

～飲食店における食べ残しゼロへ～

「江戸のところで 食品ロスゼロ！キャンペーン」実施

実施期間：令和 7 年 10 月 30 日（木曜日）から 12 月末まで

実施場所：都内の飲食店等（1,054 店舗）

東京都は、2050 年までに CO2 排出実質ゼロを目指し、サーキュラーエコノミーへの移行を進めており、食品ロスの削減については、2030 年 60%減、2035 年 65%減（ともに 2000 年度比）の目標を掲げて取組を推進しています。

都内の食品ロスのうち、3 分の 1 以上を外食産業が占めており、その多くがお客様の食べ残しです。新型コロナウイルスの 5 類移行やインバウンドの回復等により、外食産業の食品ロスも増加しており、その削減には、お客様の食べ残しを減らすことが重要です。

そこで、都は、都民やインバウンド含めた観光客の方々に食べ残しゼロを呼びかけるため、参加応募のあった 1,054 の飲食店等と協働して、「江戸のところで 食品ロスゼロ！キャンペーン」を実施します。「江戸文化」をモチーフにした以下のデザインが、実施店舗の目印です。

江戸時代から続く「もったいない」の心を大切に、お客様とお店が協力して食品ロスゼロを目指しましょう。



■ 目的

キャンペーンを通じて、消費者による「食べ残しゼロ」のライフスタイルの定着を促進し、食品ロス削減を推進する。

■ 実施期間

令和 7 年 10 月 30 日（木曜日）から 12 月末まで

■ キャンペーン内容

実施店舗等において、ポスター・チラシ等を掲示するほか、専用ホームページに動画を掲載し、食べ残しゼロを呼びかけます（10月30日までに公開予定。）

【実施店舗】1,054店舗

<https://www.circulareconomy.metro.tokyo.lg.jp/event/gaisyoku-campaign>

■ お客様に取り組んでいただきたいこと

①食品ロス削減に取り組むお店での御飲食

まずは、食品ロス削減に取り組むお店を選び、適量を注文した上で、おいしく食べましょう。

②お客様へのアンケートの御協力

実施店舗での飲食後は、店舗に掲示されているQRコードより、食品ロスに関するアンケートに御協力ください。

③食べ残しの持ち帰り（対応店舗のみ）

やむを得ず余ってしまったら、持ち帰ることができるかお店に相談してみましょう。
なお、食べ残しの持ち帰りに当たっては、特に以下の点に注意しましょう。

お持ち帰りはお客様の自己責任でお願いいたします。

- ・清潔な容器・器具（箸等）を使用し、体調不良のない大人が食物を詰めてください。
- ・生ものや傷みやすいものはお持ち帰りいただけません。
- ・アレルギーのある方に、渡さないでください。
- ・暑い時期や長時間の持ち運びは避け、帰宅後はできるだけ早くお召し上がりください。
- ・十分に再加熱してからお召し上がりください。
- ・臭いや味に異変を感じた場合は、召し上がらないでください。



オリジナル容器

本件は、「[2050 東京戦略](#)」を推進する
取組です。

戦略20

ゼロエミッション「サーキュラーエコ
ノミーへの移行」



▲2050 東京戦略

【問合せ先】

《事業全般について》

環境局資源循環推進部計画課

電話 03-5388-3577

《キャンペーンに関すること》

公益財団法人東京都環境公社環境共生部

東京サーキュラーエコノミー推進センター

電話 03-6666-9162