

3 地方公共団体や事業者の取組事例

地方自治体における「もったいない」を見直す動き

- ✓ 外食や小売店と協力して食品ロスに取り組む自治体が増加。平成28年10月には、自治体間でネットワークが構築されるなど、地域から「もったいない」を見直す取組が広がっている。
- ✓ 特に、宴会時に「食べきりタイム」を設け、食品ロスを減らす「3010運動」は、長野県松本市で始まり、福井県、静岡県、福岡市、佐賀市など多数の自治体に広がっている。



自治体間のネットワーク構築（H28.10月）
（全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会）



食べ残しゼロを推進する呼びかけ
（左：長野県松本市、右：福岡県福岡市）



宴会での食べ残しを減らす運動です

乾杯後 **30分間** は席を立たずに料理を楽しみましょう

お開き **10分前** になったら席に戻って料理を楽しみましょう

	調査対象宴会 (回)	参加人数(人)	食べ残し総量(g)	平均1人当たり 食べ残し量(g)
取組あり	4	59	417	7.1
取組なし	5	107	3,315	31.0

京都市の調査によれば、宴会で「幹事からの声かけ」や「卓上POPの設置」の取組を行った場合、取組なしにくらべて、食べ残し量が**約4分の1**に。

（調査対象数が少ないため一般化はできないことに留意）

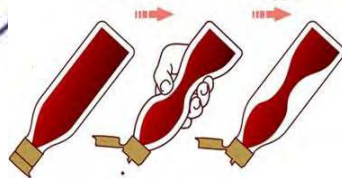
資料：第60回京都市廃棄物減量等推進審議会（平成29年3月28日）

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



2011年8月から

〈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。

山崎製パン(株) 鮮度保持

「ランチパック」シリーズ



1984年から

〈容器包装の改善〉

- ・ 商品の品質を保持できるよう、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。

〈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〉

2016年9月から

- ・ 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。

味の素(株) 小分け・個包装

鍋キューブ®



〈容器包装の改善〉

2012年8月から

- ・ 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。

販売方法の工夫による食品ロス削減の取組事例（ヤマダストアー(株)）

- ・2018年2月に、海産資源を大切にしたい気持ちから、恵方巻きなどを広告した折込チラシに「もうやめにしよう」というメッセージと共に、「今年は全店、昨年実績で作ります」、「欠品の場合はご容赦くださいませ」という文章を添えて発信。昨年実績より多く作るという商慣習に対し、あえて売り方の見直しを行い、事前にお客様に向けてお知らせ。
- ・結果、兵庫県内8店舗中5店舗で完売。前年に比べ、廃棄量は減少。

もうやめにしよう

売上至上主義、成長しなきゃ企業じゃない。
そうかもしれないけど、何か最近違和感を感じます。

昨年あちこちで大量に廃棄された恵方巻がSNSで話題になりましたが、そりゃそうです。
のばせのばせ、ふやせふやせの店潰れと恵方巻の大量生産で数は膨れ上がり続けています。

食材を原価だけで考えてるからそんなことになるんやと思う。水も土も海産資源も地球が無料で私たちに与えてくれています。
スーパーの現場で働くと、どんなに偉い学者さんじゃなくても分かります。
ヤマダの鮮魚従業員も「海産資源は絶対減ってる」って言ってます。だから大事にしたいんです。

今年も1本1本心を込めて巻きました。ヤマダの巻寿司は殆どお店で巻いてます。
魚屋さんが魚を切って、お肉屋さんでお肉を焼いて巻いてます。

今年はもしかしたら早くに無くなるかもしれないけれど、ヤマダはこれ以上成長することよりも今を続けられることを大事にしたいです。
最後の1本の恵方巻までお客様に愛されますように。

ちょっと変なスーパー ヤマダストアー株式会社

※今年は全店、昨年実績で作ります

売れ行きに応じて数を増やすことを今年は致しませんので、欠品の場合はご容赦くださいませ



※2018年2月折込チラシ

販売方法の工夫による食品ロス削減の取組事例（松坂屋）

- ✓ 松坂屋上野店では、賞味期限間近の商品や終売品等、これまで店頭から撤去されていた商品のほか、納品期限切れ商品や過剰在庫等をメーカー・卸売業者から集めて売り尽くす「もったいないセール」を2010年から展開。
- ✓ 百貨店ギフト商材などで普段なかなかセールで販売しないような商品を目玉にしており、百貨店で行われることで消費者の信頼も高い。メーカー・卸にとっては廃棄コストの削減が図られるほか、消費者がこのセールを通じて商品を知り、通常販売でのリピーターに繋がるなど、多面的な効果が得られている。



もったいないセール(2010年～)

メーカー

計40社

賞味期限間近の
商品、終売品

納品期限切れ商
品

過剰在庫品

終売品

規格外品 等

卸



【開催数】 年3回（それぞれ約1週間）

【来客数】 約5,000人／日

【取扱商品の種類】 3,000以上
(百貨店ギフト商材などで普段なかなかセールで販売しないような商品)

【効果】 廃棄コストの削減、イベントによる集客アップ、イベントを通じた通常時の需要拡大

「食べ残し」対策の取組事例①

- ✓ 地方公共団体の食品ロス削減への動きと合わせて、各地の外食事業者等においても、小盛り・小分けメニューの提供やお客への食べきりのインセンティブ付与等の様々な「食べ残し」対策を行っている。

小盛り、小分けメニューの展開 持ち帰り容器の提供

【大珍楼】

(神奈川県横浜市 食べきり協力店)

食べ放題のメニューの最小単位を小さくして、例えば北京ダックやエビの揚げ物など、1枚・1個から注文を可能とすることで、お客様の食べ残しを削減。

また、コース料理について、おいしく食べきって頂くことを前提にしつつ、持ち帰りを希望されるお客様へは持ち帰り容器を提供。なお、傷みやすい料理は持ち帰り不可とする等、衛生面にも配慮。



インセンティブの付与

【静岡県：ふじのくに食べきりやったねキャンペーン】

協力店舗数 329 (R2.4)

「食べきり」に成功した客・グループに対して、特典（飲食代割引や地産品プレゼント）を付け、食べきりに対してのインセンティブを付与。



食べきりへの声かけ

【岩手県：ホテルメトロポリタン盛岡】



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の「3010運動」を実践。

「食べ残し」対策の取組事例②

- ✓ 大津市では、食品ロス削減に取り組む飲食店等を「三方よしフードエコ推進店」としてP Rすることとあわせ、「正しいドギーバッグ使用を推進する運動」を推進。
- ✓ 「飲食店等における「食べ残し」対策に取り組むに当たっての留意事項」に基づき、飲食店等における注意点をまとめた「ドギーバッグ使用ガイド」を独自で作成。

【三方よしフードエコ推奨店】

食品ロス削減につながる取組を行う飲食店等を推奨店として登録する制度。
登録された店舗をH Pで公開。



(「三方よし!!でフードエコ・プロジェクト」
キャラクター・よっしーくん)

ドギーバッグ使用ガイド



- ・持ち帰りは、刺身などの生ものや半生など加熱が不十分なものは避け、帰宅後に加熱が可能なものにし、食べきれる量を考えておこなうこと
 - ・持ち帰った料理は帰宅後できるだけ速やかに食べること
 - ・中心部まで十分に再加熱してから食べること
- など、お店から客への説明事項や注意書きを具体的に掲載。

ドギーバッグ使用ガイド(大津市)紹介サイト↓

[http://www.city.otsu.lg.jp/machi/gomi/ji-
gyo/1517474154810.html](http://www.city.otsu.lg.jp/machi/gomi/ji-
gyo/1517474154810.html)



外食事業者の取組事例（和食さと（サトフードサービス株））

- ・サトフードサービス(株)では、食品の「小ロット化」、加工済み食材の導入、天かす搾油機の導入、食べ残し対策として、少量メニューやサイズが選べるメニューの導入により、食品ロスを削減。
- ・過去の食材使用実績と計画客数から食材の使用量予測を行い、最適な仕込み数を算出。また、1週間ごとに棚卸しを実施し、食材ロスを見える化することで食品ロスの改善に努めている。



牛肉の小ロット化



食べ残し対策として、ハーフサイズのメニューやミニサイズの丼・麺などを提供



天かす搾油機による廃棄量削減



売上予測に応じて適正量の仕込みを実施

外食事業者の取組事例（株）星野リゾート）

星野リゾート軽井沢ブレストンコートにおいて、顧客1人1人に対応して給仕する取組を行い、食品ロスを削減。

＜披露宴料理の当日選択制の導入＞



- ・ 参列当日に席についてから、和食・洋食を選択できる仕組みを開発。
- ・ 当日に、好みのものを選ぶため、食べ残しが減少、顧客満足度も上昇。



＜ワンテーブル・ワンシェフの導入＞



- ・ テーブルごとに、サービススタッフが1名つき、料理の切り分け、仕上げなどを行うサービス。
- ・ 1人1人に、好みや大きさを伺って、料理を提供するため、食べ残しが減少

ビュッフェレストランでの取組

＜ロスGメンによるチェック＞

- ・ビュッフェ台上の料理量をコントロールし、食品ロス量を最適化。
- ・料理のディスプレイ方法のトレーニングや食品ロスの計測と記録を実施。



＜タパススタイルの導入＞

- ・少量ずつ様々な種類の料理を楽しむタパススタイルを平成23年から朝食に導入。現在80%の料理がタパス仕様で、廃棄量を極限まで減少させることに成功。

（現在 食べ残し約3%、ビュッフェ廃棄約6%）



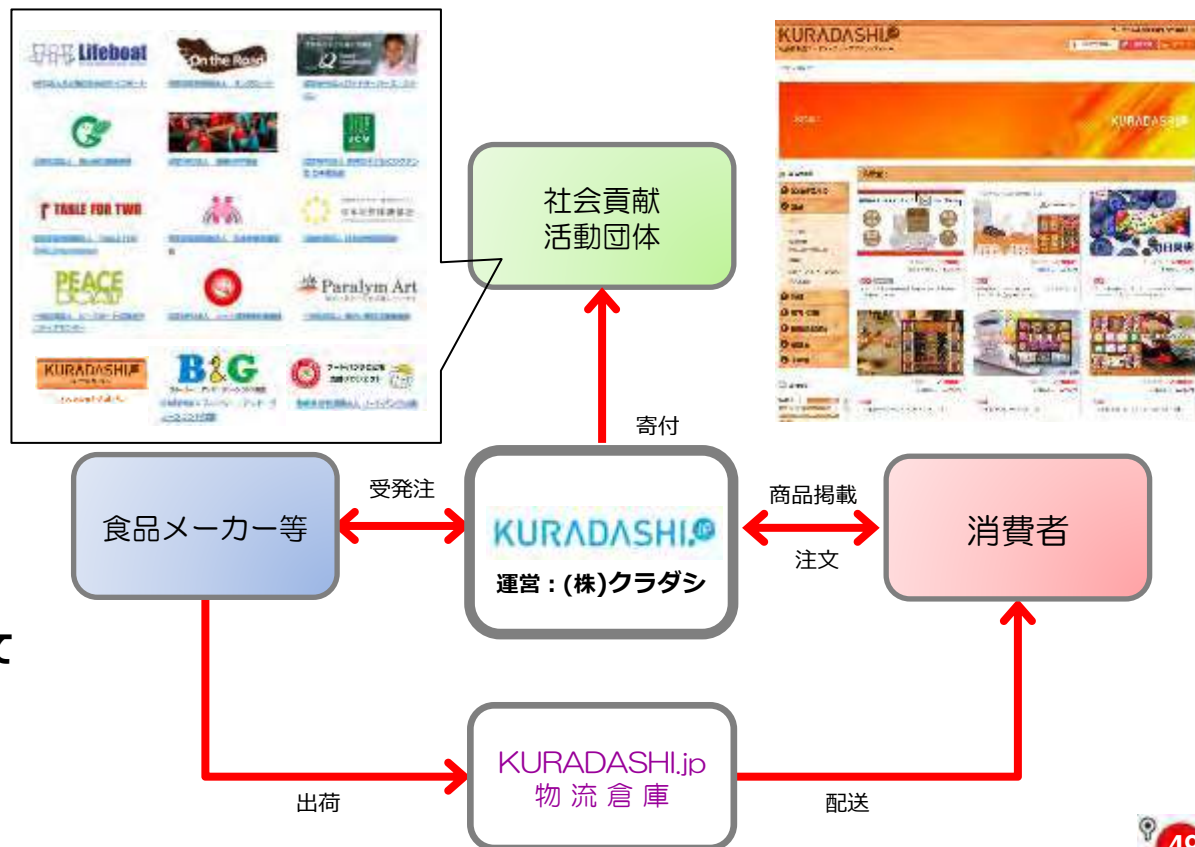
その他の取組事例（株式会社クラダシ）

- ・社会貢献型フードシェアリングプラットフォーム「KURADASHI.jp」の仕組みに賛同する企業から商品を協賛価格にて依頼を受け、社会貢献意識の高い会員に迅速にマッチングさせることで、食品ロスを大幅に削減するサービス。また、農水産品の規格外のみならず、売れ残る一次産物を販売し全国の農業・漁業従事者の雇用と経営発展を促進。
- ・購入者は、商品毎に設定された支援金（寄付）を社会貢献活動団体へ寄付することができ、環境保護、災害対策、医療・福祉サービスの充実など、社会課題の解決に貢献できるビジネスモデル。

グッドライフアワード2018 環境大臣賞受賞



環境省が「環境と社会により暮らし」を実践している優れた活動や取り組みを顕彰する制度。環境に優しい社会の実現を目指し、日本各地で実践されている活動や取り組みを環境省が主体となって表彰し、活動や社会を活性化するための情報交換などを支援していくプロジェクト。





通常であれば捨てられてしまいがちな食材を有効活用し、お客様に提供。加藤えのき月見ステーキはシーズンで6.9万食売り上げる人気商品。

えのきの石づきを利用した料理の開発

捨てられてしまうことの多いえのきの「石づき」の部分をも有効活用し、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2014年から販売を開始。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

2017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。



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している。



その他の取組事例（TABETE（株）コークッキング）



まだ食べられるが、閉店間際や商品入れ替え時など、オペレーション上廃棄せざるを得ない料理について、価格や引き取り期限をユーザーに情報発信し、店舗に取りに来てもらう仕組みを提供



① ロス発生の危機！

商品の入れ替え時間や賞味期限、閉店時間が近づいてロスの危機にある商品が発生！時間内に売り切れないと廃棄に。。。。



② TABETEに掲載

簡単設定で価格、在庫数、引き取り時間を設定してすぐに掲載。事前に内容を登録しておけばワンタップで掲載可能！



③ 食べ手が購入

TABETEユーザーが商品を発見、購入します。決済もクレジットカードで済むので会計の手間なし！



④ 引き渡し

食べ手が来店するまでにテイクアウト用に用意しておきます。あとは「レスキューチケット」を確認して本人確認をしたら、商品をお渡しするだけ！



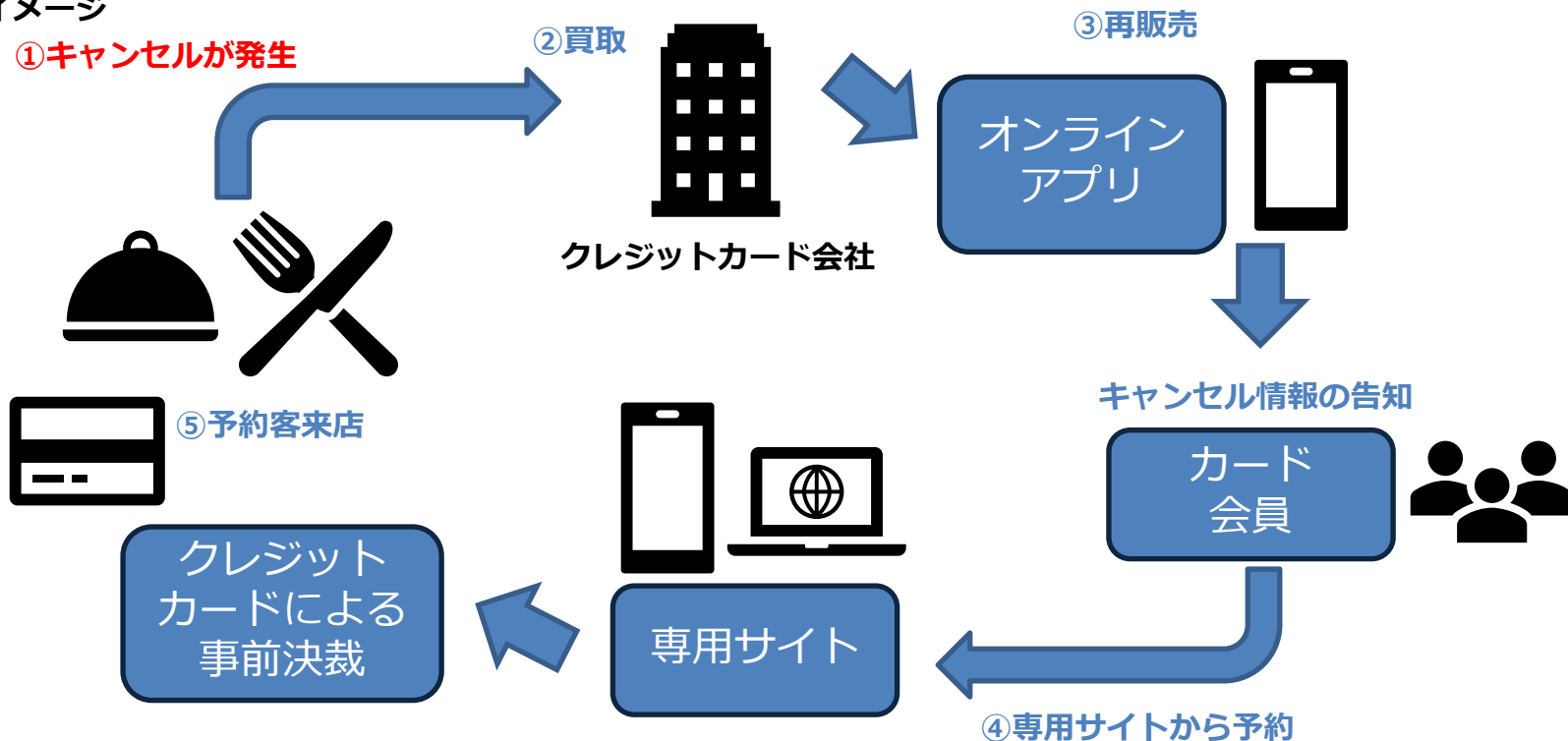
利用の流れ

利用イメージ

その他の取組事例（クレジットカード会社）

- 「この店でキャンセルが出たら優先的に連絡してほしい」というクレジットカード会員からのお声と、「突然のキャンセルに本当に困っている。どうにかできないだろうか」という飲食店からの声を結びつけるべく、予約の取りづらい有名店を含む優良飲食店でノーショーやドタキャンが発生した際にクレジットカード会社が買い取り、キャンセル情報をオンラインアプリを通じてカード会員に即時公開し再販をするサービスを提供

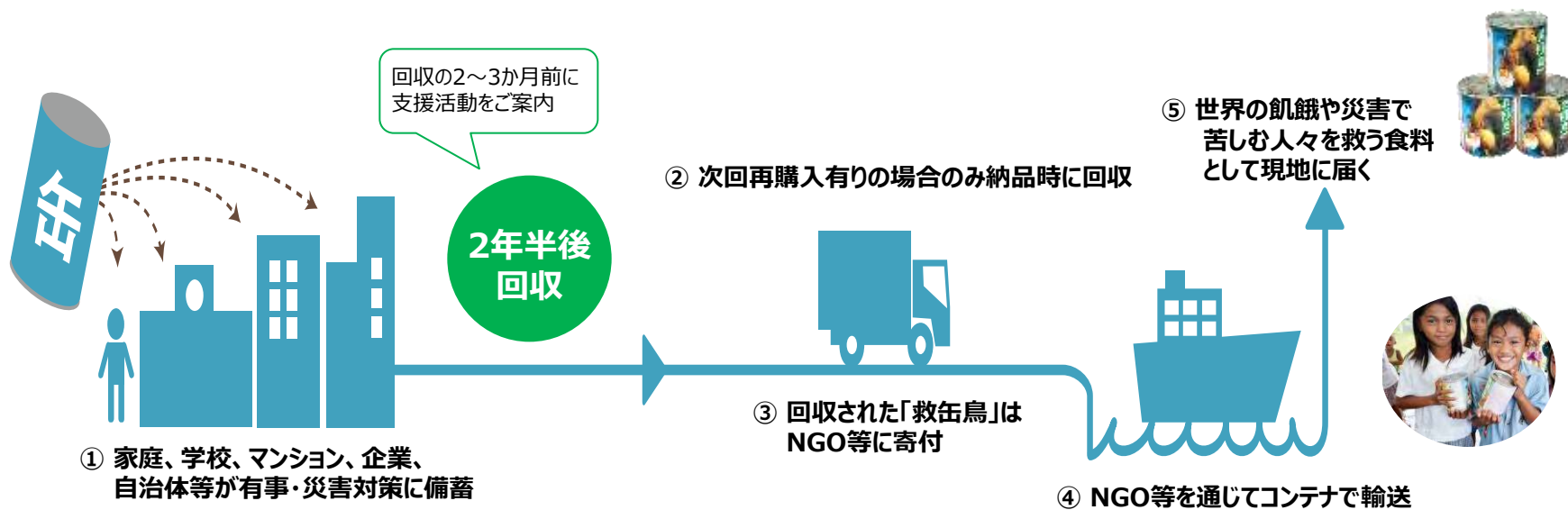
利用イメージ



その他の取組事例（株式会社パン・アキモト）

- ✓ (株)パン・アキモトで行う「救缶鳥プロジェクト」では、賞味期限3年の備蓄用パンを企業、自治体等に購入してもらい、2年半後に自社で備蓄パンを引き取り、賞味期限を約半年残した状態でNGO等に寄付。NGO等を通じて、海外の飢餓や災害の被災者に食料として提供。

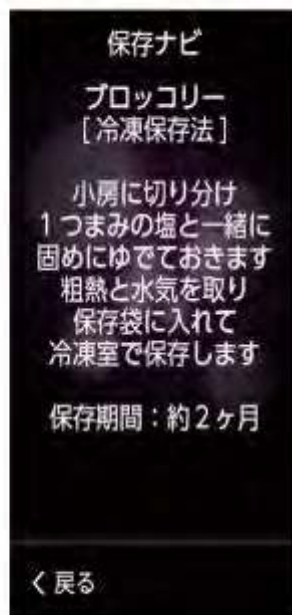
救缶鳥プロジェクトの仕組み



その他の取組事例（シャープ®(株)）

- ・ シャープ製冷蔵庫（SJ-GAシリーズ）は無線LAN経由でクラウドサービス『COCORO KITCHEN』に接続し、献立の検索・提案などのさまざまな情報を音声や画面で案内。
- ・ 食品の購入頻度等の情報を学習し、使用期限等の情報をお知らせ。うっかり使用期限を忘れてしまうことを防止することで家庭の食品ロス削減に貢献。

利用イメージ

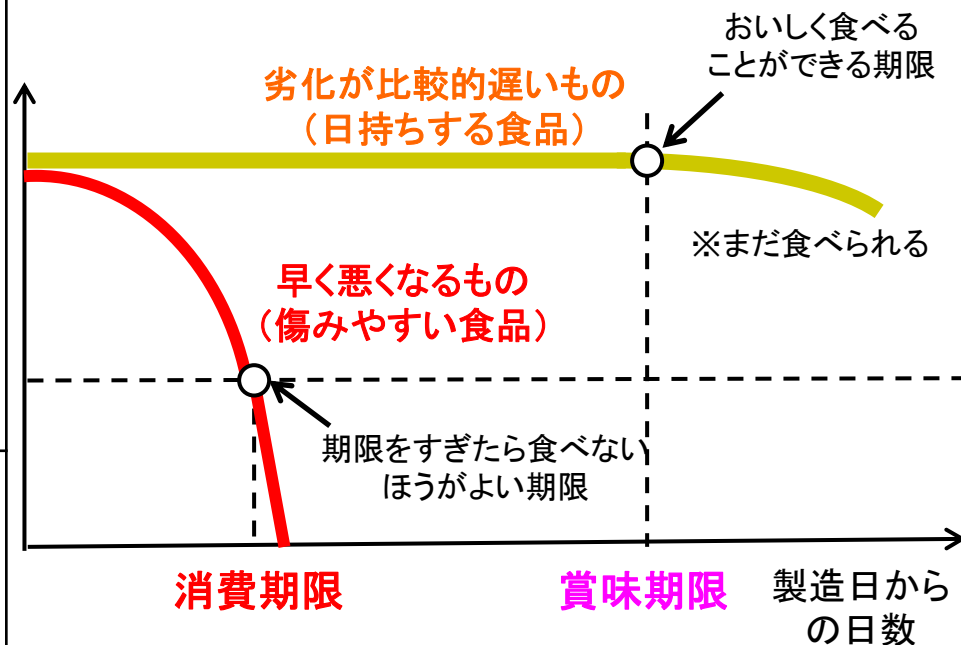


☆ 誰でもできる食品ロス削減～お買い物・消費編～

✓ 消費期限・賞味期限を正しく理解しましょう

	意味	表示がされている食品の例
賞味期限	<u>おいしく食べることができる期限 (best-before)</u> 定められた方法により保存した場合に、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限。ただし、当該期限を超えた場合でも、これらの品質が保持されていることがある。	菓子、カップめん、缶詰 
消費期限	<u>期限を過ぎたら食べない方がよい期限 (use-by date)</u> 定められた方法により保存した場合、腐敗、変敗その他の品質(状態)の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限。	弁当、サンドイッチ、惣菜 

＜消費期限と賞味期限のイメージ＞



☆ 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



毎日の料理を楽しみに
cookpad 253万
レシピ

料理名・食材名
かぶ ぶり大根 白菜 牡蠣 鍋

目的・用途

消費者庁 のキッチン 公式

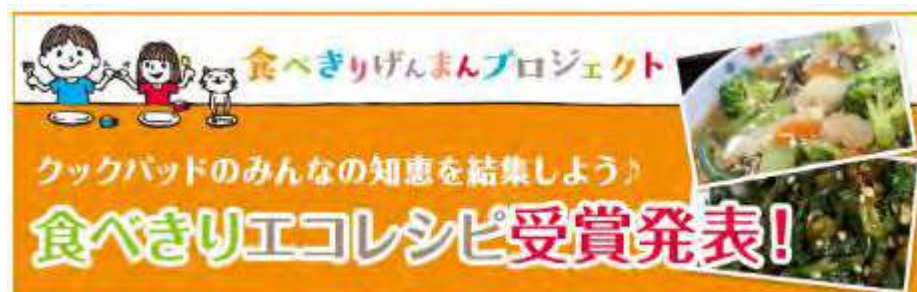
消費者庁は、消費者の皆様の安全・安心を確保するため、様々な取組を行っています。食、

最近の投稿 レシピ 264 つくれぽ 献立

16/11/16 レシピを公開
16/11/16 レシピを公開

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>



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 水紀しゅんさん

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。ピールのおつまみにあいます。

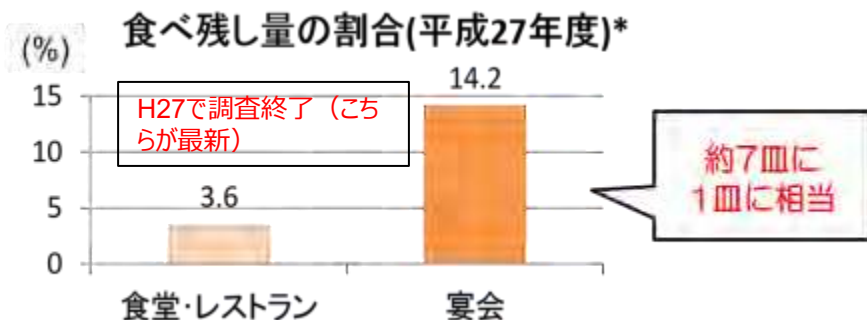
受賞
おめでとうございます！

→ レシピはこちら

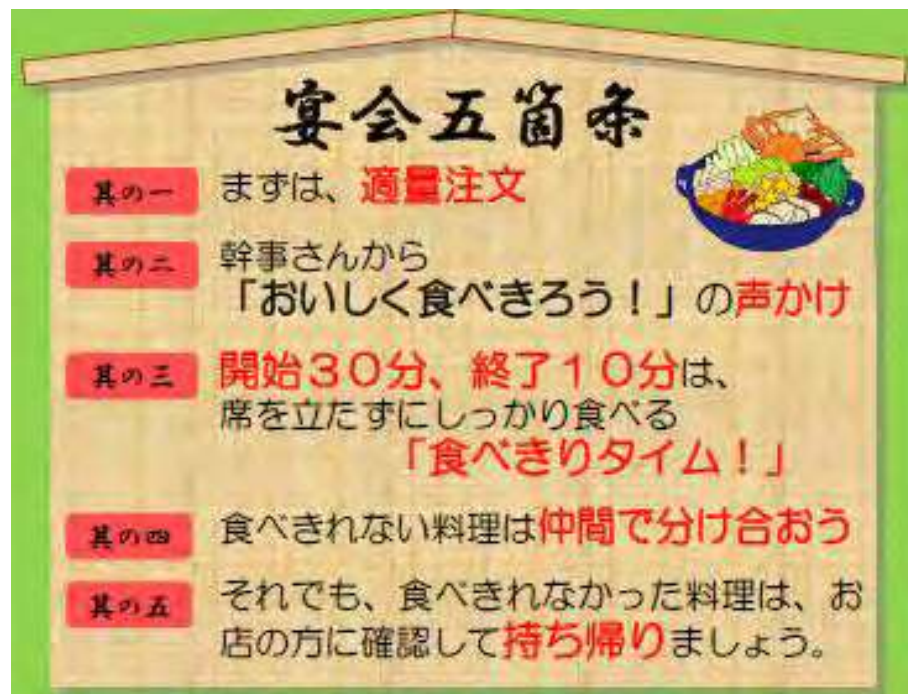
☆ 誰でもできる食品ロス削減～宴会編～

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。



*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）



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

