



北陸農政局 1 F 消費者の部屋

展示期間：10月20日（水）～11月12日（金）



展示テーマ：【もったいない！減らそう食品ロス】



【もったいない！減らそう食品ロス】 ①

食品ロスが引き起こす問題

環境問題

水分の多い食品は、廃棄の際に運搬や焼却で余分なCO₂を排出

食料生産により多量のエネルギーを消費

市町村におけるごみ処理経費
2兆 910 億円 (平成30年度)
(平成25年度比+2,400億円(+13%))
1人当たりの経費 = 16,400円/年
(平成25年度比+2,000円(+14%))

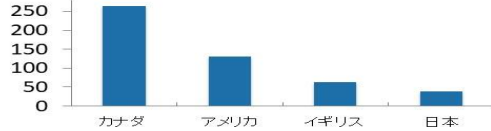
食料問題

世界の9人に1人が栄養不足
(約8億人)



世界人口
 国連推計
77億人
(2019)
97億人
(2050)

摂取カロリーから見た食料自給率
37% (平成30年度)
(先進国では最低水準)



納品期限の緩和、賞味期限の年月表示化、賞味期限の延長の三位一体の取組

✓ 常温流通の加工食品は、「納品期限の緩和」「賞味期限の年月表示化」「賞味期限の延長」を三位一体で推進。

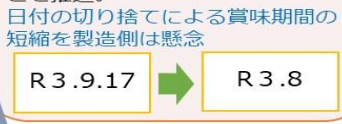
小売側のメニューが見えにくい

納品期限の緩和
 賞味期間の1/3までに小売に納品しなければならない商慣習上の期限(1/3ルール)を1/2に緩和することを推進。
 販売期間の短縮を小売側は懸念



同時に推進

賞味期限の年月表示化
 日付逆転による納品拒否の防止や省力化の観点から、年月日ではなく、年月で賞味期限を表示することを推進。
 日付の切り捨てによる賞味期間の短縮を製造側は懸念



納品期限が厳しいままでは限界

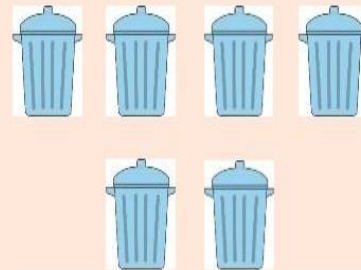
賞味期限の延長 どちらの問題にも貢献

	食品製造業	食品卸売業	食品小売業
納品期限緩和	○ (無駄な製造や在庫数量の減少)	-	× (販売期間の短縮)
賞味期限の年月表示化	△ ((+)在庫管理の効率化 (-)賞味期間の最大1ヶ月短縮)	○ (在庫管理の効率化)	○ (品出し業務等の効率化)

農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

日本の食品ロスの状況 (平成30年度)

日本の「食品ロス」
約600万トン



事業系

約324万トン



家庭系

約276万トン



国民1人当たり食品ロス量

1日 約130g

※ 茶碗約1杯のご飯の量に相当

年間 約47kg

※ 年間1人当たりの米の消費量(約54kg)に近い量



資料：総務省人口推計(平成30年10月1日)
 平成30年度食料需給表(確定値)

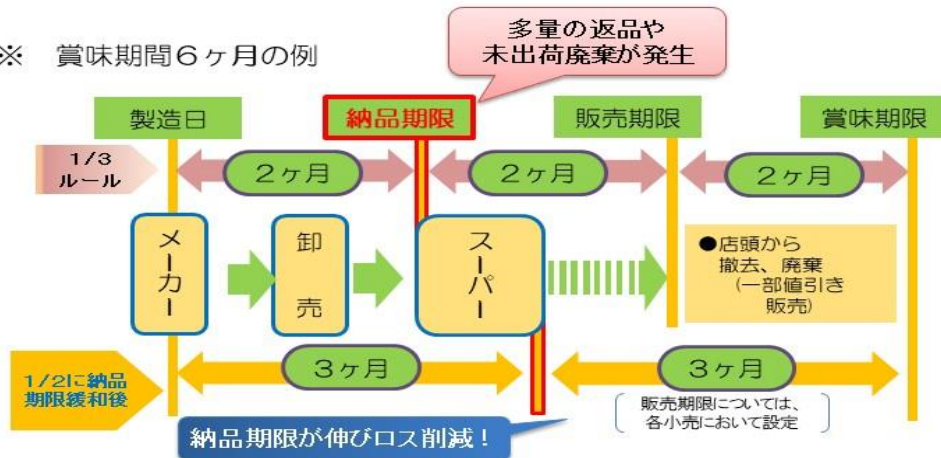
農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

【もったいない！減らそう食品ロス】②

店舗への納品期限の緩和

賞味期限の1/3までに小売業者に納品しなければならない商慣習上の期限（1/3ルール）を、1/2に緩和することで、フードチェーン全体での食品ロスを削減することが可能です。

※ 賞味期間6ヶ月の例



平成29年5月に、経済産業省と連名で、卸売業者と小売業者の業界団体にあてて、「食品ロス削減に向けた加工食品の納品期限の見直しについて」を発出しました。

通知本文はこちらです ⇒

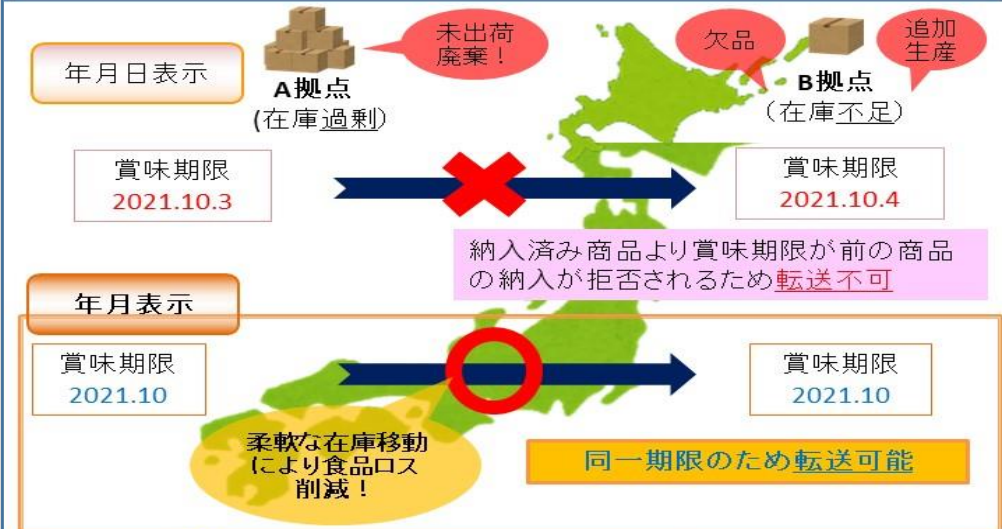


厳しい納品期限が、食品ロスの一因となっていることを踏まえ、小売店舗等で廃棄リスクがほぼないことが実証された「飲料及び賞味期間180日以上の子」を始め、その他の加工食品についても、納品期限の緩和に向けた検討が必要です。

賞味期限の年月表示化

賞味期間が3ヶ月を超える食品は「年月」で賞味期限を表示可能です。賞味期限の年月表示化により、日付順に納入される流通段階での柔軟な在庫移動が可能となり、食品ロス削減に貢献できます。

ただし、「日」が「切り捨て」となることから、その分賞味期限が短くなってしまうため、納品期限の緩和や賞味期限の延長とセットで取り組む必要があります。



また、卸売業者の倉庫や小売業者の店舗において、商品が日付管理から月管理になることで、保管スペース、荷役業務、品出し業務などを効率化することができます。

保管スペースの極小化

運搬・積載効率向上

品出し業務効率化

ピッキングの省力化

日付管理、検品等省力化

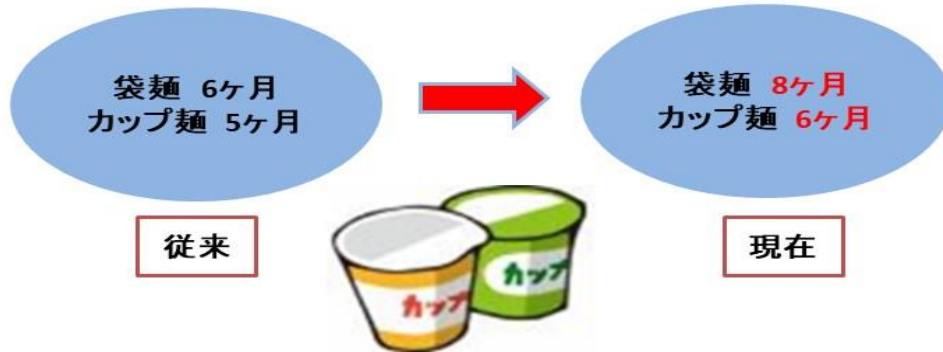
期限確認業務効率化

【もったいない！減らそう食品ロス】③

賞味期限の延長(食品業界の取組)

製造過程における食品の品質保持技術の発展によって、賞味期限の見直しが可能となっています。

科学的な知見で再検証を進め、消費者理解を得つつ賞味期限延長に取り組むことを商慣習検討ワーキングチーム(製造・卸・小売業の話し合いの場)で推奨しています(平成24年度～)。



【事例：日本即席食品工業会】

- これまでの製造技術や包装技術の進歩から、賞味期限の延長が可能と結論を得、平成25年6月に「即席めんの期限表示設定のためのガイドライン」を改訂。
- 平成26年春より、賞味期限を1～2ヶ月延長したカップめんや袋めんが登場。

* 菓子・カレー・清涼飲料・風味調味料でも取り組まれています。

容器包装の改善による食品ロス削減の取組事例①

容器包装の改善により、流通段階や家庭での食品ロスを削減

キッコーマン食品(株) 鮮度保持 いつでも新鮮シリーズ



＜容器包装の改善＞

- ボトルを2重構造にすることにより、開栓後もしょうゆに酸素が触れず高い保存性を実現。
- 押し加減により、少量から多量まで注ぎ出しの調整が可能。

＜食品ロス削減＞

- 開封後の内容物酸化による劣化を抑制し、しょうゆの鮮度を90日間保持。
- ボトルを絞ることにより、しょうゆを最後まで注ぎ出せるようになり、ボトル内の残渣が減少。

農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

山崎製パン(株) 鮮度保持 「ランチパック」シリーズ



＜容器包装の改善＞

- 商品の品質を保持できるように、パッケージにエアを充填するため、通常より厚いフィルムを採用。
- 製造工程が自動化されているため、中身製品に人の手が触れることがない。

＜食品製造段階の改善＞

- 製造工程が自動化されているため、中身製品に人の手が触れることがない。

＜食品ロス削減＞

- パッケージ内のエアがクッションとなり、持ち運びや家庭での潰れ等による食品ロスの発生を抑制。

＜鮮度保持＞

- 衛生的な環境で包装することより製品の安全性と品質を維持。

容器包装の改善による食品ロス削減の取組事例②

サトウ食品(株) 賞味期限の延長 サトウの切り餅、サトウのまる餅



＜容器包装の改善＞

- 切り餅・まる餅の個包装に酸素を吸収し、水分蒸散を抑えるハイバリアフィルムを採用。
- 個包装内の酸素をフィルムが吸収しつつ、外部からの酸素の進入を防止するとともに、餅の水分を保持。

＜賞味期限の延長＞

- 酸化を防ぎ、水分を保持することで、つきたて食感を長く保ち、賞味期限を15か月から24か月に延長。

＜3R等＞

- 従来の鮮度保持剤が不要となり、分別排出をし易くした。

農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

味の素(株) 小分け・個包装 鍋キューブ®



＜容器包装の改善＞

- キューブ状の鍋つゆの素を開発し、一人前(キューブ1個)ずつ個包装化。

＜食品製造段階の改善＞

- キューブ状にするため、固形化や調理時の溶けやすさなどで独自の配合上・製造上の技術を開発。

＜食品ロス削減＞

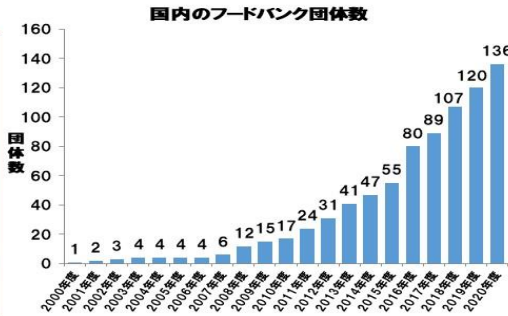
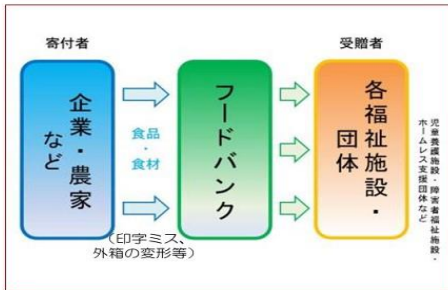
- 一人前が一個のキューブなので、一人鍋から大人数の鍋まで、作る量を調整することができ、食べ残しによる家庭で発生するロスを減少。

【もったいない！減らそう食品ロス】④

フードバンク活動とは

- ✓ 生産・流通・消費などの過程で発生する未利用食品を食品企業や農家などからの寄付を受けて、必要としている人や施設等に提供する取組。
- ✓ もともと米国で始まり、既に約50年の歴史があるが、我が国では、ようやく広がり始めたところ。（日本では北海道から沖縄まで136団体が活動）

概要図



資料：公益財団法人流通経済研究所「国内フードバンクの活動実態把握調査」（平成31年度調査）等

ひとり親家庭からの支援要請が急増！子どもの未来応援プロジェクトを実施 新潟県フードバンク連絡協議会（新潟県）

コロナによる影響

- 新潟県内でフードバンク活動に取り組む地域組織が連携し、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、社会的・経済的に困難な状況に追い込まれている子育て家庭支援にかかわる県域での活動基盤強化を図るため、令和2年4月4日に発足。
- 社会的・経済的困難により日常生活が失われたひとり親家庭等からフードバンクに対する支援の要請が急増。

取組内容

- <取組>
 - 県内フードバンクの連携を基盤に、県域のひとり親家庭に食品や衛生用品の緊急支援を実施するため『新型コロナ緊急対策 子どもの未来応援プロジェクト』を令和2年4月に発表し、同年5月より開始。令和2年度の寄贈食品は年間200トン超。
 - <効果>
 - ◇ 令和3年10月現在5,000世帯を超えるひとり親家庭等に食支援を継続的に実施。
 - ◇ クラウドファンディング（目標400万円）等で寄附を募り、約3,250世帯のひとり親家庭の子どもたちに、寄附金800万円でクリスマスケーキをプレゼント。

今後の展望

- 新潟県内の食品企業に対するフードバンク活動の認知度を向上させる。
- 企業等からのロットの大きい寄贈食品の受入れができずに、機会を損失していた未利用食品の受入れを、保管用倉庫および配送用車両を整備することにより、食品等の取扱量を増加させる。
- 企業からの、食品の提供量を増加させるため、農林水産本省の補助事業を活用し普及啓発や研修会を実施。



あしながサンタさん たくさんの笑顔 ありがとう!!

あしながサンタさんへ
いつも私が楽しくしている分、兄弟力を合わせて日々頑張ってくれていてご褒美になりました。ありがとうございます！

あしながサンタさんへ
クリスマスケーキが大好きです。お菓子も大好きです。今年もクリスマスケーキを食べてみたいです。ありがとうございます。

お世話になっております。今日は、あしながサンタさんからのクリスマスケーキをいただきました。日曜日は仕事がお休みのため、ゆっくり過ごしたいと思い、早いクリスマスですが、楽しい時間を過ごさせていただきました。今年もケーキを購入する予定はなかったのですが、サプライズです。子供たちもとても喜んでいました。本当に本当に素敵なプレゼントをどうもありがとうございます!!

こんばんわっ。初めまして。ケーキ半分だけ、美味しく頂きました!! ホールケーキ1個も残って食べてたかあって感じた。本当にありがとうございました!!

【もったいない！減らそう食品ロス】⑤

☆ 誰でもできる食品ロス削減～お料理編～

✓ 食材を上手に使い切りましょう。

クックパッド「消費者庁のキッチン」
<http://cookpad.com/kitchen/10421939>
 リメイクレシピや使い切りレシピなどを紹介

レシピコンテスト～食べきりげんまんプロジェクト
 九都県市廃棄物問題検討委員会
<http://cookpad.com/pr/contest/index/523>

毎日の料理を楽しみに 253のレシピ
 料理名・食材名 X 目的・用途
 かぶ ぶり大根 白米 社説 録

消費者庁のキッチン 公式

消費者庁は、消費者の皆様の安全・安心を確保するため、様々な取組を行っています。食、

最近の投稿 レシピ 264 つくれぽ 献立

QRコード

食べきりげんまんプロジェクト
 クックパッドのみんなの知恵を結集しよう！
食べきりエコレシピ受賞発表！

食べきりげんまん大賞

残った具材をちくわではさみ揚げ
 by 水谷いよんさん
 冷蔵庫に中途半端に残ったもの、捨てちゃう部分をちくわに挟んで揚げちゃいました。ビールのおつまみにあいます。

受賞
 おめでとうございます！

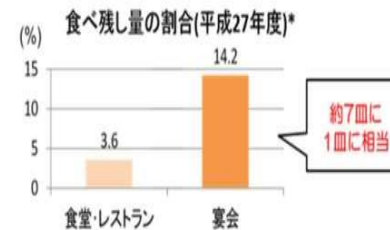
→ レシピはこちら

☆ 誰でもできる食品ロス削減～宴会編～

宴会での食べ残しを減らし、気持ちよくお開きしましょう。

- ✓ 外食産業は食品ロスの発生量が多く、特に宴会の食べ残しは食品提供量の14.2%（7皿のうち1皿が廃棄されていることに相当）。
- ✓ 地方自治体の全国ネットワーク活動の一環として、平成28年12月から1月の忘新年会シーズンに、宴会時の食べ残しをなくすため「宴会五箇条」などの普及を実施。

全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会 全国共同キャンペーン
忘年会・新年会はおいしく残さず食べきろう！



*出典：農林水産省平成27年度食品ロス統計調査報告（外食調査）
 農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

宴会五箇条

- 其の一 まずは、**適量注文**
- 其の二 幹事さんから「おいしく食べきろう！」の声かけ
- 其の三 開始30分、終了10分は、席を立たずにしっかり食べる「**食べきりタイム!**」
- 其の四 食べきれない料理は**仲間で分け合おう**
- 其の五 それでも、食べきれなかった料理は、お店の方に確認して**持ち帰り**ましょう。

外食時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーン紹介サイト↓

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/170516.html



【もったいない！減らそう食品ロス】⑥

「てまえどり」の促進

- ✓ 商品棚の手前にある商品を選ぶ「てまえどり」は、食品ロス削減の効果が期待。
- ✓ 6月1日より、(一社)日本フランチャイズチェーン協会に加盟のコンビニエンスストア4社(※)にて、消費者への「てまえどり」の呼びかけを開始。
(※セブン-イレブン、ファミリーマート、ミニストップ、ローソン)
- ✓ 啓発物は、一般の小売事業者においても、協会及び各省庁のHPでダウンロードして使用可能。
(<https://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/kankyoi/210601.html>)

てまえどり啓発資料

①帯POP



②アテンションPOP



③ポスター



【活用例】



#残さず
いただきます

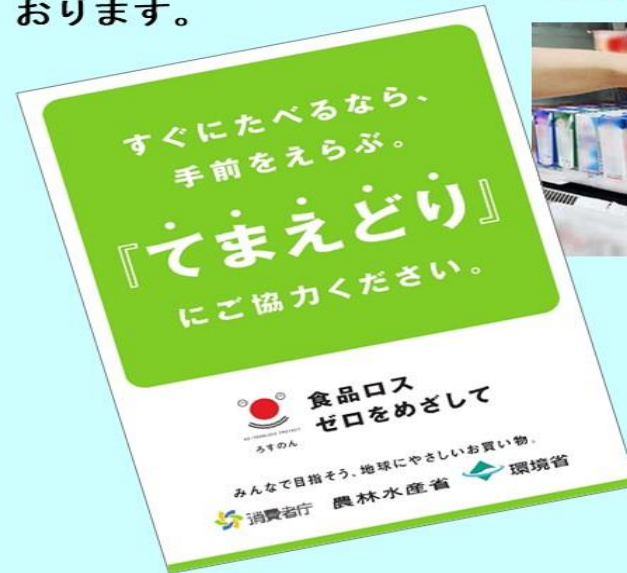


すぐに食べるなら…

今年の
イチオシ!

てまえどり

消費者庁、環境省、農林水産省では、食料品スーパーやコンビニエンスストアで「てまえどり」を呼びかけております。



購入する際、商品を手前から取るだけでも「食品ロス削減」につながります。ご協力をお願いします。



食品ロス削減にご協力ください

農林水産省
北陸農政局

【もったいない！減らそう食品ロス】⑦

残さず食べよう！ にいがた県民運動



日本では
捨てるお食事
食品の量は
年間で
約600万トン

食のロス削減
にいがた県民運動
みんなの食品ロス



※食品ロス:まだ食べられるのに廃棄してしまう食品のこと



お問い合わせ
新潟県 県民生活・環境部 廃棄物対策課 025-280-5160

残さず食べよう

残さず食べよう！ にいがた県民運動

お食事・お茶・お水
のロス削減



- ① 食事を残さず食べよう
- ② 食べ物を買すぎない
- ③ 外食では食べきれぬ量を注文しよう
- ④ 賞味期限と消費期限を理解しよう

※賞味期限:おいしく食べられる期間(過ぎてもすぐに捨てないで食べられるか判断)
消費期限:食べても安全な期間(過ぎたものは食べない方が安全)



お問い合わせ
新潟県 県民生活・環境部 廃棄物対策課 025-280-5160

残さず食べよう

【もったいない！減らそう食品ロス】⑧

おいしく、きれいに
食べ残しゼロ！
残さず食べよう！にいがた県民運動



お問い合わせ
新潟県 県民生活・環境部 廃棄物対策課 025-280-5160

残さず食べよう 検索

食品ロス削減のための 商慣習見直しに向けた取組指針

商慣習の見直しは、一企業では解決が難しく、消費者の理解なくしては進めていくことができません。富山県では食品関連事業者、消費者が連携し、県民一丸となって商慣習見直しに取組み、食品ロスの削減に努めます。

食品卸売業・食品小売業

発注精度の向上、適正な在庫管理

自動発注、在庫管理のシステム導入及びマニュアルの作成などにより、発注精度の向上や適正な在庫管理に取り組む



納品期限の緩和

1/3ルールを1/2に変更するなど、納品期限の緩和に取り組む

食品小売業

販売期限の延長

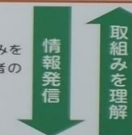
販売期限を賞味期限の範囲内で延長し、極力賞味期限ギリギリまで販売する

売りさりの実施

期間間近な商品は(社内ルールに基づく)値引き等を実施し、消費者へ購入を促す



情報共有
共通システムの連携等で販売計画を共有し、計画的な製造・発注に取り組む



事業者の取組みを
発信し、消費者の
理解を得る

取組みを理解
事業者の取組みを
理解し、事業者が
取り組みやすい
環境をつくる

食品製造業

賞味期限の延長

気密性、遮光性の高い包装資材の開発等により賞味期限延長に取り組む

賞味期限の年月表示化

日付順に納入される流通段階でのロスを防ぐため、賞味期間が3ヶ月以上の商品は賞味期限の年月表示化に取り組む



情報発信

賞味期限設定方法等の情報を発信し、賞味期限についての理解を得る

取組みを理解

事業者の取組みを理解し、事業者が取り組みやすい環境をつくる

消費者

期日表示や事業者の取組みについての正しい理解

- ▶ 商品は手前から順番に購入する
- ▶ すぐに食べるものは見切り品等をつまかく活用する
- ▶ 消費期限と賞味期限の違いを理解する
- ▶ ある程度の欠品は仕方ないと考える



【もったいない！減らそう食品ロス】⑨

「食品ロス」削減に向けて商慣習を見直そう

日本では、消費者が求める商品をいつでも品切れなく提供するため、厳しい納品期限や発注から短期間での納品などの日本特有の商慣習があります。この商慣習が食品ロスの発生につながっており、いま、食品ロス削減や流通効率化の観点から、厳しすぎる商慣習の見直しが進められています。

商慣習にはどのようなものがあるの？

●加工食品の納品期限と販売期限(1/3ルール)

商品を製造してから、小売店に納品するまでの期限(納品期限)や店頭における販売期限が慣習的に決まっています。

例えば、賞味期間が6ヶ月の商品は、製造日から2ヶ月(最初の1/3)を過ぎると出荷できなくなります。

また、賞味期間が残り1/3を切ると店頭から撤去されます。



●受注から納品までの短いリードタイムと欠品防止

商品は注文を受けてから生産すれば「作りすぎ」は生じませんが、受注から納品までの期間が短いため、一般的には受注前に必要量を予測し、生産を始めます。また、日本では欠品しないことが強く求められるため、多めの生産を行います。このため、製造業者では余剰生産・廃棄が生じやすくなっています。

●日付順納品の遵守

同一商品で「前回納品したものより1日でも古い商品は納品できない」ルールがあります。荷受側は商品管理をしやすくなりますが、出荷側は在庫を出荷できない場合が生じます。



●小売店での販売期限の設定

小売店では商品を賞味期限・消費期限当日まで販売せず、期限に達する前に売り場から撤去することが多く見受けられます。撤去された商品の多くは廃棄されることになります。



石川県内企業の食品リサイクルに対する取り組み

県では、食品リサイクルに対して、特に優れた取り組みを行う事業者・団体を表彰しています。歴代受賞者を参考に、食品リサイクルに取り組んでみませんか？

今年度の食品リサイクル等知事表彰の募集要領を県のホームページで現在公開中です！



石川県農林水産部
農業政策課
☎076-225-1663



石川県立翠星高等学校 食品科学研究会 白山市

- ゆずの廃棄果皮を無駄なく活用するため、ピール煮等の新たな利用方法を開発。
- 「廃棄果皮O(ゼロ)システム」として普及啓発に取り組み、6次産業化や地元産業の活性化に貢献

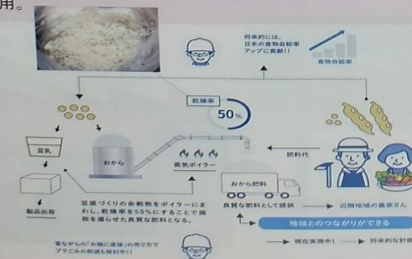


株式会社日本海開発 能美市

- 能美市内の学校給食センター等から排出される野菜くず等を回収・堆肥化
- 製造された堆肥は、近隣農家の土づくりに活用

有限会社美川タンパク 白山市

- 豆腐や油揚げの製造過程で発生する「おから(豆腐かす)」は、生成量が多い上に腐敗しやすいため、食用としても飼料・肥料としても使いづらい。
- そこで、ボイラーの余剰蒸気等を利用して廃棄されるおからを「半乾燥おから」に加工
- 近隣の農家や畜産農家の方へ販売して、飼料や肥料として有効活用。



株式会社 環境日本海サービス公社 七尾市

- 家庭や給食調理場、事業所等から廃食用油を回収
- バイオディーゼル燃料を製造し、ごみ収集車などの燃料として活用
- 併せて、副産物の粗製グリセリンを堆肥生産の発酵促進剤として活用



【もったいない！減らそう食品ロス】 10



食品ロス（本来食べられるのに捨てられる食品）を削減することは、
こみの発生を抑制し、ひいては地球温暖化防止など環境を守ることに繋がります。

また、食べ物を大切にすることで、食べ物の「もったいない」や「ありがとう」の気持ちを広めていきます。

対象の店舗 石川県内で営業している
飲食店・宿泊施設、食品小売店

登録の要件 以下の取組項目のうち
1つ以上の実践をお願いします
(既に取り組んでいるものでも構いません)

飲食店・宿泊施設

- **食べ残しを減らすための工夫**
小盛りメニューの導入など料理の提供量の調節、お客様への嗜好やアレルギー等の聞き取りなど
- **啓発活動の実施**
食べ残しを減らすための呼びかけ（30・10運動の実施など）、啓発ポスターの掲示など
- **食品廃棄物のリサイクル**
食べ残しや調理くずの堆肥化など
- **その他、食品ロス削減につながる取り組み**
完食されたお客様への特典付与など

登録方法 及び 申請書提出先

裏面の登録申請書に必要事項を記入の上、郵送、FAX、メール、持参のいずれかにより下記へ提出してください。

石川県生活環境部資源循環推進課 資源循環グループ
〒920-8580 金沢市鞍月1丁目1番地 TEL 076-225-1849
FAX 076-225-1473
E-mail juunkan@pref.ishikawa.lg.jp

◎登録申請書は最寄りの市町（環境担当課）へ提出することもできます。

登録店舗には
ひゃくまんさんのイラスト入り

- 県ホームページへの掲載のほか
- 1 登録証・登録ステッカー
 - 2 啓発ポスター・卓上POP
をお渡しします！

※市町のホームページや広報誌への掲載も
予定しています。

食品小売店

- **必要な量を購入できる販売方法の工夫**
ばら売り、量り売り、少量パックによる販売など
- **売れ残りを減らすための工夫**
消費期限・賞味期限間近の食品や開店間際の割引販売など
- **啓発活動の実施**
啓発ポスターの掲示など
- **フードバンク活動への協力**
フードバンク活動団体への食品寄附など
- **その他、食品ロス削減につながる取り組み**
食材使い切りレシピ紹介コーナーの設置など

美味しいいしかわ食べきり協力店 事業者一覧表

R3.9.15現在

食品小売店 77事業者

Aコープ DAIMARU PLANT-3 アルビス イオンリテール 大丸屋 いろはストア 大坂屋 大坂屋ショップ かくたストア カジマート 業務スーパー コープいしかわ	サン・フラワー スーパーしんや ダイヤス どんたく 七海屋 ナルックス ニューミ久 パロー ファミ食品館 フードはまおか 平和堂 マックスバリュ マルエー	三崎ストア ロッキー ユニ ウエルシア薬局 クリン堂 クサリのアオキ ゲンキー コメヤ薬局 シメドラッグ・ マツモトキヨシ スギ薬局 セブンイレブン ファミリーマート	ローソン Kikkado WAGOME 浅田屋 石川県職員互助会 売店 ウフドーナチュ お菓子のまるよ オハラ 加賀かきもち丸山 菓子処和吉 金沢オーガニッククラブ 金澤やまざし養蜂場 キャラバンサライ	御朱印 本店 サーティワンアイスクリーム したひら鮮魚店 芝寿し シムトレーゼ ジネットベイク・アミー 新出製パン所 杉野屋与作 玉ひし森 佃の佃煮 ドン・キホーテ 中田屋 中出精肉店	長池彩華堂 日本堂 白山粉餅・志んさ本舗 ば・ぱん ぶどうの木 まるしょう 道の駅とき海街道 メルヘン日進堂 ヨシケイ石川 八幡 和菓子村上 和風菓子 八講屋
--	---	---	---	--	--

飲食店 173事業者

Bar Cadeau Bistro Teppan Jaifaim cafe nontan CoCo巻巻屋 Fish & chips Fusion21 Golosetto La Monbetta Pork Brasserie Oink Oink Pork Yakniku House BESTON Shufu no Mise T's kitchen hyokyo 薬部 浅田屋俱 アジアごはんとおはぎ 善 味知ずどめ あまつぼ 居酒屋 天力 居酒屋初玉 居酒屋ひばり 石川県職員互助会 食堂 いたる いち川 一山楼 一浪 石川県県民ふれあい公社 インポ いもたごなんきん 内灘町サイクリングターミナル うどん工房 穂の香 うなち 梅八 エアポート えびすや 近江町市場寿し 大杉みどりの里	お好み焼平野屋 おしゃべりカフェ茶々 お食事処 オアシス お食事処 ふじ お食事処 松の葉 おでん懐石 金澤かみ美 おまん茶屋/モカスタンド 加賀料理 八百辰 機助 割烹おとみ 割烹 五十番 割烹 たけし 割烹たな華 割烹 本陣 金澤おくや おまつぼ 金沢キッチン 金沢旬菜 なごみや 金澤玉寿司 金澤屋珈琲店 機助 金沢和食 みんなのまなぶ カフェ五一笑 菓ふスMURAKAMI カンパニキュウレストラングループ ガリガリカフェ/プランベ 喜助 喫茶 テオリア 喫茶屋 藤 喫茶ママンデ 喫茶 友愛 喫茶レイヤ 喜舟 牛庵 牛ばか 餃子の王将 車夫からスタンド ソル兵衛	くつろぎ処 ZEN くろね珈琲 軽食喫茶ファルダハウス 軽食喫茶ほんだの森 健康工房たかの 小松欧風食堂 ルーチェ コミュニティカフェ ささやカフェ コメダ珈琲 ココロフルー/ターバンカレー ごはん処 魚心 ごはん処 横橋 葉香楼 咲来楽 ならく サンライフ 四季彩 粋庵 旬菜 駒長 旬菜酒場 いろり 旬菜和食 口福 昇龍 食彩厨房 匠屋 食堂やあや 十二の月 ジョニーのピリヤニ 寿司割烹金水 寿司源 スターバックスコーヒー ステーキハウス西洋料理 Shigeru 炭火焼鳥 居酒屋しんちゃん 香伊 青海楼 金開口笑 高砂茶寮 たこ好 タリーズコーヒー	中華ギョーザ 勝ちちゃん 中華ギョーザ 清ちゃん 中華 蘭園 中華料理 平和軒 中国懐石 ももたろう 中国飯店 カンチ 中国料理 香 チーノ能登喰いしん坊 つら つるまる 手打ちそばカフェ まつぼく 鉄板焼きと焼肉の店 のり 手作り餃子 長楽 と喜 時々(Toki Toki) ドライブイン 風車 ドライブイン 露波 トラットリア ORSO とりのすけ 金沢本店 なかの ナナフ 南月楼 肉割きたむら 日本料理 清川 日本料理 清月 日本料理 せい月 日本料理 つかさ ハスネ 8番らーめん 香伊 ビストロ バザバ 百万石うどん 角屋 平野屋・フルーツファーム高尾台本店 広飯シュブレーモ ファーストフード九十九	福井亭 ぶどうの木 舞楽亭 ぶどうの木 舞楽亭 フレンチメルシー・キャラバンサライ 円 ホテル金沢 豆血茶屋 丸文堂 ミスタードーナツ 茂のまや 茂平食堂 もみの木カフェ 森食堂 八幡 やきとり大将 やきとりと魚料理 とりあえず 焼肉 いっちよう 焼肉や柴太郎 片町本店 山中温泉 Gallery 日曜館 湯の街ビストロ江沼スタジオ 吉野家 龍華 料亭 小六庵 料亭 明月楼 レストラン「なごみ」 レストラン ミューレミュー レストラン浪速亭 若どり焼肉 やまき 和樂 伸 和酒BAR 縁がわ 和食屋 南 和食料理店 竜
---	--	--	--	---

宿泊施設 17事業者

内灘町サイクリングターミナル おさき荘 おひし荘 勝崎館 金沢市の庭ホテル 金沢ニューグランドホテル 国民宿舎能登小牧台 沢のや さわだ旅館	シーサイドヴィラ渤海 南電山荘 白山室望ジッターセンター ホテル海望 民宿石坂 民宿能登島荘 めくまの家 ロイヤルホテル能登
--	---

食品小売・飲食併設店 15事業者

SALUD-VEGE DELICATESSEN 味路庵 エンゼル洋菓子店 カレーのチャンピオン ガレリア南園 ゲートコーヒー 中ノ峠物産販売所 ピュッパのごまつせせらぎ ほんたご	道の駅ごまつ木場湯 道の駅高松 オーブルハウス 野菊吉民家 山中ルイードル 八幡
---	---

事業者様の
取り組み内容は
こちら！



【もったいない！減らそう食品ロス】 ⑪



おいしいふくいを
食べきろう！

展開中！

おいしいふくい食べきり運動

知っていますか？
食品ロス
の現状

食品ロスとは？

食べられる状態であるにもかかわらず
廃棄される食品のことです

家庭

食べ残し、期限切れで捨てられる
食品、皮の厚むきなど過剰除去

飲食店

食べ残し、提供できなかった仕込み済みの食材など

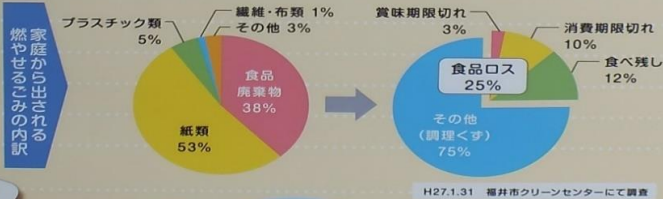


日本全体
では

日本では、本来食べられるのに、廃棄されている「食品ロス」は、
年間642万トンもあると試算されています。*平成24年度農林水産省推計値
そのうち、約半分の312万トンは、一般家庭からのものです。

福井県
では

家庭から出される燃やせるごみのうち、約半分が「生ごみ」。
そのうち4分の1が「食品ロス」！



ゴミ減量化の第1歩

それが「食べきり」です



食べきり運動
キャラクター
のっこさん



福井県安全環境部循環社会推進課
〒910-8580 福井県福井市大手3丁目17番1号
TEL: 0776-20-0317 FAX: 0776-20-0679



おいしいふくいを
食べきろう！

展開中！

おいしいふくい食べきり運動

ご存知ですか？

「食べきり運動協力店」 県内に 約800店 まだまだ拡大しています！



お客様に、自慢の料理をおいしく食べきってもらうための
サービスを実施中！

例えば…

- ハーフサイズや小盛り等をメニューに設定
- 注文を受ける際に、お客様の年齢や男女構成等を聞き、
適量の料理を提供
- お持ち帰りができる料理メニューを設定
- お客様から希望があった場合に、お持ち帰りバック等を提供
- 地元食材を使った新鮮な料理を提供 など

ご存知ですか？

「食べきり家庭応援店」 県内に 約120店 あなたの身近にあります！



お客様に、おすすめの食材を使いきってもらうための
サービスを実施中！

例えば…

- 「食材使いきりレシピ」等を紹介するコーナーを設置
- 生鮮食品の「食べ頃」表示を設定
- 少量パック、ばら売り、量り売りなどの充実
- 地産地消コーナーの設置
- 閉店間際の割引販売 など

詳しいお店の情報は「おいしいふくい食べきり運動」
ホームページに掲載しています！

<http://info.pref.fukui.lg.jp/junkan/tabekiri/>

福井県 食べきり 検索



協力店・応援店
情報

問い合わせ先
福井県安全環境部循環社会推進課
〒910-8580 福井市大手3丁目17番1号
TEL 0776-20-0317 FAX 0776-20-0679
メールアドレス junkan@pref.fukui.lg.jp

