
	☐ 食品販売店	
	☐ 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 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	
取組みの 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 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化 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 (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

登録自治体名 (都道府県名から記載)	岩手県				
事業者名 または店舗名	ホテルメトロポリタン盛岡				
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 ()
	食品販売店				
	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 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				
取組みの 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 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化 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。  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。 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。				
実施効果 (事業者からの 聞き取りなど)	3010運動実施前と比較し食べ残しが減少。				

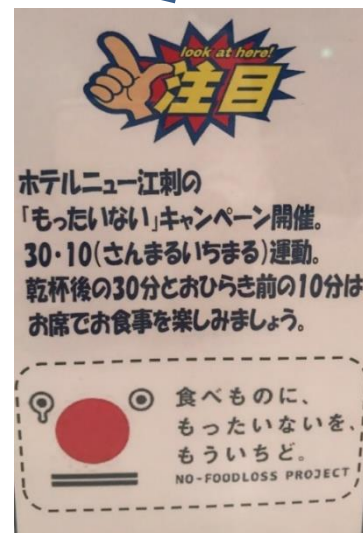
飲食店等の食品ロス削減好事例 登録票 3

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○)	☒ 飲食店	☐ レストラン ☐ 居酒屋	☒ ホテル ☐ その他 ()
	☐ 食品販売店		
	☐ 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 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)	4 食品提供、食材使いきりの工夫 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。 ウオントスリップを活用し、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。 ※ウオントスリップ・・・「顧客の声を反映してサービス向上する取組」 5 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。 6 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。		

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

登録自治体名 (都道府県名から記載)	栃木県		
事業者名 または店舗名	元気寿司株式会社（店舗の屋号は「元気寿司」と「魚べい」）		
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（ ）
	食品販売店		
	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 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)		
取組みの 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 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)	<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> 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
(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

登録自治体名 (都道府県名から記載)	栃木県 宇都宮市		
事業者名 または店舗名	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 (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 ()
	☒ 食品販売店		
	☐ 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 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		
取組みの 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	4 食品提供、食材使いきりの工夫 - 食品の端材を料理に使うなどし、生ごみを削減している。 5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化 - 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。 9 その他 - 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。

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)	東京都 港区	
事業者名 または店舗名	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 (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 ()
	☐ 食品販売店	
	☐ 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 4 <u>食品提供、食材使いきりの工夫</u> 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	

取組みの 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 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)	4 食品提供、食材使いきりの工夫 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 (事業者からの 聞き取りなど)	・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。

飲食店等の食品ロス削減好事例 登録票 7

登録自治体名 (都道府県名から記載)	東京都 港区		
事業者名 または店舗名	株式会社エー・ピーカンパニー (店舗屋号：四十八漁場)		
業態 (当てはまるものに○)	☒ 飲食店	レストラン	☒ 居酒屋
	☐ 食品販売店	☐ ホテル その他 ()	
	☐ 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 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		

取組みの 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 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)	1 仕入れ時の工夫 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。 9 その他 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 (事業者からの 聞き取りなど)	・今夏初の取り組みで、1 トンの豆アジを販売。	

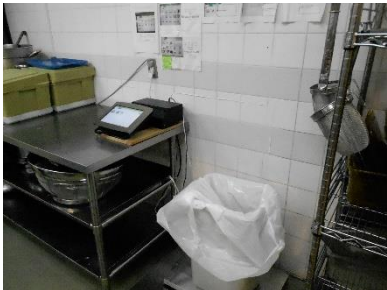
飲食店等の食品ロス削減好事例 登録票 8

登録自治体名 (都道府県名から記載)	東京都 港区		
事業者名 または店舗名	株式会社エー・ピーカンパニー (店舗屋号：四十八漁場)		
業態 (当てはまるものに○)	☒ 飲食店	☐ レストラン	☒ 居酒屋
	☐ 食品販売店	☐ ホテル その他 ()	
	☐ 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 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

取組みの 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 (写真等を添付し、わかりやすく記載)	<u>9 その他</u> 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た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 (事業者からの聞き取りなど)	・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。	

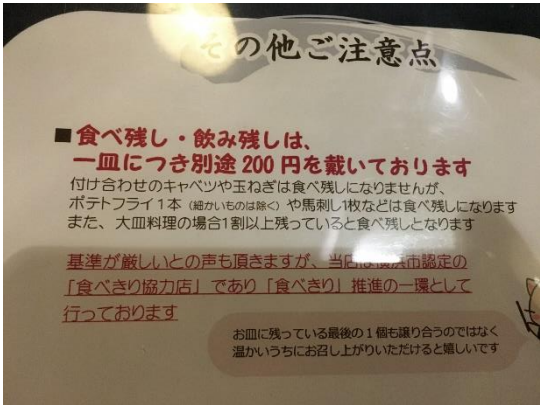
飲食店等の食品ロス削減好事例 登録票 9

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	イケア・ジャパン株式会社 I K E A 港北		
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 ()
	☒ 食品販売店		
	☐ 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 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		

取組みの 特徴とポイント	・「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。 ・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 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化 ・テーブルに設置されているカードフォ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。 ・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。 1 仕入時の工夫 3 食品ロスや食品廃棄物の量の把握 9 その他  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 (事業者からの 聞き取りなど)	・6月からの食ロス全体の削減効果は約10%。	

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)	神奈川県 横浜市		
事業者名 または店舗名	うま処 櫻		
業態 (当てはまるものに○)	☒ 飲食店 ☐ 食品販売店 ☐ その他	レストラン	☒ 居酒屋 ホテル 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 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		

取組みの 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 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)	<u>5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化</u> <u>9 その他</u> ・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。 ・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 (事業者からの 聞き取りなど)	廃棄量の削減効果の実績数値は不明だが、減少している。

飲食店等の食品ロス削減好事例 登録票 11

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	ショップK			
業態 (当てはまるものに○)	☒ 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)		
	☐ 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	☐ 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		
	☒ 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	・「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。 ・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 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)	<u>1 仕入時の工夫</u> <u>4 食品提供、食材使いきりの工夫</u> 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。 <u>5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化</u> ・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。 ・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。 ・ご年配の方には、盛り付けを少な目にしていく。 
実施効果 (事業者からの 聞き取りなど)	・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。

飲食店等の食品ロス削減好事例 登録票 12

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○)	☒ 飲食店	☒ レストラン	居酒屋 ホテル その他 ()
	☐ 食品販売店		
	☐ 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 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)	1 仕入時の工夫 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。 5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化 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。 6 持ち帰り 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。 9 その他 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 (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 13

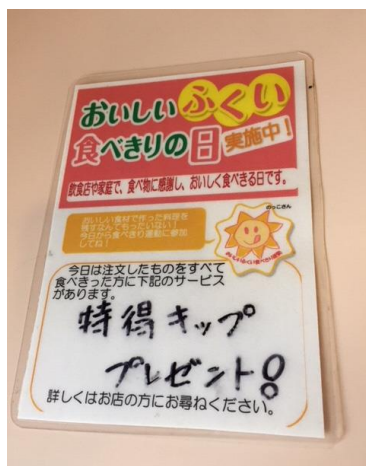
登録自治体名 (都道府県名から記載)	福井県		
事業者名 または店舗名	お食事喫茶やまよし		
業態 (当てはまるものに○)	☒ 飲食店	☒ レストラン	居酒屋 ホテル その他 ()
	☐ 食品販売店		
	☐ その他		
分野 (あてはまるもの すべてに○を 付けてください)	☒ 1 仕入時の工夫 ☐ 2 保管時の工夫 ☐ 3 食品ロスや食品廃棄物の量の把握 ☐ 4 食品提供、食材使いきりの工夫 ☒ 5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化 ☒ 6 持ち帰り ☐ 7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫 ☐ 8 期限前売り切りの工夫 ☐ 9 その他		
取組みの 特徴とポイント	・食べきり協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。 ・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 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)	1 仕入時の工夫 ・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。 5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化 ・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。		

	・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。

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)	福井県		
事業者名 または店舗名	風の街 福井北店		
業態 (当てはまるものに○)	☒ 飲食店	☐ レストラン	☐ 居酒屋
	☐ 食品販売店	☐ ホテル	☒ その他 (お好み焼)
	☐ 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	6 ☒ 持ち帰り	7 提供する料理の量がお客様に わかる工夫
	2 保管時の工夫	3 食品ロスや食品廃棄物の 量の把握	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	5 ☒ 適量注文や食べきり呼び かけの明確化	9 その他
取組みの 特徴とポイント	・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。 ・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。 ・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 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化 ・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。   ・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。

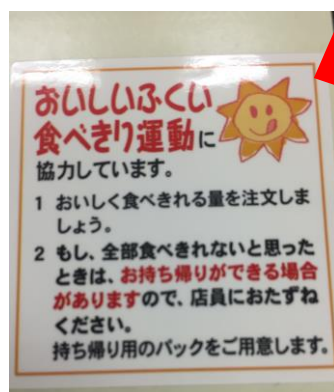
食べきった人には割引得得キップをプレゼントしている。

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。

飲食店等の食品ロス削減好事例 登録票 15

登録自治体名 (都道府県名から記載)	福井県	
事業者名 または店舗名	株式会社 PLANT	
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 ()
	<u>食品販売店</u>	
	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 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 <u>8 期限前売り切りの工夫</u> 9 その他	
組みの 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 - 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 - 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 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)	<u>8 期限前売り切りの工夫</u> 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。 また、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。  	

	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 (事業者からの聞き取りなど)	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。

飲食店等の食品ロス削減好事例 登録票 16

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 ()
	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)	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
	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	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)	1 仕入時の工夫		
	3 食品ロスや食品廃棄物の量の把握		
	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		
	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。 		

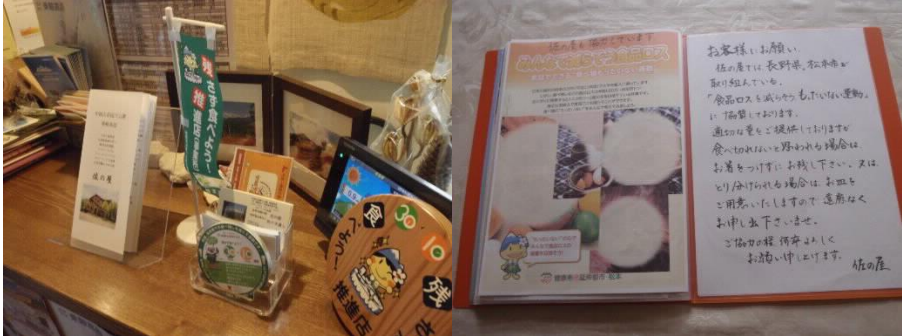
消費期限の切れる前に必ず売り切る。商品を廃棄することは一切しないため、食品ロス削減につながっている。



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

飲食店等の食品ロス削減好事例 登録票 17

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	1 日 1 組 自然体験の宿 佐の屋		
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 ()
	食品販売店		
	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 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		
取組みの 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 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化 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。 		
	9 その他 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(事業者からの聞き取りなど)	生ごみの排出はほとんどない。		

飲食店等の食品ロス削減好事例 登録票 18

登録自治体名 (都道府県名から記載)	長野県 北佐久郡軽井沢町	
事業者名 または店舗名	星野リゾート 軽井沢ホテルブレストンコート	
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 ()
	食品販売店	
	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	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
	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	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 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)	4 食品提供、食材使いきりの工夫 ・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 (事業者からの 聞き取りなど)	・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。 ・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。

飲食店等の食品ロス削減好事例 登録票 19

登録自治体名 (都道府県名から記載)	静岡県 静岡市	
事業者名 または店舗名	静岡ターミナル開発株式会社 (静岡駅ビルパルシェ)	
業態 (当てはまるものに○)	☒ 飲食店 ☐ 食品販売店 ☒ その他	☐ レストラン ☐ 居酒屋 ☐ ホテル ☒ その他 (不動産賃貸業)
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 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	
取組みの 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 ③ 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 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化 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。   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 店頭にポスターを掲出し、お客様へ呼びかけ	
実施効果 (事業者からの 聞き取りなど)	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。	

飲食店等の食品ロス削減好事例 登録票 20

登録自治体名 (都道府県名から記載)	静岡県 富士市		
事業者名 または店舗名	Coffee Shop アドニス		
業態 (当てはまるものに○)	☒ 飲食店 ☐ 食品販売店 ☐ その他	☐ レストラン ☐ 居酒屋 ☐ ホテル ☒ その他 (カフェ)	
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 ☒ 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		
取組みの 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 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)	4 食品提供、食材使いきりの工夫 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ケットを記載し、用ご飯を注文しやすくした。 		
実施効果 (事業者からの 聞き取りなど)	用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用ご飯やバケットを記載したところ、つけ汁を残すお客様が減った。		

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)	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○)	☒ 飲食店	レストラン	居酒屋
	☒ 食品販売店	☐ ホテル	その他 ()
	☐ 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 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)	4 食品提供、食材使いきりの工夫 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		

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 22

登録自治体名 (都道府県名から記載)	大阪府		
事業者名 または店舗名	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 (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 ()
	食品販売店		
	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 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		
取組みの 特徴とポイント	・食べきりサイズのメニューづくり ・食材、調味料などを小分け包装で店舗へ納品 ・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 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)	1 仕入時の工夫 4 食品提供、食材使いきりの工夫 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  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。

登録自治体名 (都道府県名から記載)	広島県 広島市	
事業者名 または店舗名	ジャム専門店駱駝カフェ	
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(カフェ)
	☒ 食品販売店	ジャムの販売
	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 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	
取組みの 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と呼びかけている。	
具体的な取組内容 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化 ・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。 ・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。 ・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  <u>9 その他</u> ・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 (事業者からの聞き取りなど)	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。

飲食店等の食品ロス削減好事例 登録票 24

登録自治体名 (都道府県名から記載)	愛媛県 松山市		
事業者名 または店舗名	昇り火		
業態 (当てはまるものに○)	☒ 飲食店 ☐ 食品販売店 ☐ その他	☐ レストラン ☒ 居酒屋 ☐ ホテル ☐ 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 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		
取組みの 特徴とポイント	・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。 ・小盛メニューの設定をしている。		
具体的な取組内容 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)	5 適量注文や食べきり呼びかけの明確化 7 提供する料理の量がお客様にわかる工夫 ・3010 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。 ・食べきりを推進するため、小皿に盛っている。  小盛メニューの設定 → ・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。 ・料理の温め直しに対応している。		
実施効果 (事業者からの 聞き取りなど)	・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。 ・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。		

飲食店等の食品ロス削減好事例 登録票 25

登録自治体名 (都道府県名から記載)	福岡県	
事業者名 または店舗名	居酒屋「はげ坊主」	
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 ()
	☐ 食品販売店	
	☐ 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 ☒ 4 <u>食品提供、食材使いきり の工夫</u> 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	
取組みの 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 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)	<u>4 食品提供、食材使いきりの工夫</u> ○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。 ○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 (事業者からの 聞き取りなど)	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。	

登録自治体名 (都道府県名から記載)	福岡県	
事業者名 または店舗名	エフコープ生活協同組合	
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 ()
	☒ 食品販売店	
	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 ☒ 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
取組みの 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 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)	<u>4 食品提供、食材使いきりの工夫</u> ○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。 ○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。 <u>8 期限前売り切りの工夫</u> ○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 (事業者からの 聞き取りなど)	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。	



飲食店等の食品ロス削減好事例 登録票 27

登録自治体名 (都道府県名から記載)	鹿児島県 鹿児島市		
事業者名 または店舗名	黒豚しゃぶ鍋 八幡		
業態 (当てはまるものに○)	☒ 飲食店	☐ レストラン	☒ 居酒屋
	☐ 食品販売店	☐ ホテル その他 ()	
	☐ 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	6 ☒ 持ち帰り	7 提供する料理の量がお客様に わかる工夫
	2 保管時の工夫	8 期限前売り切りの工夫	
	3 食品ロスや食品廃棄物の 量の把握	9 その他	
	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		
取組みの 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 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)	<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。 		
実施効果 (事業者からの 聞き取りなど)	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。		

飲食店等の食品ロス削減好事例 登録票 28

登録自治体名 (都道府県名から記載)	鹿児島県 鹿児島市			
事業者名 または店舗名	マリンパレスかごしま			
	飲食店	レストラン	居酒屋	ホテル
	食品販売店			
	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	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		
	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	ランチバイキングでの食べきり呼びかけ 食材使いきりの取り組み
具体的な取組内容 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)	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 (事業者からの 聞き取りなど)	明確な効果は確認できていません

飲食店等の食品ロス削減好事例 登録票 29

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○)	☒ 飲食店	☒ レストラン
	居酒屋	ホテル
	その他 ()	
	食品販売店	
	☒ 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)	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 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	・毎日棚卸を実施し、過大な発注を防いでいる。 ・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。 ・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 (写真等を添付し、 わかりやすく記載)	4 食品提供、食材使いきりの工夫 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。 9 その他 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 (事業者からの 聞き取りなど)	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。	