



令和5年度 消費者啓発に取り組む 小売・外食事業者、地方自治体の 取り組み事例集（東海地域版）

農林水産省

東海農政局
食品企業課

目次



食べものに、
もったいないを、
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT

【小売事業者（五十音順）】

株式会社アオキスーパー	1
えぷろんフーズ株式会社	2
株式会社サンヨネ	3
株式会社スーパーチェン主婦の店中津川店	4
株式会社スーパーヤマダイ	5
株式会社スギ薬局	6
生活協同組合コープみえ	7
トヨタ生活協同組合	8
ユニー株式会社	9

【外食事業者（五十音順）】

伊勢志摩リゾートマネジメント株式会社	1 0
株式会社中京クッキング	1 1

【地方自治体（建制順）】

岐阜県	1 2
愛知県	1 3
三重県	1 4
可児市	1 5
豊橋市	1 6
犬山市	1 7
岩倉市	1 8
北名古屋市	1 9



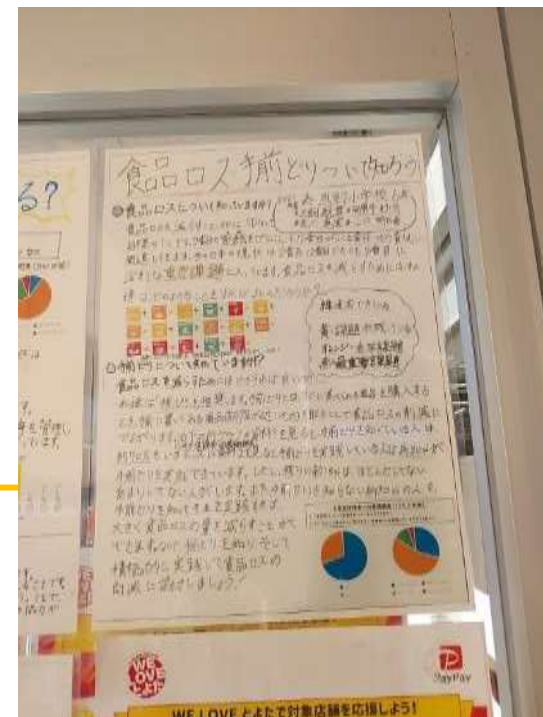
＜店舗で行っている食品ロス削減の取組＞

- 株式会社ミライデザインGXが提供する食品ロス削減及び、地域貢献活動のグッドミライブプロジェクト『ハピタベ』を10月1日より全店でスタート

『ハピタベ』とは『ハピネス（幸せ）』と『食べる』の造語で、消費期限・賞味期限が近い商品に『ハピタベシール』を貼り、お客様に優先的に購入していただくことで、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品を救う新しい取り組みです。

（ 内容：ホームページ掲載 <https://www.aokisuper.co.jp/> ）

えぶろんフーズ株式会社



＜店舗で行っている食品ロス削減の取組＞

- ポスターの掲示
- 生鮮品を早めに見切りをする
- 土曜日の売りつくし実施
- 一般食品は売場の整理時に賞味期限を確認し、1ヶ月以内のものを見切りをする。

＜お客様/従業員の反応＞

- てまえどりについて話していたお客様がみえた
- 食品ロスの見える化、削減の工夫をする従業員が増えた



【お問い合わせ先】
水野(080-5129-0066)



＜店舗で行っている食品ロス削減の取組＞

- 各店店舗掲示板にて、「てまえどり」の啓発ポスターを掲示し、お客様に呼びかけています。
- 惣菜部において、午後の毎時間毎できたて商品を提供することで、価値を上げて売り切るように販売。

＜お客様/従業員の反応＞

- 「てまえどり」のポスターを掲示することで、棚の奥から商品を取って行かれるお客様への「前から取っていこう！」との啓発に繋がっている。
- 惣菜部のできたてを販売することで、廃棄ロスを削減。お客様側からは温かい商品が多いので、家で美味しく食べられるようになり、家庭での食品ロス削減にも繋がっている。

【お問い合わせ先】

株式会社サンヨネ 本部(0532-66-1734)



はじめてみませんか てまえどり
あなたの行動が食品ロス削減につながります



＜店舗で行っている食品ロス削減の取組＞

- 全体の取り組みを表わしたポスターの掲示（寄付つき商品の販売と食品ロス削減）
- 店内BGM内にコマーシャルコメントを組み込み放送（1時間に1回程度）
- てまえどりPOP 日配品・生鮮食品売場に掲示
- 見切り品・値引き品には1円の寄付額をつけて、購買意欲を高める＝ロス削減に関心を持っていただく
- 適正発注（仕入れ意識改善）の取り組み
- フードドライブボックスの設置
- 取り組みを始める以前は半額までプライスダウン それ以降の売れ残りは廃棄していたが、現在は売り切れるまで価格を下げている（7割引まで）

＜お客様/従業員の反応＞

- 関心を持って見えるお客様からは取り組みについて高評価をいただけている（1円寄付つき）
- 寄付金までつけてロス削減に取り組むスタイルを評価してくれるお客様も多数
- てまえどりについてはまだまだ意識の改善が必要＝店の都合（店が損したくないだけ）だろうと言われる

〔お問い合わせ先〕

スマイル本部 営業本部 担当:鈴木（0573-66-5115）



- ・各売り場
- ・レジ精算機後方
(サッカー台)
にて掲示

＜店舗で行っている食品ロス削減の取組＞

- てまえどりの啓発ポスターの掲示
- 消費期限・賞味期限が長く、販売期間が伸ばせる商品の導入
(レトルトおでん・充填豆腐など商品アイテムを増やした)
- 廃棄をなくすため、計画的な商品製造を生鮮・惣菜部門で徹底をする
- 毎日納品がある日配品について、販売数量を把握してこまめな発注を心がける

＜お客様/従業員の反応＞

- 日配品など奥から取ろうとするお客様が少なくなったように思う (パート従業員)
- 販売期限の近い商品をまとめて販売することにより、廃棄ロスが減った (店長)
- 当日消費する商品はてまえどりを心がけている。(お客様)



＜店舗で行っている食品ロス削減の取組＞

- てまえどり
- 見切りシールに「ロス削減にご協力頂き、ありがとうございます。」の記載
- フードバンク寄附
- フードドライブ

＜お客様/従業員の反応＞

- 見切りシールに「ロス削減にご協力頂き、ありがとうございます。」の記載があると、見切り品に手を伸ばしやすくなった。
- 買い物をきっかけに、食品ロスの取り組みに興味をもつようになった。
- フードバンク寄附をしていることを知ってから、日頃の買い物などで廃棄ロスについて気にするようになった。

〔お問い合わせ先〕

株式会社スギ薬局 社長室（担当：岡澤・杉山・高橋）（0562-45-2701）

生活協同組合コープみえ



食べものに、
もったいないを、
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT



店舗からのLINE配信時にエシカル消費を呼びかけるリッチメッセージを配信しています。

＜店舗で行っている食品ロス削減の取組＞

- てまえどりの呼びかけ
- エシカル消費の呼びかけ
- 少量目商品の製造
- 予約の取り組み強化
- 値引き基準の変更

＜お客様/従業員の反応＞

- 少量目サイズがあると食べられてありがたい
- 値引きシールの商品を買うのは気が引けたが、堂々と買えるようになった
- フードロスについて自分が出来る事を考えるようになった

〔お問い合わせ先〕

店舗事業部(0596-24-6413)

トヨタ生活協同組合



店舗での食ロス削減啓発ポスター掲示



店舗近隣の小学校とコラボした食品ロス削減啓発活動

- ・「てまえどり啓発ポスター」を募集し、店舗に掲示
- ・店舗でのフードドライブ活動に生徒さんも参加



＜店舗で行っている食品ロス削減の取組み＞

→てまえどりの啓発活動と、フードドライブイベントの実施

- ・SDGs学習の一環として、「てまえどり」や「フードドライブ」の啓発活動に地元小学校と一緒に取組んだ。てまえどりポスターやフードドライブのチラシを作製など、内容周知の活動をはじめ、フードドライブでは食品回収から寄付先へ配送までの一連の活動に、生徒さん有志約20名が参加。地域への周知活動推進につながる取組みとなった。

＜お客様/従業員の反応＞

→店内売場各所に設置した「てまえどり啓発ポップ」を目にとめられるお客様が多数お見えになった

- ・てまえどり、フードドライブなど、以前よりも内容を理解されているお客様が増えている印象
- ・フードドライブは寄付人数、寄付食品量ともに増加（寄付人数、寄付点数ともに前比約2割増）



〔お問い合わせ先〕

総務人事部 総務・広報・組S室 諸岡（0565-28-5011）



＜店舗で行っている食品ロス削減の取組＞

- 期限の近い商品の近くにポスターの掲示
- 廃棄削減の目標設定
- 期限の近い商品をお求めやすい価格で提供

＜お客様/従業員の反応＞

- 足を止めてポスターを見ていただけた
- 目標設定することにより従業員の意識がより高まった
- 食品ロス削減を呼びかけることで期限の近い商品も手に取っていただきやすくなった

〔お問い合わせ先〕

事業推進室（代表0587-24-8111）



▲制作時に出るロス「使えないチーズケーキ」から作ったパン「シュクレフロマージュ」と「季節のパフェ」（テイクアウト用）。ホテルショップで販売中。



▲主水岬の先端に建ち、鳥羽湾を一望できるロケーションと伊勢志摩の幸を活かしたお料理が自慢のホテル。2024年3月で60周年を迎える。

＜店舗で行っている食品ロス削減の取組＞

- メインダイニング シーホースの朝食ブッフェにて、お客様に「食品ロス削減」にご協力いただくPOPを掲示
- ホテルで人気の「チーズケーキ」の使えない部分を活用して、パフェや、パンなど新しい商品としてホテルショップで販売
- 野菜の切れ端などをスープ等に活用

＜お客様/従業員の反応＞

- 食品ロスを減らす工夫をしようとする従業員が増えた。
- チーズケーキのブランド効果も重なってか、パフェやパンは売れ筋商品となっている。その他にも派生した商品がたくさん提案されるようになった。

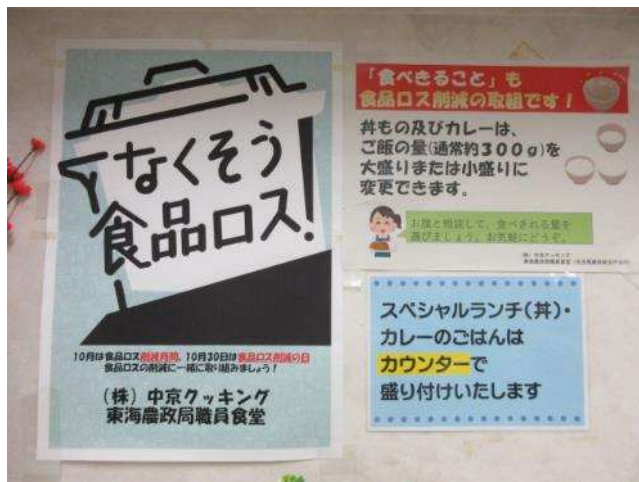


＜その他/今後の取り組み＞

- 伊勢海老・貝殻等の食品残渣リサイクルの取り組み
夕食時にでる伊勢海老の殻や貝類の食品残渣をたい肥化し、再資源化。伊勢志摩でつくるブドウ畑の土壌づくりに活用いただき、そこでできたぶどうで作る伊勢志摩ワインをホテルで販売する という循環を目指して、テスト運用中



株式会社中京クッキング（東海農政局食堂）



注文窓口にご飯の量変更の呼びかけポスター掲示

食堂入り口や壁面に食品ロス削減月間ポスターなどを掲示

＜店舗で行っている食品ロス削減の取組＞

- 自社作成ポスターにより食べきれるご飯の量への変更を呼びかけ
- 農林水産省作成ポスター（なくそう食品ロス、食べること地球に手助け）の掲示
- 食品ロス削減月間ポスター、食べ残しゼロ協力店ポスター（名古屋市）の掲示
- 東海農政局作成の三角柱を各テーブルに設置

＜お客様/従業員の反応＞

- ご飯の量を調整することで無理なく食べることができ、食べ残しが無くなった
- 配達弁当の事前注文により調理量を調整することができ食品ロスが減少
- 食べきれるご飯の量への変更は小食の方に好評で、食品ロス削減月間のみでなく通年実施



三角柱をテーブルに設置

【お問い合わせ先】

株式会社中京クッキング（0587-93-2262）