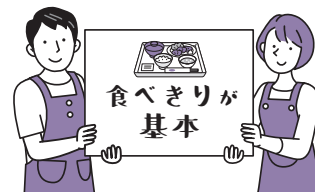


⑥ 持ち帰り対応と留意事項

事業者及び消費者双方が適量の提供及び注文を心掛ける「食べきり」の取組が前提ですが、やむなく発生してしまう食べ残しについては、双方の協力と相互理解の下、その持ち帰りの推進を図ることは食品ロス削減の上で有効です。

お店の実情に応じて、「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」等を参考に組みましょう。



事業者に対する主な留意事項

- 消費者から食べ残しの持ち帰り要望があった場合に対応
- 事業者が調理方法、食材等の性状、室温や外気温等を考慮し、持ち帰りに適する食品を判断
- 詰め替えに必要な清潔な容器、器具は事業者が用意
- 持ち帰りによる法的リスク等の予見可能性を高めるため、利用規約を定めることが有効

消費者に伝達すべき主な留意事項

- お持ち帰りはお客様の自己責任を前提としていること
- お店が提供する容器・器具（箸等）を使用し、体調不良のない大人が移し替える
- 生ものや傷みやすいものはお持ち帰りを控える
- 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食べる
- 十分に再加熱してから食べる
- 臭いや味に異変を感じた場合には食べるのを控える
- アレルギーのある方に譲渡しない

※留意事項はチラシや容器に記載して伝達することが望ましい

「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」(2024年12月25日消費者庁・厚生労働省) P13「2.ガイドラインの使い方(食品衛生に関する留意事項)」も、併せてご確認ください



消費者庁・厚生労働省
「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」

東京都は食品ロス削減に取り組んでいます

詳しくは **TOKYOサーキュラーエコノミーアクション** サイトから

<https://www.circulareconomy.metro.tokyo.lg.jp/>



お問い合わせ 東京サーキュラーエコノミー推進センター 外食ロス事業担当
TEL : 03-6666-9162
メール : info-gaisyoku@tokyokankyo.jp



参加店舗向け

江戸のこころで 食品ロスゼロ! キャンペーン

外食の際の食べ残しによる食品ロスが多く発生しています
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ていきましょう

お店でできる工夫や食べ残し持ち帰りの対応方法などを整理しましたので
キャンペーンの開始前に是非ご一読ください

1 メニューの工夫

量の異なるメニューの設定や味付け等の表示をする

- ごはんや料理のサイズ展開(S/ M/ L/ ハーフ)の拡充
- 大きさや量がわかる写真の掲載
- コース料理は、目安量やボリューム感を表示
- 食材・辛さ・塩分・アレルギー等の表示



- 小盛
- 並盛
- アタマの大盛
- 大盛
- 特盛
- 超特盛

メニューのサイズ展開の例：
牛丼のサイズを小盛～超特盛まで6種類に
(出典：吉野家ウェブサイト)

2 店内・店頭等でのPR

SDGsへの貢献や食品ロス削減に取り組んでいることを伝える

- ポスター、POP、卓上三角柱、タブレット画面などを活用
- 「食べきってくれてありがとう」など、ポジティブなメッセージ表示や声掛け
- 「食べきり協力店」制度などに参加している場合は、そのロゴや認定証等を掲示
- 「持ち帰り」に対応できる場合は表示



掲示物の参考例：
(出典：ホテルメトロポリタン
エドモント資料)

3 理解を得るための工夫

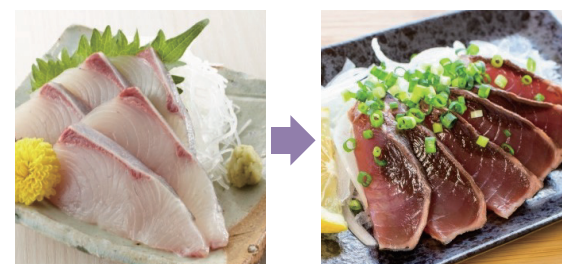
食べきりを応援する仕組みをつくる

- 楽しみながら食べきりに取り組めるような仕組みが効果的
- 特に家族向けには、お子様も楽しく参加しやすいように、完食時にノベルティやお菓子のプレゼントを用意するなどの工夫も有効
- ただし、必ずしもコストをかけた特典が必要という訳ではなく、食品ロスの削減とともに、事業者にとっても来店促進などの効果が期待できる、持続可能な取組となるよう工夫することが重要

4 食べ残しの傾向の把握と改善

どのような料理や食材に食べ残しが多いのかを記録し、改善策を検討する

- 食べ残しが多いメニュー・食材の見直し
- 付合せなどの提供方法の変更、廃止
- 適量を盛り付ける(多く盛りすぎない)



メニューの変更例：刺身のツマをたまねぎに

5 提供形式別の対策・実践例

宴会・団体向け

- 幹事との事前相談で会の目的や参加者層の人数等に応じて食事量を調整して提供
- 量より質重視のメニューの設定を検討
- 「3010運動」(冒頭30分・最後10分は食事優先)を呼びかけ
- アナウンスや掲示物で食べきりの声掛けを実施



POPのデザイン例：「3010運動」(出典：環境省ウェブサイト)

コース

- 料理や品数を柔軟に選択できるコースの設計
- お客様とコミュニケーションをとって料理や量を調整
- 大皿で提供する場合は、途中で小皿に盛り替えるなど、食べきりを促す対応

ビュッフェ

- 取り皿に仕切り皿を導入
- 小皿盛りでの提供による取りすぎ防止
- 少量ずつ取ることを啓発



オーダー式食べ放題

- 1枚・1切れなど少量での注文が可能な仕組み
- お客様ご自身で調理する形式の場合は、店員によるアドバイス・表示(焼き加減・作り方など)
- 「食べきることの大切さ」を店内掲示

外国人のお客様への案内

- メニューには多言語表記を取り入れ、料理に使用している主な食材や調理法を明示することが効果的。必要に応じてハラルやヴィーガン対応の有無なども記載することが望ましい
- ピクトグラムやイラストを活用することで、直感的に理解しやすくなる。加えて、「わからないことがあれば気軽にスタッフへお声がけください」などのメッセージを添えると親切
- 文化や宗教の違いを考慮しながら、日本では「食べきり」に協力を願っていることを伝えることが効果的



食品ピクトグラム(絵文字)の例：
(出典：東京都多言語メニュー作成支援ウェブサイト)