

外国人のお客様への対応



食の多様性、食文化の理解

ベジタリアンやビーガン*宗教上食べられない食材など、食の多様性を理解

イスラム教

豚肉やアルコール、血液、宗教上の適切な処理を施されていない肉など



仏教

(一部の宗派が避ける食材) 肉全般、牛肉、五葷(ごくん: にんにく、ニラ、らっきょう、玉ねぎ、アサツキ)



キリスト教

(一部の宗派が避ける食材) 肉全般、アルコール類、コーヒー、紅茶、お茶、タバコ



ヒンドゥー教

肉全般、牛、豚、魚介類全般、卵、生もの、五葷(ごくん: にんにく、ニラ、らっきょう、玉ねぎ、アサツキ)



*肉や魚だけでなく、卵や乳製品、はちみつなどの動物性食品を一切口にしないライフスタイル (出典: 東京都「EAT東京 多言語メニュー作成支援ウェブサイト」)

料理内容の説明の工夫

料理名の直訳だけでなく、使用する食材や調理法、味付け、食べ方などを具体的に補足

その他の対策

情報発信

食品ロス削減の取組に係る情報発信は、ブランドイメージの向上につながります。特にSNSや店頭掲示、キャンペーンを通じて、お客様に「共に取り組む」姿勢を伝えることが重要です。



フードバンク等への寄附

まだ食べられるにもかかわらず提供されない食品をフードバンクや福祉団体、子ども食堂などに寄附し、必要な方の元へ届けることができます。



再生利用

食品を可燃ごみとして処理するのではなく、リサイクル(飼料化・堆肥化等)することも検討しましょう。



「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 サーク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



令和7年度 飲食店向け食品ロス削減テキスト 概要版

食品ロスとは



「食品ロス」とは、まだ食べられるにもかかわらず捨てられてしまう食品のことをいいます。食品ロス削減は、SDGs目標12「つくる責任 つかう責任」のターゲットの1つに掲げられるなど、国際的にも重要な課題として認識されています。また、食品ロスによる国内の経済損失は約4兆円にもものぼることに加え、食品の生産・加工・流通等の過程でCO₂が多量に排出されていることから、気候変動にも大きな影響を与えています。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

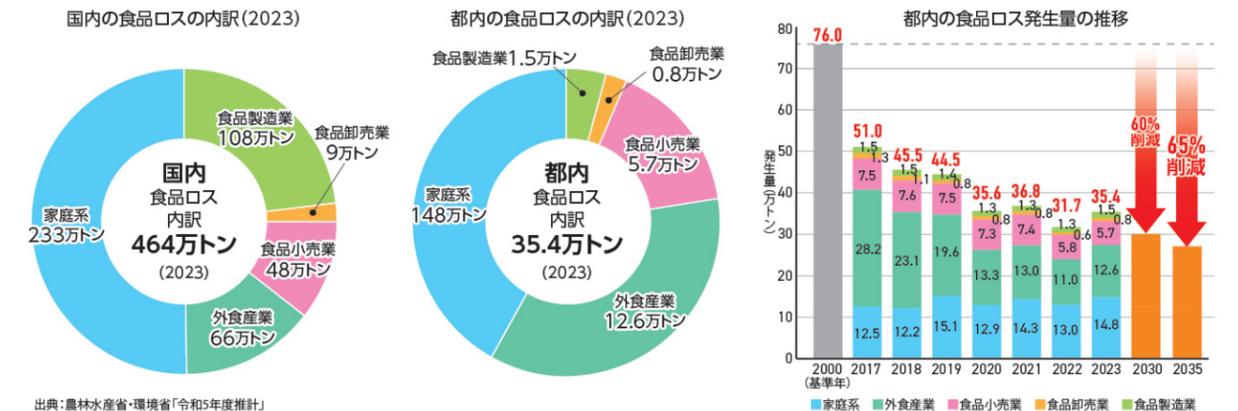


東京都の食品ロスの現状



東京都は、2050年食品ロス実質ゼロを目指すべき姿として掲げ、2030年に60%減、2035年65%減(ともに2000年度比)を目標に食品ロス削減の取組を進めています。

2023年度の都内の食品ロスは約35.4万トンであり、そのうち3分の1以上を外食産業が占めています。新型コロナウイルス5類移行の影響やインバウンドの急増等により、外食産業を中心にリバウンドが発生していることから、外食産業における食品ロス削減は急務となっています。

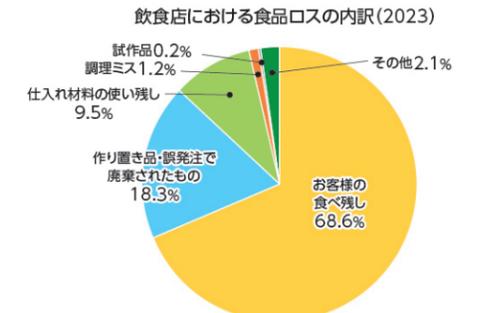


飲食店における食品ロスの主な要因



飲食店における食品ロスのうち、約7割はお客様の食べ残しが占めているため、これをいかに減らすかが重要です。

その他の主な要因としては、作り置き品・誤発注によるロス、仕入れ材料の使い残しによるロスが挙げられます。



食品ロス対策の主な目的



- | | |
|--------------|-------------------------------------|
| ①コスト削減 | 材料費、人件費、廃棄処分費用等の削減による収益増 |
| ②環境負荷の軽減 | 食品の生産・加工・流通等の過程で排出される廃棄物及び温室効果ガスを削減 |
| ③企業のブランド価値向上 | リピーター増、新規顧客獲得等につながる |

食品ロス削減に向けた具体的な対策



仕入れ管理の最適化

- 食材の在庫量を正確に管理することで、仕入れすぎや期限切れによる廃棄を防止
- 精度の高い需要予測に基づく食材調達・仕込みで余剰在庫を削減
- 納品を小ロット化し、必要な分だけこまめに発注することで、廃棄リスクを低減
- 急速冷凍機や鮮度保持フィルムなどを活用して保存期間を延長(ロングライフ化)



調理過程でのロス削減

- 共通の食材を複数のメニュー等で使用することで、使い切りを促進
- 端材や期限が迫った食材を活かしたアレンジ料理を開発
- 調理マニュアルの整備や従業員向け研修会・勉強会の実施により、調理ミスを防止
- セントラルキッチン方式により店舗における食品ロスを削減



作り置き・注文ミスによるロスの防止

- 可能な限り注文後調理方式を採用することで、作り置き自体を防止
- 注文内容を復唱してお客様に確認
- タブレットやモバイル注文にすることで、聞き間違いによる注文ミスを防止
- 期限の迫った商品について、割引販売やフードシェアリングサービスを活用して廃棄を削減



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

- 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：刺身のツマを大根から玉ねぎスライスに替えることで食べ残しが減少

食べ残しゼロの促進

メニューの工夫

量の異なるメニューの設定や味付けなどの表示をする

- ごはんや料理のサイズ展開(S/M/L/ハーフ)の拡充
- 量が分かる写真の掲載、コース料理の目安量を表示
- 食材・辛さ・塩分・アレルギー等の表示
- ピクトグラム等の活用



- 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)

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

- ポスターやPOPなどで「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の表示や声掛け
- 「食べきり協力店」のロゴや「持ち帰り」対応の表示



東京都「江戸のこころで食品ロスゼロ! キャンペーン」のステッカー

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

- 完食したお子様にノベルティやお菓子等のプレゼントを用意するなど、楽しみながら食べきりに取り組めるような仕組みの導入
- 来客効果も見込むことができ、かつ低コストで継続しやすい取組を検討、実施



提供形式別の対策・実践例

宴会・団体向け

- 幹事との事前相談により食事量を調整
- 量より質を重視したメニューの設定
- 宴会時の「3010運動」の呼びかけ

コース

- 料理や品数を柔軟に選択できる構成
- お客様の要望に応じた料理や量の調整
- 大皿提供の料理を途中で小皿に盛り替えるなどの対応

ビュッフェ

- 仕切り皿の導入
- 小皿盛りでの提供による取りすぎ防止
- 小量ずつ取ることを啓発

オーダー式食べ放題

- 1枚・1切れなど少量注文ができる仕組み
- お客様自身が調理する形式の場合は、店員による焼き加減や作り方のアドバイス

持ち帰り対応と留意事項

「まず食べきること」を前提に、自己責任での持ち帰りを促進

- 持ち帰りに適する食品の判断や詰め替えに必要な容器、器具の用意等は、事業者が実施



東京都「江戸のこころで食品ロスゼロ! キャンペーン」の持ち帰り容器



お客様に伝えるべき
主な留意事項

- お持ち帰りはお客様の自己責任で行う
- 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 等