

飲食店向け 食品ロス削減テキスト

明日から使える、
食品ロス削減のヒント

令和8年3月

はじめに

本テキストについて

本テキストは、外食産業において食品ロス削減に取り組む事業者が、現場で活用できる知識やノウハウを学び、社内での実践や従業員教育に役立てていただくことを目的としています。

各事業者が効果的に取組を進めることができるよう、実務で活用できるポイントを体系的に整理していますので、ぜひご活用ください。

構成

第1章	食品ロス削減の基礎知識	P02
第2章	食品ロス削減対策の実施体制	P08
第3章	食品ロス削減に向けた具体的な対策	P12
第4章	外国人のお客様への対応	P20
第5章	その他の対策	P24
第6章	先進的取組事例	P26
資料		P32

対象読者

本テキストは、以下のような事業系食品ロスへの対応が求められる方を主な対象としています。

- 店舗責任者、現場スタッフ
- 商業施設、オフィスビルの管理者 など

また、事業者に加え、関係団体や行政担当者においても、食品ロス削減の検討・推進に幅広くご活用いただける内容となっています。

食品ロス削減の 基礎知識

1-1 食品ロスとは

「食品ロス」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、2015年の国連サミットで採択された持続可能な開発目標(SDGs)の目標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、目標2「飢餓をゼロに」や目標13「気候変動に具体的な対策を」にも関連する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。

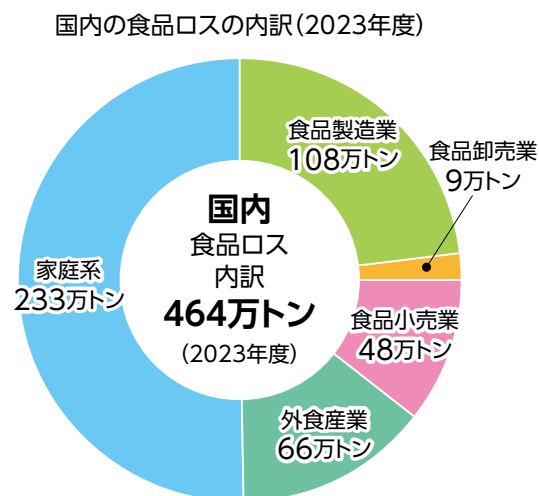
このように、食品ロスの削減は持続可能な社会を実現するうえで欠かせない取組です。



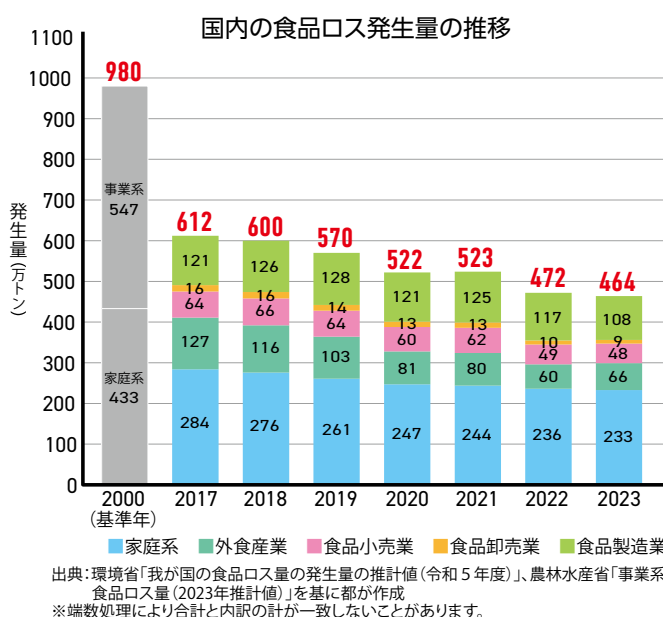
1-2 全国の商品ロスの現状

農林水産省・環境省の推計によると、2023年度の日本国内の食品ロスの発生量は464万トンであり、そのうち事業系が231万トンと全体の約半分を占めています。

外食産業は66万トンで、事業系食品ロスの約3割を占めています。



出典：農林水産省・環境省「令和5年度推計」
<https://www.caa.go.jp/notice/entry/042653/>

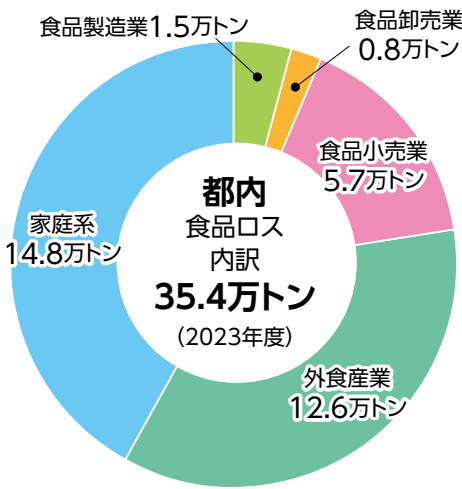


1-3 東京都の食品ロスの現状

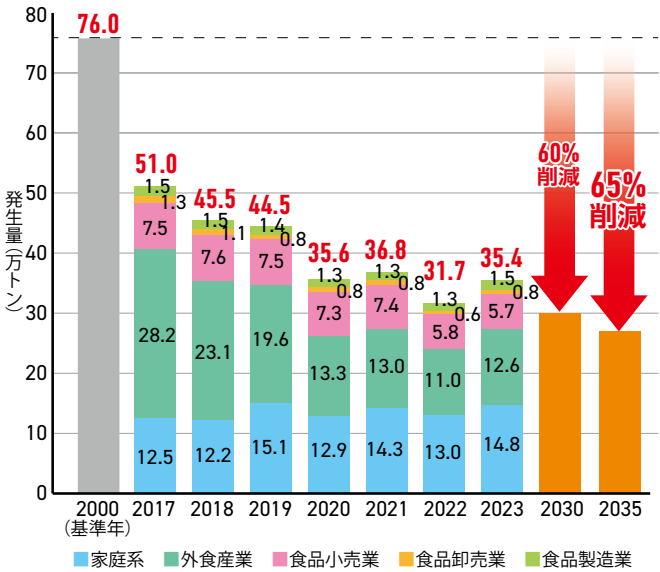
東京都は、2050年食品ロス実質ゼロを目指すべき姿として掲げ、2030年60%減、2035年65%減(ともに2000年度比)を目標に食品ロス削減の取組を進めています。

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。

都内の食品ロスの内訳(2023年度)



都内の食品ロス発生量の推移

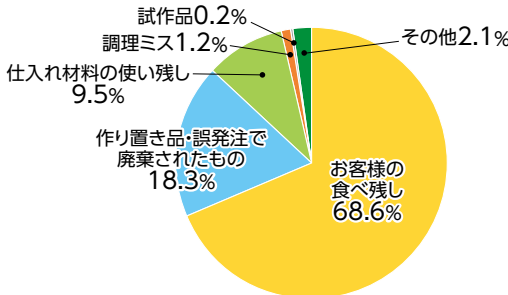


1-4 飲食店における食品ロスの主な要因

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。

飲食店における食品ロスの内訳(2023年度)



出典：農林水産省「令和5年度 食品産業リサイクル状況等調査委託事業報告書」を基に都が作成

1-5 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利益増
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

食品ロス削減の 基礎知識

1-6 食品ロスに関する法律

食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律(食品リサイクル法、2001年施行)

食品の売れ残りや食べ残しにより、又は食品の製造過程において大量に発生している食品廃棄物について、発生抑制と減量化により最終的に処分される量を減少させるとともに、飼料や肥料等の原材料として再生利用するため、食品関連事業者(製造、流通、外食等)による食品循環資源の再生利用等を促進することを目的としています。



出典: 環境省「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律について」
<https://www.env.go.jp/recycle/food/gaiyoall.pdf>

食品ロスの削減の推進に関する法律(2019年施行)

食品ロスの削減に関し、国、地方公共団体等の責務等を明らかにするとともに、基本方針の策定その他食品ロスの削減に関する施策の基本となる事項を定めること等により、食品ロスの削減を総合的に推進することを目的としています。



出典: 消費者庁「食品ロスの削減の推進に関する法律等」
https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/

1-7 国の取組

食品ロス削減国民運動(NO-FOODLOSS PROJECT)

食品ロス削減にフードチェーン全体で取り組むことを目的として、官民が連携し、食品ロス削減に向けた国民運動を展開する取組です。食品ロス削減国民運動のロゴマーク「ろすのん」を広く活用することで、国民や事業者に対する理解促進と行動喚起を図っています。



NO-FOODLOSS PROJECT

食品ロス削減月間(10月)

食品ロス削減推進法に基づき、毎年10月は「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」と定められており、国が中心となって、自治体や事業者と連携したキャンペーンや情報発信が行われています。

表彰制度



リンク

環境省・消費者庁「食品ロス削減推進表彰」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/food_loss_award/



農林水産省「食品産業もったいない大賞」

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/ondanka/mottai/mottai.html>



外食店舗での啓発ポスター等

外食店舗における「食べきり」を呼びかけることを目的とした啓発ポスター、ポップ等を作成し、外食店舗で活用できるようにしています。

出典：農林水産省「外食における食品ロス対策」
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/170516.html



食べきりポスター（他2種）

飲食店等における食べ残し持ち帰りガイドライン

外食時はまずは「食べきり」に努め、やむを得ず食べ残す場合には、飲食店側と相談の上、お客様の自己責任で料理を「持ち帰り」していただくことを促進しています。

また、食べ残しの持ち帰りの取組を促進するため「食べ残し持ち帰りガイドライン～SDGs目標達成に向けて～（令和6年12月）」や「外食時のおいしく「食べきり」ガイド」を公表しています。



リンク

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～SDGs 目標達成に向けて～」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/assets/consumer_education_cms201_250120_04.pdf



消費者庁・農林水産省・環境省「外食時のおいしく「食べきり」ガイド」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/assets/consumer_education_cms201_250929_01.pdf



施策

mottECO (モッテコ)



「mottECO (モッテコ)」は、飲食店で食べきれなかった料理を「お客様ご自身の責任で」持ち帰る行為の愛称です。名称には「もっとエコ」と「持って帰ろう」の意味が込められています。

出典：環境省「『mottECO』ダウンロードページ」
<https://www.env.go.jp/recycle/food/motteco.html>



mottECO容器

食品ロス削減の 基礎知識

1-8 東京都の食品ロス削減に関する施策

①「東京都食品ロス削減・食品リサイクル推進計画」に基づく取組

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60%減、2035年65%減（ともに2000年度比）を目標として主に以下の取組を計画しています。

発生抑制の強化・徹底

業界団体・自治体等との連携により、飲食店でキャンペーンを実施し、消費者の食べきりを促すとともに、それでもなお残ったものは国のガイドラインを踏まえた持ち帰りにより食品ロス削減を促進します。さらに、食べきり・食べ残し持ち帰りの促進策やインバウンド対策などを盛り込んだコンテンツを作成して講習会等を開催し、広く普及を推進します。

有効活用方法の拡大

消費期限や賞味期限の短い日配品・生鮮食品等について、事業者の寄附から必要とする人が受け取るまでのリードタイム短縮につながる地域密着型寄附スキームを構築して、食品ロス削減を推進します。

資源の循環利用の促進

家庭や排出量が少ない事業者から排出される食品廃棄物の再生利用促進に向け、広域的なリサイクルルートの構築に取り組んでいきます。

出典：「東京都食品ロス削減・食品リサイクル推進計画」はこちら
https://www.kankyo.metro.tokyo.lg.jp/resource/recycle/tokyo_torikumi/keikaku



②東京都食品ロス削減パートナーシップ会議

食品製造業、卸売業、小売業、外食産業の各事業者団体、消費者団体、有識者により構成される「東京都食品ロス削減パートナーシップ会議」において、食品ロス削減・食品リサイクル施策に関する議論や、協働した取組を行っています。

出典：東京都環境局「東京都食品ロス削減パートナーシップ会議」
<https://www.kankyo.metro.tokyo.lg.jp/basic/conference/resource/cat>



1-9 食べきり協力店制度

都内の区市町村では、積極的に食べきり促進に取り組む飲食店等を登録する「食べきり協力店制度」をはじめ、飲食店等と連携した取組が進められています。これらの取組は、東京都の「TOKYOサーキュラーエコノミーアクション」のウェブサイトで紹介しています。

※ 食べきり協力店制度の取組については、各自治体で異なりますので、最寄りの自治体へご相談ください。
<https://www.circulareconomy.metro.tokyo.lg.jp/efforts/efforts-by-municipalities>



江戸のところで食品ロスゼロ! キャンペーン (2025年10月30日~12月末)

東京都では、外食産業で多く発生している「食べ残し」由来の食品ロスを減らすため、1,054店舗の飲食店と協働して、「江戸のところで 食品ロスゼロ!キャンペーン」を実施しました。

「江戸文化」をモチーフにしたデザインを実施店舗の目印とし、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すことを呼びかけました。

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キャンペーン動画を掲載しました。

また、一部の対応店舗において、やむを得ず食べ残した場合には、オリジナル容器を活用し、食べ残しの持ち帰りを促しました。



壁面ステッカー

店内ポスター



持ち帰り用オリジナル容器

キャンペーンの啓発資料: 都庁総合ホームページ
「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」
<https://www.metro.tokyo.lg.jp/information/press/2025/10/2025102415>

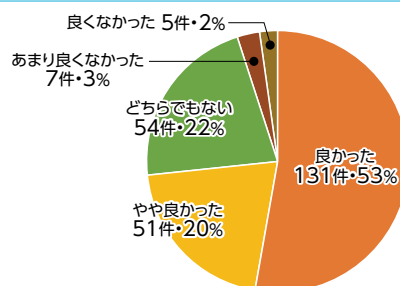


キャンペーン実施に係るお客様からの声

キャンペーン参加店舗での来客者アンケートによると、キャンペーンを「良かった」又は「やや良かった」と答えた人は全回答者の73%、食べ残し削減への意識が「高まった又はもともと高い」「やや高まった」と答えた人は76%でした。

食品ロス削減に向け、店舗での取組の継続や、キャンペーン参加店舗の拡大を期待する声がありました。

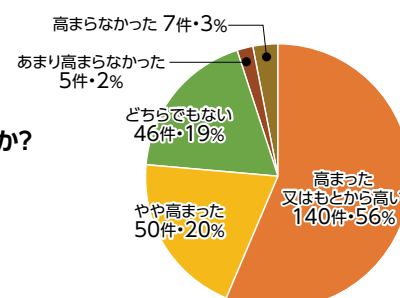
キャンペーンの
感想について
お聞かせください
(回答数:248件)



主なご意見(抜粋)

- 大切な問題に取り組まれていると思います。賛同します。
- これからも幅広く展開していくことを期待します。
- 利用した店舗は、小盛りや苦手食材を抜いてくれたりとホスピタリティが良い。こういったキャンペーンは利用者の立場からしても有り難い。

キャンペーンを
きっかけに
食べ残し削減への
意識は高まりましたか?
(回答数:248件)



主なご意見(抜粋)

- 改めて考え直すきっかけになった。
- 日頃より食べ残しについて意識することが大切だと思います。
- このような普及啓発によって、みなさんの食品ロスに係る意識がもっと向上すれば良いと思います。

出典: 東京都「江戸のところで食品ロスゼロ!キャンペーン アンケート」
(令和7年10月30日~令和8年1月4日)

第2章 食品ロス削減対策の実施体制

食品ロス削減の取組を継続的かつ効果的に推進していくには、特定の担当部署だけでなく、現場を含めた事業所全体としての体制づくりが不可欠です。

本章では、事業所における組織的な実施体制の整備と、それを支える具体的な仕組みについて解説します。

2-1

組織体制の構築と責任者の配置

事業所ごとに責任者を配置し、責任者を中心に従業員全員で取組を進める。



2-2

従業員の教育と意識啓発

従業員への研修や責任者からの呼びかけにより、従業員が主体的に取り組める環境を作る。



2-3

食品ロスの可視化

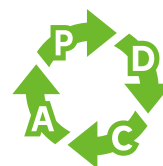
食品ロスを計量し、発生理由等と併せて記録する。データを定期的に従業員に共有することにより、現状を把握してもらう。



2-4

PDCAサイクルの徹底

可視化したデータを基に削減目標を設定し、PDCAサイクルを回すことで継続的な改善、取組強化を行う。



2-1 組織体制の構築と責任者の配置

食品ロス削減の取組を継続的に実践するためには、責任者を配置し、事業所全体で取り組む体制を整備することが重要です。

食品ロス削減を推進する責任者を中心に、現場スタッフと連携して主体的に取り組む風土と仕組みを作れば、活動が形骸化することを防げます。

POINT



責任者を中心とした取組

責任者が施策の方向性を明確にし、現場での取組をリードすることで、推進力を高めます。

役割分担を明確化

食材の発注・管理担当者であれば「消費・賞味期限や在庫量の管理徹底」や「発生量等の記録」、接客担当者であれば「注文の復唱などによる注文ミス防止」など、担当者ごとに食品ロス削減のために果たすべき役割を明確に示すことが有効です。



2-2 従業員への教育と意識啓発

食品ロスの削減は、現場で働く従業員一人ひとりの理解と協力がなければ、実現できません。

そのため、従業員向けの教育や事例の共有を継続的に実施することで、従業員の食品ロス削減への理解が深まります。

POINT



研修の実施

定期的に食品ロス対策について研修を行うことで、従業員全員が正しい知識を得るとともに、高い意識を維持することができます。

簡単に学べる教材の提供や掲示

オンラインで学べるツールや資料を提供することで、個々のペースで学べる環境が整い、教育効果が広がります。また、休憩スペースなどに啓発ポスターなどを掲示し、日常的に目に入る形で情報を示すことで、自然と意識が高まり、行動変容に繋がります。



事例の共有

定例のミーティング等で店舗やチームの好事例を従業員全員に共有することも有効です。特に、身近な環境での成功事例は具体性があるため真似しやすく、取組の成果が期待できます。

表彰制度の導入

食品ロス削減に関する表彰制度など、店舗やチームを評価することで、取組のモチベーション向上に繋がります。



ケース

タリーズコーヒージャパン株式会社

タリーズコーヒージャパン株式会社では、従業員にeラーニングや対面教育を通じて発注方法やデータ分析手法を学べる体制を整備しています。

また、食品ロス削減を含む、優れた取組を表彰・共有する「VOICE」制度を導入しています。

第2章 食品ロス削減対策の実施体制

2-3 食品ロスの可視化

食品ロスの種類や量、発生理由などを記録します。日々の食品ロスの発生状況を「可視化」することで、食品ロス削減に向けた具体的な改善策を検討する土台となります。

POINT

食品ロスの計量、発生理由の記録

日々の食品ロスの発生量を計量し、それらの種類、数量、発生理由等を具体的に記録します。これらの記録を来客数や天候などの要素と比較することで、食品ロスが発生しやすいポイントや傾向を把握することができます。

日付	種類	数量	理由
4月10日	カット野菜	0.5袋	消費期限切れ
4月10日	ポテトフライ	100g	お客様の食べ残し
4月11日	牛肉	120g	調理ミス
4月11日	パスタ	1人前	お客様の注文ミス
4月12日	卵	1個	ヒビあり
4月12日	ケーキ	2切れ	予約のキャンセル

従業員への情報共有

従業員全員が食品ロスの発生状況を把握することで、従業員の意識が高まり自主的な食品ロス削減に繋がります。



ケース

ワタミ株式会社

ワタミ株式会社では、店舗で発生する食品廃棄物の実態を把握するために、2023年にパイロット店舗5店舗に計量器を導入しました。食品廃棄物は、発生場所と原因に応じて以下の3つの区分に分けて計量されました。

①生ごみ(客席食べ残し) ②生ごみ(調理ミス・くず) ③生ごみ(未利用食材)

これにより、食品廃棄物の種類と量を「見える化」することに成功しました。

2025年現在では、計量器導入を45店舗に拡大し「フィードバックシート」と「ロス伝票」という営業終了時の計量と自動記録の仕組みを用いて、より詳細に可視化された食品の廃棄状況を、食品ロス削減に向けた発生抑制の対策に繋げています。

※ワタミ株式会社の取組「外食産業における食品廃棄物の分別・計量での発生抑制及びリサイクル推進」は、東京都環境局「令和5年度サーキュラーエコノミーの実現に向けた社会実装化事業」に採択されています。

TOKYOサーキュラーエコノミーアクション「令和5年度サーキュラーエコノミーの実現に向けた社会実装化事業の取組」
<https://www.circulareconomy.metro.tokyo.lg.jp/subsidized-business/social-implementation/efforts-r5>



2-4 PDCAの徹底

可視化されたデータをもとに、削減目標を定め、その達成に向けた具体的な行動計画を策定することで、食品ロス削減の取組がより戦略的に展開できます。

また、計画→実行→評価→改善のPDCAサイクルを導入することは、取組の精度を高めていくことに繋がります。

PDCAサイクル

具体的な取組に関する
計画を策定

例:食品ロス削減目標
を数値で設定

Plan
(計画)

目標に向けた
取組を実行

例:食べ残されたメニュー、
食材、量などを集計し、
記録

Do
(実行)

Action
(改善)

改善に向けた
具体策を検討

例:食べ残しを防ぐ
メニューへ改良

Check
(評価)

実施結果を評価し、
原因を分析

例:日々の記録から食
べ残しの多い食材
を特定

PDCA
サイクル

第3章

食品ロス削減に向けた具体的な対策

3-1 仕入れ管理の最適化

仕入れを行う際、需要量を正確に予測して、必要以上に食材を仕入れてしまわないようにすることが重要です。また、仕入れた後も保存方法を工夫することで、食品ロスを最小限に留めることができます。

→ 対策

- 食材の在庫量等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ぐことができます。
- 予約制では予約人数、順番制では過去の販売データや天候、周辺のイベント情報を活用し、精度の高い需要予測に基づいた食材調達や仕込みを行うことで余剰在庫を削減することができます。
- 納品を小ロット化し、食材を必要な分だけこまめに発注することで、在庫を使い切りやすくし、廃棄リスクを低減できます。
- 急速冷凍機や鮮度保持フィルムなどを活用することで、保存期間を延長することができます。(食品のロングライフ化)

3-2 調理過程でのロス削減

調理過程では、野菜の皮むきや肉の整形で可食部まで除去してしまう過剰除去や食材の使い残し、加熱し過ぎ、味付けミスなどにより食品ロスが発生します。

→ 対策

- 共通の食材を複数のメニュー等で使用することで、使い切りを促進することができます。
- 野菜や肉などを加工する際の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することで、食材を廃棄することなくおいしく食べることができます。
- 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、調理ミスを防止することができます。
- 複数店舗を運営する場合は、セントラルキッチン方式を採用することで、各店舗における調理過程での食品ロスを削減することができます。

3-3 作り置き・注文ミスによるロスの防止

過剰な作り置きや注文ミスにより、調理後の食材が廃棄されることがあります。

→ 対策

- 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できます。
- 注文内容を復唱してお客様に確認することで、お客様との認識違いを防ぎます。
- セルフオーダーシステムの導入(お客様ご自身で入力を行うタブレット注文やモバイル注文)は、聞き間違いによる注文ミスの防止につながります。
- 期限の迫った商品を割引販売やフードシェアリングサービスを活用して提供することで、作り置き品の廃棄を削減できます。

フードシェアリングサービスの利用

飲食店や食品小売店で売れ残りそうな食品を、インターネットサイトやスマートフォンアプリでシェアできるサービスがあります。



TABETE
(株式会社コークッキング)
<https://tabete.me/>



タベスケ
(株式会社G-Place)
<https://tabesuke.jp/>



3-4 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、改善策を検討することが有効です。

→ 対策

- 食べ残しが多いメニュー・食材の見直しにより、食べ残される可能性を減らすことができます。
- 付け合せなどの提供方法の変更、廃止も有効です。
- 多く盛りすぎずに適量を盛り付けることで食べ残されることを防ぎます。



実践例

刺身のツマや唐揚げに敷かれたレタスなど、本来食べられるものでも飾りと捉えられて食べ残されるケースもあります。付け合わせる食材や盛り付け方を工夫することにより、食べ残しを防ぐことができます。



メニューの変更例: 刺身のツマをたまねぎに

第3章 食品ロス削減に向けた具体的な対策

3-5 食べ残しゼロの促進

店舗での「食べ残し」は、食品ロスの大きな要因であり、削減には店舗側の「適量提供」とお客様の「適量注文」「できるだけ食べきる」といった双方の協力が必要です。

ただし、お客様が食べきれない場合があることを考慮し、お客様ご自身の判断と自己責任で食べ残しを持ち帰ることができるようにすることも対策の一つです。

なぜ食べ残しが発生するのか？



想定より多くの量が
提供された



味が好みでは
なかった



食べる時間が
十分に無かった



会話に夢中で
食べることを忘れていた



多く注文しすぎた



ビュッフェで
多くとりすぎた

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
- 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・アレルギー等を表示
- 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

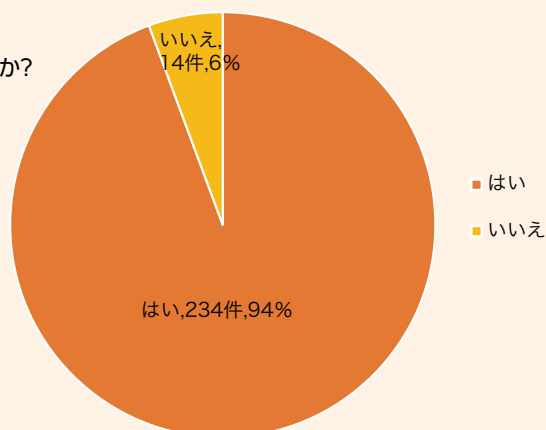
メニューのサイズ展開の例：
牛丼のサイズを
小盛～超特盛まで6種類に
出典：吉野家ウェブサイト



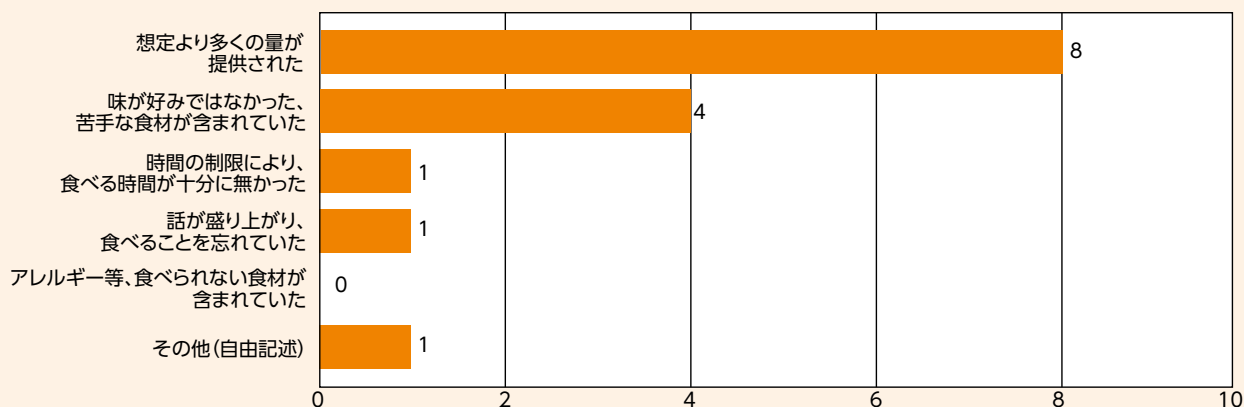
キャンペーンでのアンケートから見る食べ残し

飲食店で食べ残したお客様に対して理由を尋ねたところ「想定より多くの量が提供された」ことが最も多い食べ残しの理由となりました。メニューを工夫し、提供される量とお客様のイメージを事前に擦り合わせることで、食べ残しの削減に繋がる可能性があります。

本日のお食事は
すべて食べきりましたか？
(回答数:248件)



食べ残した理由を教えてください。(複数選択可、回答数:14)



出典：東京都「江戸のところで食品ロスゼロ!キャンペーン アンケート」(令和7年10月30日～令和8年1月4日)

第3章

食品ロス削減に向けた具体的な対策

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

- ポスターや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」などの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」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：東京都環境局「江戸のこころで食品ロスゼロ!キャンペーン」
壁面ステッカー、ポスター



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

- 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が効果的
- 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、実施することが重要



株式会社アレフ

びっくりドンキー（株式会社アレフ）では、小学生以下のお子様を対象にした、完食応援イベント「もぐチャレ!!」を実施しています。「もぐチャレ!!」は、チャレンジを宣言し、注文した料理を残さず食べきると表彰状（兼スタンプカード）が貰え、スタンプをためると、デザートがプレゼントされる取組です。

お子様はチャレンジ成功に達成感や喜びを感じることで、苦手な食べ物に挑戦し、残さず食べる意識が高まります。



びっくりドンキーの完食応援イベント「もぐチャレ!!」
出典：株式会社アレフホームページ

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
- 量より質を重視したメニューの設定を検討
- 宴会時の「3010運動」(冒頭30分・最後10分は食事優先)を呼びかけ



POPのデザイン例 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構成
- お客様とコミュニケーションをとり、要望に応じて料理や量の調整
- 大皿提供の料理を途中で小皿に盛り替えるなど、食べきりを促す対応

ビュッフェ

- 仕切り皿を導入
- 小皿盛りでの提供による取りすぎを防止
- 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を提供
- お客様ご自身で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を実施



第3章

食品ロス削減に向けた具体的な対策

④ 持ち帰り対応と留意事項

「まず食べること」を前提に、自己責任での持ち帰りを促進

事業者及びお客様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が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」等を参考に取り組みましょう。

事業者が対応すべき主な留意事項

- お客様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

お客様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



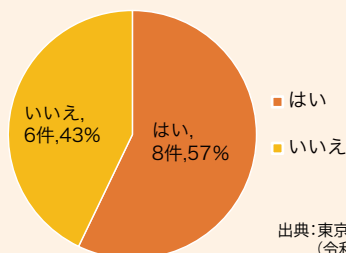
リンク

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
～SDGs目標達成に向けて～」(2024年12月25日)

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/
food_loss/promote/assets/consumer_education_cms201_250120_04.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/assets/consumer_education_cms201_250120_04.pdf)



食べ残しを持ち帰りましたか。
(回答数:14件)



出典:東京都「江戸のところで食品ロスゼロ!キャンペーン アンケート」
(令和7年10月30日~令和8年1月4日)



利用規約の参考例

利用規約

【目的・基本的考え方】

- 食品ロス削減はSDGsにおいても国際目標が設定され、我が国においても課題となっています。美味しくお食事を召し上がって頂くためには、お客様にまずその場で食べきって頂くことが重要であるものの、どうしても食べ切れなかったものについては、御要望があれば**持ち帰って頂くことが食品ロス削減の有効な方策**といえます。そこで、当店は食べ切れなかった飲食物の持ち帰りの促進に取り組んでいます。
- 飲食物の持ち帰りにあたっては、一定の食中毒のリスクがあるので、お客様におかれては当店が御説明する衛生上の注意事項を十分御理解いただき、**お客様の自己責任**のもとに行ってください。
- 遵守事項：表面の注意事項を遵守してください。

【確認事項】

お客様が飲食物をお持ち帰りされる場合には、お持ち帰りの際又はお持ち帰り後のお客様の行為に起因する食中毒又は異物混入による事故について、提供店では責任を負いかねますのでご了承ください。

私たちが持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

デコ活については

食の毎プロジェクトについては

DEKOTOKU

出典:消費者庁ウェブサイト

飲食店で食べきれなかった料理を持ち帰る際の注意点について

食べ残しを持ち帰ることは、食中毒等のリスクがあります。食べ残しを持ち帰りは、消費者自身の責任で管理をする必要があるため、注意点をお知らせします。

基本的な考え方

- 食品ロス削減のためには、「**食べきる**」ことが重要です。
- 小盛りメニューを活用するなど**食べきれる量**を注文する。ビュッフェ形式の店では**少量ずつ取る**などし、**食べきり**を目指しましょう。
- 出来たての最もおいしい状態で提供された料理を食べられるよう、宴会では食事食べる時間を作りましょう。
- 持ち帰りができるかどうかや、食品の取扱い方法はお店の人に確認をしましょう。
- 食べ残しを持ち帰りに関しては、**ご自身が衛生管理**をしてください。

食べ残しを容器に移し替える際の留意事項

- 持ち帰る消費者が**清潔な手**で、**清潔な器具**(箸など)を使って、**清潔な容器**に移し替えます。(器具と容器はお店で準備してもらいましょう)
- 体調不良(発熱、下痢)のない**、大人が移し替えます。
- フードコートなどの場合、複数の施設の食品をひとつの容器に詰めないでください。

帰宅後の留意事項

- 持ち帰った食品は**速やかに食べましょう**。
- すぐに食べられない場合は、冷蔵庫で保管し、必要に応じて再加熱しましょう。
- 食物アレルギーがある人にはおげないでください。
- 味や臭いに異常を感じた場合は食べないでください。**

詳しくは **食べ残し持ち帰り促進ガイドライン** ~SDGs 目標達成に向けて~ をご覧ください。

※食品衛生に関する具体的な注意事項は、12ページの第5章を参照してください。

※「消費者庁が準備した食べ残しを持ち帰る際の注意点を掲載したガイドライン」

問い合わせはお近くの保健所へ
※お住まいを所管する保健所が調査を行う場合にはご協力をお願いします。

出典:東京都保健医療局

留意事項記載の参考例

江戸のと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

- 食品ロス削減に取り組むお店を選ぶ
- 食べきれる分だけ注文しよう
- おいしく食べきろう

まずは料理をおいしく食べて、それでも余ってしまったときは持ち帰ることができるお店に相談してみましょう。

お持ち帰りはお客様の自己責任をお願いします。

- ・食品の温度・量・状態(賞味期限)を確認し、食品の品質が低下しないよう大切に保管してください。
- ・生ものや中傷品(生肉・生魚)は必ず冷蔵保管し、早めに消費してください。
- ・アレルギーのある方は、必ずお伝えください。
- ・お持ち帰りの際は、必ず持ち帰る旨をお伝えし、持ち帰るための容器・包装を準備していただきます。
- ・すぐに消費期限が切れてしまったり、味や臭いに変化があったり、お持ち帰りできない場合があります。

東京都は食品ロス削減に取り組んでいます
詳しくはTOKYOサステナブルイノベーションセンターから
<https://www.city.tokyo.lg.jp/sustainability/>

Edo.Tokyo

出典:東京都環境局「江戸のところで食品ロスゼロ!キャンペーン」チラシ、持ち帰り容器



第4章 外国人のお客様への対応

インバウンドが増加している昨今において、外国人のお客様にも分かりやすいメニュー表記や接客時のコミュニケーションの工夫などの必要性が高まっています。

4-1 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」がある方もいます。食や食文化に多様性があることを理解することが大切です。

宗教戒律上配慮が必要な食材

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]

4-2 料理内容の説明の工夫

外国人のお客様には、日本特有の料理名や食材が伝わりにくい場合があります。料理名の直訳だけでなく、使用する食材や調理方法、味付け、食べ方などを具体的に補足することで、内容を正確に理解してもらいやすくなります。

また、食材の表示は、言語にかかわらず理解しやすいよう、ピクトグラム(絵文字)を活用することも効果的です。



食品ピクトグラム(一例)



メニューの表示例) 天丼

✗ 「Tendon」または「Tempura Rice Bowl」

○ Tendon (Tempura Rice Bowl)
Crispy deep-fried shrimp and vegetables served over steamed rice with a light soy-based sauce.



リンク

「東京都多言語メニュー作成支援ウェブサイト」

多言語メニューを作成する際に活用できるピクトグラムや、12言語別のコミュニケーションシートが掲載されている特設サイトです。専用ツールを用いることで、多言語メニューを作成することができます。また、食の多様性に関する情報がまとめられています。

1. A定食 / Asettoteishoku / A Combination / อาหารชุด A / Set Teishoku A

¥ 880

とんかつ	Pork Cutlet / ทงคัตตึ หมูชุบแป้งเกล็ด ขนมปังทอด / Katsu Babi	
オクラの和え物	Okra Dressed Ingredients / กระเจียบปรุงรสด้วยน้ำซอส / Aemono (Makanan Kecil dengan Bumbu) Okra	
ご飯	Cooked Rice / ข้าว / Nasi Putih	
味噌汁	Miso Soup / ซุปมิโซะ / Sup Miso	
漬物	Japanese-style Pickles / ของดอง / Acar ala Jepang	
千切りキャベツ	Shredded Cabbage / กระหล่ำปลีหั่นฝอย / Kubis Iris Tipis	

おすすめメニュー / 白飯は玄米に変える事が可能です。 | Recommended Menu /
Unpolished rice available in place of white rice. | เมนูแนะนำ / สามารถเปลี่ยนจากข้าวสวยเป็น
ข้าวกล้องได้ค่ะ | Menu Rekomendasi / Nasi putih bisa diganti dengan nasi beras merah.

2. Bコース / Bkōsu / B Course / คอร์ส B / Hidangan B

¥ 2,980

刺身盛り合わせ	Sashimi Assortment / รามมิตรซาซิมิ / Aneka Macam Sashimi	
串焼き盛り合わせ	Assorted Kebabs / รามมิตรปิ้งย่าง เสียบไม้ / Aneka Sate	
もつ煮込み	Simmered GIBLETS / เครื่องในรวมต้ม / Jeroan Ayam Rebus	
さんまの味噌煮	Saury Simmered in Miso / ปลาซึมะ ต้มมิโซะ / Ikan Sauri Pasifik Rebus Bumbu Miso	
おぼろ豆腐	Semi-coagulated Tofu / โอโบโร豆腐 (เต้าหู้ที่จับตัวเป็นก้อนหลังการเติม ดีเกลือ) / Tahu yang Setengah Digumpalkan	
お新香	Japanese-style Pickles / ของดอง ญี่ปุ่น / Acar Aneka Sayur	

当店自慢 / 要予約 / 人数3人以上にて受付 | Specialty of the House / Reservations Required /
For a Minimum 3 People | ที่ร้านภูมิใจ / จำเป็นต้องสำรองโต๊ะ / กำหนดอย่างน้อยตั้งแต่ 3 คน
ขึ้นไป | Menu Andalan Restoran Ini / Diperlukan Reservasi / Untuk minimal 3 orang

税抜き表示/Taxes Not Included/แสดงไม่รวมภาษี/Harga yang ditampilkan tidak termasuk Pajak

作成できるメニューの例

東京都「EAT東京 多言語メニュー作成支援ウェブサイト」

<https://www.menu-tokyo.jp/menu/>


第4章 外国人のお客様への対応

※主に赤い枠内は飲食店、青い枠内はお客様が使うことを想定しています。
Mainly, the boxed text in red indicates for staff of restaurants and in blue for customers.

英語
(English)

コミュニケーションシート

外国語に不自由なため、このシートを利用してお話させていただきます。
I'm not good at foreign languages. So, if you don't mind, I'll use this book to help me talk with you.

入店の時 (Arriving)

何名様でしょうか
How many in your party?

食券は、あちらで買い求めください
Please purchase your food coupons over there.

ご予約は頂いていますか？
Have you made a reservation?

はい Yes. いいえ No. カウンター Counter 窓側 By a window.

禁煙 No smoking 喫煙 Smoking permitted

少しお待ち頂けますでしょうか？
Would you be good enough to wait a little while?

お席のご希望はありますか？
Do you have any seating preferences?

●●分くらい待ってください
You'll have about a ●●minutes' wait.

ただいま満席です
I'm afraid no tables are available at the moment.

席に着いた時 (At the Table)

ご注文がお決まりになりましたか？
Have you decided what you'll have?

店員を呼んでください
Please call a member of our staff.

ボタンを押してください
Please press the button.

食事後 (After the Meal)

お会計はレジをお願いします
Please pay at the cash register.

お会計はテーブルをお願いします
Please pay at your table.

お支払はどのようになりますか？
How will you be paying?

申し訳ございませんが、クレジットカードはご利用になれません
We are sorry, but we don't accept credit cards.

お会計をお願いします
May I have the check, please?

現金 Cash クレジットカード Credit card.

別々の会計をお願いします
Separate checks, please.

割り勘で支払います
We'll pay individually.

領収書をください
I'd like a receipt, please.

注文の時 (Ordering)



料理のご注文は●●時までです
No food orders accepted after ●●o'clock.

こちらはオススメメニューです
This is our recommended menu.

これは●●料理です
This is called ●●.

甘い Sweet	辛い Hot and spicy	すっぱい Sour
温かい Warm	つめたい Cold	炒める Sautéed
生 Raw	煮る Simmer	蒸す Steam
揚げる Deep-fried	焼いた Baked or broiled	くんせい Smoked

お料理はお決まりでしょうか？
Are you ready to order?

ご注文を確認させていただきます
I'll just repeat your order to make sure.

食べられない物がありますか？
Is there anything you cannot eat?

ご注文の品は全て揃いましたか？
Have you got everything you ordered?

(何か)必要なものはありますか？
Do you need anything?

お飲み物は何になさいますか？
What would you like to drink?

飲みものご注文は●●時までです
No drinks orders accepted after ●●o'clock.

メニューをください
May I have a menu please?

早くできるのはどれですか？
What can you have ready quickly?

オススメはどれですか？
What do you recommend?

どうやって食べるのですか？
How do I eat this?

この料理の調理方法は？
How is this made?

注文した料理がまだきません
Our order hasn't come yet.

注文した料理と違います
This is not what I ordered.

お手洗いはどこですか
Where are the restrooms?

水 Some water	スプーン A spoon.	はし Chopsticks	酢 Some vinegar	取り皿 Another dish
ナイフ A knife	フォーク A fork	グラス A glass	灰皿 An ashtray	おしぼり Moistened hand towel
メニュー A menu	マヨネーズ Some mayonnaise	さとう Some sugar	タバスコ Tabasco	塩 Some salt
しょうゆ Some soy sauce	胡椒 Some pepper	ケチャップ Some ketchup	ドレッシング Some salad dressing	

第5章 その他の対策

5-1 情報発信

食品ロス削減に取り組む姿勢や具体的な活動を社内外に積極的に発信することは、ブランドイメージの向上に繋がります。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。



5-2 フードバンク等への寄附

フードバンクとは、食品事業者の製造過程で発生する規格外品等を引き取り、福祉施設等へ無料で提供する団体・活動です。まだ食べられるにもかかわらず提供されない食品等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で食品ロス削減と社会貢献の両方に寄与します。

農林水産省の「フードバンク活動団体一覧」によると、全国のフードバンク活動団体数は2025年11月時点で307団体、東京都内では32団体となっています。



リンク

フードバンク活動団体一覧(農林水産省)

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/access/index.html>

※ Excelデータから東京都及び市町村を選択し、活動団体をご確認ください。



食品寄附ガイドライン(食品寄附等に関する官民協議会)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/assets/consumer_education_cms201_250120_02.pdf



ケース

かんしょくプロジェクト(一般社団法人 最愛の食卓)

- 日本で初めてとなる「調理済みの食事の再分配」に取り組むプロジェクト
- 社員食堂やホテルのビュッフェなど、企業活動から生じてしまう作りすぎてしまった食事を、必要とする人々に無償で提供することで、食品ロスの削減に貢献
- 令和7年2月には、都営住宅にて食事提供を実施



5-3 再生利用

食品廃棄物の問題では、まず食品ロスを削減し、廃棄物の発生を抑制することが最も重要です。そのうえで、やむを得ず発生した食品廃棄物については、可燃ごみとして処理するのではなく、飼料化・堆肥化等のリサイクルをすることで、環境負荷を低減することが求められます。

食品リサイクルの現状

令和5年度の国内の食品産業全体では、食品循環資源の再生利用等実施率は90%です。これを業種別にみると、食品製造業は97%、食品卸売業は61%、食品小売業は63%である一方、外食産業は34%でした。このように、外食産業の再生利用等実施率は低い水準にとどまっています。

食品循環資源の再生利用等実施率			
業種	令和5年度	令和4年度	目標値※
食品産業計	90%	89%	—
食品製造業	97%	97%	95%
食品卸売業	61%	62%	75%
食品小売業	63%	61%	65%
外食産業	34%	32%	50%

出典:農林水産省「令和5年度食品廃棄物の年間発生量及び食品循環資源の再生利用等実施率」
<https://www.maff.go.jp/-j/shokusan/recycle/syokuhin/attach/pdf/kouhyou-15.pdf>



※食品リサイクル法に基づく令和11年度までの目標値

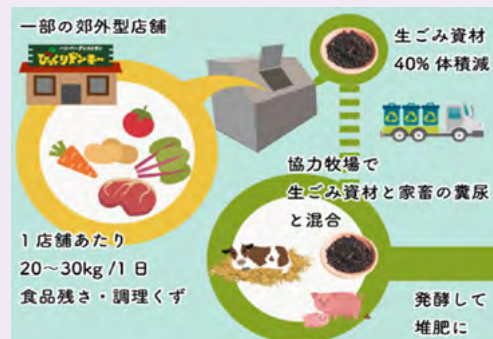


ケース

食品リサイクルの成功事例 株式会社アレフ(びっくりドンキー)

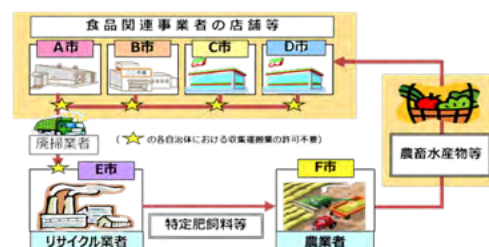
株式会社アレフでは、食品廃棄物を削減するため、1997年から一部の郊外型店舗に生ごみ処理機を導入しています。2025年11月時点で90台となっています。1店舗あたり1日20～30kg排出される食品残さ、調理くずを協力牧場にて家畜の糞尿を混合、発酵させることで、堆肥として利用しています。

また、一部店舗ではリサイクラーと連携して食品廃棄物を回収し、飼料化・肥料化等によりリサイクルしています。



再生利用事業計画認定制度(食品リサイクルループ)

食品リサイクル法において、食品関連事業者は、リサイクル業者及び農林漁業者等と連携して、再生利用事業の実施、当該再生利用事業により得られた特定肥飼料等の利用及び当該特定肥飼料等の利用により生産された特定農畜水産物等※の利用に関する計画(再生利用事業計画)を作成し、主務大臣の認定を受けることにより、廃掃業者は廃棄物処理法に基づく収集運搬業の許可(一般廃棄物に限る。)が不要となる等の特例を活用することができます。



※特定肥飼料等の利用により生産された農畜産物、当該農畜産物を原料又は材料として製造され、又は、加工された食品その他主務省令で定めるもの

出典:農林水産省「再生利用事業計画認定制度(食品リサイクルループ)」
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syokuhin/s_hourei/keikaku.html



第6章 先進的取組事例

喫茶

タリーズコーヒー

(タリーズコーヒージャパン株式会社) 所在地: 東京都新宿区 従業員数: 967名(2025年5月1日現在)

特徴とポイント

- コーヒー豆かすを飼料・肥料、染色、店舗設備・什器などにアップサイクル
- 仕入れから提供までの食品ロス削減(納品物の小ロット化、調理キットの導入、店舗への納品物の賞味期限延長など)
- 食品ロス削減に向けた教育と優良取組表彰制度

背景や方針

親会社である伊藤園のサステナビリティ方針や目標に基づき、ロス削減の推進体制を進めている。リサイクルに関しては、従来はすべて外部業者による回収を行っていたが、業者対応が難しい店舗でも効果的にリサイクルを進めるため、2023年から自社社員による店舗からのコーヒー豆かすの回収を開始した。

内容

食品廃棄物の再利用	コーヒー豆かすを、飼料・肥料、染色、店舗設備・什器などにアップサイクルしている。
仕入れから提供までの食品ロス削減	新商品や季節商品については、過去の販売実績に基づき、本部が予測値を提供し、適正化を支援を実施している。おすすめ商品の訴求による在庫調整や、同一食材を複数の商品で活用できる商品構成を採用している。営業終了間近には割引販売「ECO割」を実施している。
調理ロス	納品物の小ロット化、調理キットの導入、店舗納品時の賞味期限を延長を実施している。
食べ残し対策	お客様からの希望があった場合、持ち帰り用容器を提供。
食品ロス削減に向けた教育と優良取組表彰制度	従業員にeラーニングや対面教育を通じて発注方法やデータ分析手法を学べる体制を整備。食品ロス削減を含む、優れた取組を表彰・共有する「VOICE」制度を導入。



出典: 東京都撮影

成果と課題

- 成果** 製造段階では賞味期限延長、販売前には発注精度の向上、販売終了間際にはECO割の活用など、各プロセスにおいて対策をすることで、全体的な廃棄量を減らすことが出来ている。リサイクルでは、アップサイクルの複数の成功事例を創出している。
- 各プロセスでの対策(賞味期限延長、発注精度向上、ECO割活用など)により廃棄量を削減し、リサイクルでは複数のアップサイクル事例を創出している。
- 課題** リサイクルを実施していない立地の店舗ではリサイクルを断念することがある。商品の減りが早いとロス削減にはなるが、夕方に商品がなくなると顧客満足度の低下につながる恐れがある。

成功ポイント

会社の施策や方針は、フランチャイズ企業を対象としたオーナー会や店長会、直営社員を対象とした全社会議や社内研修などを通じて、タリーズ全店で同じ情報を共有している。eラーニングの充実や好事例を共有する「VOICE」の活用で、本部施策に対する理解を得られており、各種取組に対しても積極的な協力を進めている。

宿泊施設

ホテルメトロポリタンエドモント

(日本ホテル株式会社) 所在地: 東京都豊島区 従業員数: 約2,000名(2025年4月1日現在)

特徴とポイント

- 廃棄物の計量管理やメタン発酵による再資源化に加え、近隣農家の不揃い野菜や調理時の端材の活用、ビュッフェでの適量提供、mottECOによる持ち帰りなどを実施。
- 外部講演を通じた啓発活動や官民連携を通じて、食品ロス削減を推進している。

背景や方針

SDGs推進委員会を設置しており、社長が委員長を務め、役員・部長級のメンバーや各ホテルの総支配人が参画している。「安心・安全」「環境」「DE&I(多様性・公平性・包摂性)」「地域活性化」「食品」などの5つの分科会があり、食品分科会では食品ロス削減を中心に活動を展開している。

内容

食品廃棄物管理

厨房・宴会からの廃棄物を分別・計量し管理している。廃棄物はメタン発酵処理を行い、発生したバイオガスを発電に活用している。

仕入れ・調理段階での工夫

こまめな発注と在庫の可視化により、ロスを予防している。調理時の端材をスープや「もったいないメニュー」に再活用している。近隣農家から野菜など規格外品を仕入れ、加工して利用している。

ビュッフェにおける工夫

ライブキッチンや小皿提供で適量化し、来客数や時間帯に応じて盛り付けを調整している。余ったパンはラスクにアップサイクルしている。

食べ残し対策

掲示物による啓発を実施している。宴会での事前打合せを行い、人数や年齢層に応じた適量提供を行っている。持ち帰り対応も実施している。

社内外への発信

行政との連携や展示会・イベント、外部講演を通じて社外の取組推進に貢献している。



出典: ホテルメトロポリタンエドモント提供

成果と課題

成果 ホテルメトロポリタンエドモントは食品リサイクル率100%を達成し、フードドライブも実施。

課題 宿泊客の50～60%以上が外国人のため、持ち帰りルールの周知強化が必要。今後は英語版チラシを活用し、理解促進を図る。

成功ポイント

- 総料理長や総支配人、経営トップが積極的に関与し、全社的に取組を推進できたこと。
- 社内外への積極的な発信活動により、行政や他社との連携強化、さらに参加する従業員の意識向上につながっている。

第6章 先進的取組事例

料飲店

鳥メロ

(ワタミ株式会社) 所在地: 東京都大田区 従業員数: グループ計1,614名(2025年3月31日現在)

特徴とポイント

- 「フィードバックシート」と「ロス伝票」により廃棄状況を可視化し、飼料化や再利用でリサイクル。
- セントラルキッチンでの食材の一次加工や仕込み調整でロスを最小化。
- 余剰食材は他店舗との貸し借りや従業員食事で活用し、宴会では持ち帰り対応。
- 従業員教育やサステナブル店舗のデータ分析で改善し、成功例は他店舗に展開予定。

背景や方針

各店舗は本部の定める基準値と在庫状況をもとに発注を実施。欠品や使い残しが続けば基準値を見直す。仕込みは直近の実績や天候・イベントを考慮し、「仕込みシート」で適正量を調整している。

内容

食品廃棄物管理

「フィードバックシート」と「ロス伝票」により、食べ残しや仕込み過多などの廃棄状況を可視化している。営業終了時に毎日計量し、自動で記録している。廃棄物は飼料化し、再利用するリサイクルループを構築している。

仕入れ・調理の工夫

セントラルキッチンで食材を一次加工済の食材を納品し、店舗での端材・歩留まりロスを削減している。発注や仕込みは来客予測に基づき調整し、余剰食材は他店舗との貸し借りや従業員食事で活用している。

食べ残し対策

宴会では食べきりを呼びかけ、持ち帰り容器を提供している。

従業員

社員には入社時に環境教育を実施し、アルバイトにも廃棄計量やロス伝票運用を説明している。若年層を中心に取組への共感が得やすい。

その他

和民のこだわりのれん街 大井町店のサステナブル店舗では、食べ残しデータを分析し、コース料理や付け合わせの量を調整している。成功例は他店舗への展開も検討している。



和民のこだわりのれん街で量を調整したコース写真 出典:ワタミ提供

成果と課題

成果 食材はセントラルキッチンで一次加工済みにすることで、調理段階のロスほぼ削減できている。

課題 ロスの中で最も多いのは食べ残しであり、特に宴会利用客など、食べ残しが発生しやすい客層における削減が課題である。

成功ポイント

アルバイトスタッフを含め、ロス伝票や廃棄物の分別・計量から原価低減や店舗運営への貢献をフィードバックする仕組みにより、従業員が主体的に取り組む風土ができている。

レストラン

焼肉の和民

(ワタミ株式会社) 所在地: 東京都大田区 従業員数: グループ計1,614名(2025年3月31日現在)

特徴とポイント

- 食品廃棄物は飼料化で再利用し、発注・調理でロスを抑制
- 余剰食材は他店舗との貸し借りや従業員食事で活用し、食べきりキャンペーンで残食を削減
- 従業員教育でSDGsへの共感と理解を促進

背景や方針

各店舗は本部の定める基準値と在庫状況をもとに発注を実施。欠品や使い残しが続けば基準値を見直す。焼肉業態では予測数の1.5倍を目安に発注し、当日中に廃棄が出ない体制を整えている。仕込みは直近の実績や天候・イベントを考慮し、「仕込みシート」で適正量を調整。

内容

- 食品廃棄物管理** 廃棄物は飼料化して鶏の飼育に再利用するリサイクルループを構築している。
- 仕入れ・調理の工夫** 発注や仕込みは来客予測に基づき調整している。余剰食材は他店舗との貸し借りや従業員食事で活用している。一次加工済みの食材の使用や小ロット炊飯で調理ロスを抑制している。仕込み品は翌日まで提供可能な品質基準を設定している。
- 食べ残し対策** お子様・ご家族が参加しやすい食べきりキャンペーンを実施している。注文量過多の案内や焼き方アドバイスを実施している。
- 従業員** 入社時に環境教育を実施し、従業員の食品ロス削減への理解を促進している。



出典:ワタミ株式会社ウェブサイト「キッズ食べ残しゼロチャレンジキャンペーン(2024年10月20日~11月5日実施)」

成果と課題

- 成果** 全国6か所でリサイクルループを構築。2024年度食品リサイクル率食品工場100%、外食店舗59.7%を達成。
- 課題** 外国人のお客様の食べ残し削減。

成功ポイント

- アルバイトスタッフを含め、ロス伝票や廃棄物の分別・計量から原価低減や店舗運営への貢献をフィードバックする仕組みを導入することにより、従業員が主体的に取り組む風土ができています。
- お客様が楽しみながら参加できる食べきりの取組を実施し、行動変容を促している。

第6章 先進的取組事例

ファストフード

吉野家

(株式会社吉野家ホールディングス) 所在地: 東京都中央区 従業員数: 社員1,308名(2025年2月期末現在)

特徴とポイント

- 廃棄物の計量管理やリサイクル、野菜の再利用など資源化を推進。
- 仕入れ・調理でのロス抑制、盛り付け指導や持ち帰り対応で食べ残しを削減。
- 従業員教育や配送調整、官民連携を通じて、食品ロス削減を広く推進している。

背景や方針

事業推進本部の総務部門が環境関連情報を社内外に共有しており、各店舗では毎日食べ残し量を計測・報告している。主な食品ロスは食べ残しで、次いで作り置き品や誤発注によるロスが挙げられる。

内容

食品廃棄物管理

調理・配膳ロスを毎日計量・記録している。店舗の生ごみは肥料・飼料化やリサイクルを実施している。全体のリサイクル率は約8割である。

仕入れ・調理の工夫

賞味期限を短め(3日～1週間)に設定し毎日発注可能な体制を整備している。セントラルキッチンでカット済の食材を納品することで店舗でのロスを抑制している。牛肉や作り置き品は売切れる量や客数予測に基づき調理量を管理している。

食べ残し対策

従業員への盛り付けの技術指導を実施している。写真付きメニューや大小7種類のボリューム選択制、持ち帰り容器の提供を実施している。

従業員・サプライチェーン

正しい提供手順や注文ミス防止を指導している。業務日誌や評価制度で意識向上に取り組んでいる。配送拠点の在庫は賞味期限に応じて在庫融通を行っている。

官民連携

東京都や全国の自治体の取組に積極的に参加・協力している。(吉野家公式サイト「環境保全活動」:
<https://x.gd/VhSW8>)



出典: 吉野家提供

成果と課題

成果 セントラルキッチンからのカット済納品や本部での商品開発により、店舗での調理・試作品ロスは発生せず、賞味期限切れ廃棄もほとんどない。店舗生ごみは約40店で肥料・飼料化、牛脂はほぼ100%リサイクルされ、全体のリサイクル率は約8割。

課題 食べ残しは顧客の要因に依存するため、自社での管理が難しい。また、リサイクル施設が遠方にあり運搬費用が高額で、ドライバー不足や少量多品種の廃棄物への対応も困難なため、廃棄がリサイクルより安価になるケースが多い。

成功ポイント

- 店長の評価項目に原価率が含まれており、賞与査定に反映されている。
- セントラルキッチン方式により店舗での食品ロスの発生を抑えることに成功した。
- 従業員の教育、意識向上。

レストラン

びっくりドンキー

(株式会社アレフ) 所在地:北海道札幌市 従業員数:社員733名(2025年3月31日現在)

特徴とポイント

- 商品本部や食品加工場、物流チームの調理量調整によるロス最小化
- 子ども向け完食キャンペーン「もぐチャレ!!」で食育と食品ロス削減を両立
- 炊飯量の変更や、複数の注文量の選択肢を設定し、持ち帰り希望への対応で食ロスを削減
- フライヤー油の他、廃棄食材や残さを生ごみ処理機や外部リサイクラーでリサイクル

背景や方針

食ロスは利益のロスにも影響し、各部門が連携して食品ロス削減に取り組んでいる。廃棄物管理やリサイクル方法の選定はSDGs推進部が担当し、突発的に廃棄が発生した場合には原因や改善策の情報を共有する。部門ごとの取り組みも強化され、自律的な削減が進展してきた。

内容

食品廃棄物管理・仕入れ・調理

食品廃棄量を推計含め管理しており、食品廃棄物は概ねリサイクルを実施している。商品本部や食品加工場と物流チームが食材を集中管理し、ポーションや製造量を調整することでロスを最小化するようにしている。店舗では炊飯量を調整することも実施している。

食べ残し対策

子ども向け完食応援キャンペーン「もぐチャレ!!」を実施し、食品ロス削減と食育を両立している。

従業員・サプライチェーン

SDGsかわら版や研修で従業員に教育を実施、サプライヤーに対しては不要部位の除去や加工方法の改善指導や品質管理状況の確認を商品本部が実施している。

官民連携

官民連携の取組に参画し、来店者が希望した場合に、食べ残しの持ち帰りを実施している。余った食品が出たときには全国のフードバンクへ寄贈できるように体制を整えている。



「SDGs瓦版」出典:株式会社アレフ提供

成果と課題

成果 肥料化40%、飼料化11%、メタン化4%、炭化4%、油脂製品化6%、生ごみ処理機で19%を減量化し、最終的な廃棄は全体の16%(337トン)。直営店の食品リサイクル率は90%超で、ほぼ全量を有効活用している(2024年度)

課題 100%リサイクル達成に向けた課題としては、生ごみ処理機が故障した独立店舗や、リサイクルを実施していない施設内のビルイン店舗が挙げられる。また、仕入れ段階でのリスクとして、検品時に基準を満たさず、全量を廃棄せざるを得ないといった外部要因での突発的なロスの発生への対応も課題となっている。その他、フランチャイズ各店に取り組みを拡げることも、それぞれの事情があり、課題が残っている。

■食品廃棄物の仕向け量の内訳



(出典:株式会社アレフ「SDGsレポート2025」)

成功ポイント

- 毎月広報紙を発行し、省エネルギーや生ごみ処理の工夫などを全従業員に発信することで、全社的な環境教育を実現している。
- 子ども向け完食応援キャンペーン「もぐチャレ!!」を実施することで、食品ロス削減に加え、食育や家族での楽しい食事体験を提供している。

食べきり協力店制度一覧

自治体名	制度名等／URL
千代田区	千代田区食品ロス削減協力店登録制度 https://www.city.chiyoda.lg.jp/koho/kurashi/gomi/shokuhin-loss/kyoryokuten.html
中央区	ちゅうおう食べきり協力店 https://www.city.chuo.lg.jp/a0039/kurashi/gomi/genryou/chuotabekirikyoryokuten.html
港区	港区食べきり協力店登録制度 https://www.city.minato.tokyo.jp/gomigenryou/tabekiri/tabekirikyoryokuten.html
新宿区	新宿区食品ロス削減協力店登録制度 https://www.city.shinjuku.lg.jp/kankyo/gomi01_002039.html
文京区	ぶんきょう食べきり協力店 https://www.city.bunkyo.lg.jp/b038/p000799/index.html
台東区	※店舗掲示用「食べきり」啓発ポスター配布 https://www.city.taito.lg.jp/kurashi/gomi/namagominogenryo/shokulossposter.html
墨田区	食べきり推奨店 https://www.city.sumida.lg.jp/kurashi/gomi_recycle/3r_torikumi/3r_jissen/syokuhin_loss/tabekiri_list.html
江東区	江東区食べきり協力店 https://www.city.koto.lg.jp/381104/tabekirikyoryoku.html
品川区	しながわもったいない推進店 https://www.city.shinagawa.tokyo.jp/PC/kankyo/kankyo-kankyo/kankyo-kankyo-zyosei/kankyo-kankyo-zyosei-mottainai/20241007165518.html
目黒区	食べきり協力店 https://www.city.meguro.tokyo.jp/recycle/kurashi/gomi/megurokaimonorurusankaten.html
大田区	大田区食べきり応援団 https://www.city.ota.tokyo.jp/seikatsu/gomi/foodloss/torikumi-3_tabekiri/tabekiri-2.html
世田谷区	せたがやエコフレンドリーショップ https://www.city.setagaya.lg.jp/kurashi/gomi/category/12333.html
渋谷区	シブランミツ星レストラン https://www.city.shibuya.tokyo.jp/kurashi/gomi/shokuhin-torikumi/shiburan_00001.html
中野区	食品ロス削減協力店(ぱくぱくパートナーズ) https://www.city.tokyo-nakano.lg.jp/kurashi/gomi/gomizero/pakupaku/pakupaku.html
杉並区	食べのこし0(ゼロ)応援店 https://www.city.suginami.tokyo.jp/s104/780.html
豊島区	食べきり協力店 https://www.city.toshima.lg.jp/150/1904261508.html

自治体名	制度名等／URL
荒川区	あら!もったいない協力店 https://www.city.arakawa.tokyo.jp/a025/recycle/genryou/kyouryokutenichiran.html
板橋区	いたばしみんなの食べきりチャレンジ運動参加協力店 https://www.city.itabashi.tokyo.jp/tetsuduki/gomi/loss/1049674.html
練馬区	練馬区おいしく完食協力店 https://www.city.nerima.tokyo.jp/kurashi/gomi/oishikukanshoku/index.html
葛飾区	かつしか食べきり協力店 https://www.city.katsushika.lg.jp/kurashi/1000048/1001534/1017751.html
江戸川区	食べきり推進店 https://www.city.edogawa.tokyo.jp/e025/kurashi/gomi_recycle/shokuhin/tabekirisuishin/suishintenboshu.html
八王子市	完食応援店 https://www.city.hachioji.tokyo.jp/kurashi/gomi/001/torikumi/shokuhinloss/p024449.html
立川市	食べきり協力店 https://www.city.tachikawa.lg.jp/kurashi/gomi/1001713/1001762/1001781.html
府中市	府中市食べきり協力店制度 https://www.city.fuchu.tokyo.jp/kurashi/gomirisaikuru/tabekirikyoryokuten/index.html
町田市	まちだ☆おいしい食べきり協力店 https://www.city.machida.tokyo.jp/kurashi/kankyo/gomi/event/kyoudou/jigyosharenkei/machidastation.html
小金井市	食品ロス削減推進協力店 https://www.city.koganei.lg.jp/smph/kurashi/446/sinaizigyousyorenkei/D040201020200310.html
小平市	こだいら食べきり協力店 https://www.city.kodaira.tokyo.jp/kurashi/124/124393.html
国立市	※取組店舗を市HPで紹介 https://www.city.kunitachi.tokyo.jp/soshiki/Dept05/Div03/Sec01/gyomu/gomirecycle/syokulssnamagomi/0427/1628561948612.html
東大和市	食品ロス削減(食べ切り売り切り)協力店登録制度 https://www.city.higashiyamato.lg.jp/kurashi/gomirecycle/1001947/1009642.html
多摩市	多摩市食べきり協力店 https://www.city.tama.lg.jp/kurashi/gomi/shokuhin/1002145.html
あきる野市	あきる野市食べきり協力店制度 https://www.city.akiruno.tokyo.jp/0000010680.html

食堂・レストラン(麺類を除く)

業種	効果的な対策	テキスト参考ページ
定食屋	● 需要予測による仕入れ量の最適化 ● 「日替わり定食」に在庫量が多い食材を優先的に使う ● ご飯の量を選べる仕組み	12p 15p
ファミリーレストラン	● 需要予測システムの活用 ● セントラルキッチン方式を採用 ● 食品廃棄物の肥料化・飼料化	12p 25p
焼肉・しゃぶしゃぶ店	● 「食べ放題」の場合には、一度に大量注文できない設計 ● 食べ残したお客様へペナルティではなく、食べきったお客様へインセンティブ(次回来店時のドリンクバー割引等)	16p 17p
回転すし店	● 注文後に握るオーダー制 ● 需要予測システムの活用 ● 寿司ネタにならない部位をすり身やコロッケに加工	12p 13p

食堂・レストラン(麺類中心)

業種	対策	テキスト参考ページ
ラーメン・そば・うどん店	● セットメニューの量の調整 ● お年寄り・お子様向けに小盛メニューを用意 ● メニューを絞って具材の多様化を防ぐ	13p 15p

居酒屋等

業種	対策	テキスト参考ページ
居酒屋・焼き鳥店	● 多くのメニューで利用できる共通食材を増やす ● 注文頻度の低いメニューを定期的に整理 ● 宴会時は幹事と相談してコース料理の量を調整	13p 17p

喫茶店

業種	対策	テキスト参考ページ
喫茶店・カフェ	●パン・牛乳・フルーツ・卵などは少量・高頻度発注	12p
	●砂糖・ミルクは「必要な人」だけに提供	13p
	●売れ残りそうなサンドイッチ・焼き菓子などを割引販売	

ファーストフード店

業種	対策	テキスト参考ページ
ハンバーガー店	●需要予測による仕込み量の最適化	12p
	●注文後調理方式の採用	13p
	●ポテト・ドリンクのサイズ選択制	15p
牛丼店	●需要予測による仕込み量の最適化	12p
	●サイズバリエーションの拡充	15p
	●肉・野菜の端材をアップサイクルやリサイクル	
ドーナツ店	●時間帯別に製造量を調整して作りすぎを防止	12p
	●使用済ドーナツフライオイルをリサイクル	25p

その他の飲食店

業種	対策	テキスト参考ページ
お好み焼き店・もんじゃ焼き店	●調理ミスを防ぐため、お客様への焼き方のアドバイス	12p
	●小サイズ・ハーフサイズの用意	15p
	●余りそうな具材は「おすすめ焼き」に	17p

旅館業

業種	対策	テキスト参考ページ
旅館・ホテル	●コース料理の品数・盛り付け量の調整	17p
	●宴会での3010運動の呼びかけ	
	●ビュッフェの場合、料理を少量ずつ補充(小ロット調理)	

食品ロス削減キャンペーン アンケート結果

江戸のところで食品ロスゼロ! キャンペーン

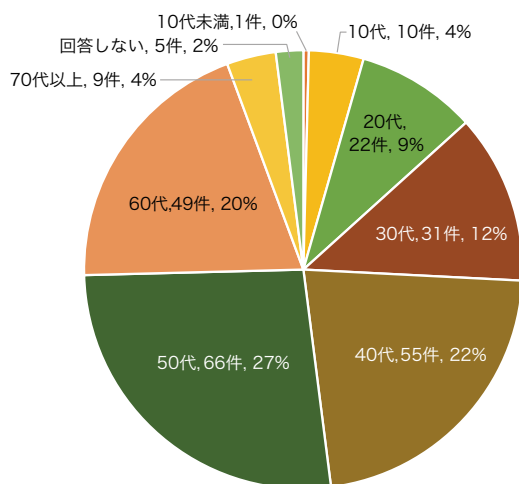
東京都では、外食産業で多く発生している「食べ残し」由来の食品ロスを減らすため、1,054店舗の飲食店と協働して、「江戸のところで食品ロスゼロ!キャンペーン」を実施しました。

2025年10月30日から12月末までのキャンペーン期間中に、実施店舗を利用したお客様を対象とした「来客者アンケート」の結果をご紹介します。

基本情報

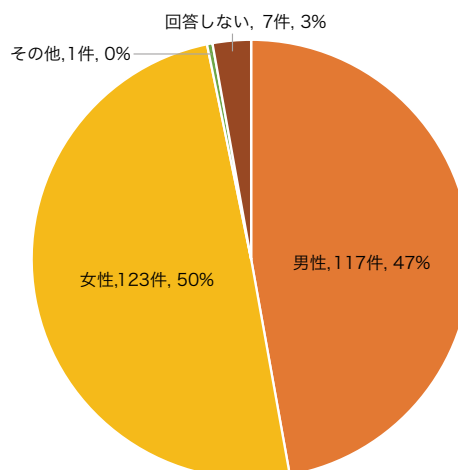
あなたの年代を教えてください。

(回答数:248件)



あなたの性別を教えてください。

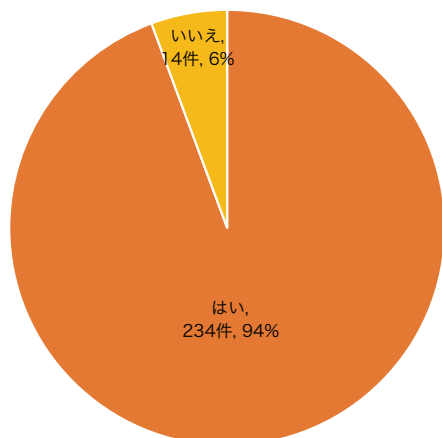
(回答数:248件)



食べきり、持ち帰り行動について

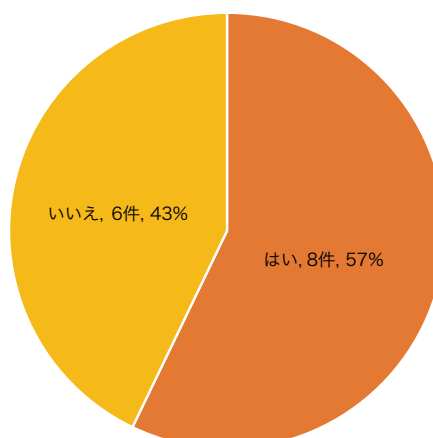
本日のお食事はすべて食べきりましたか？

(回答数:248件)



食べ残しを持ち帰りましたか。

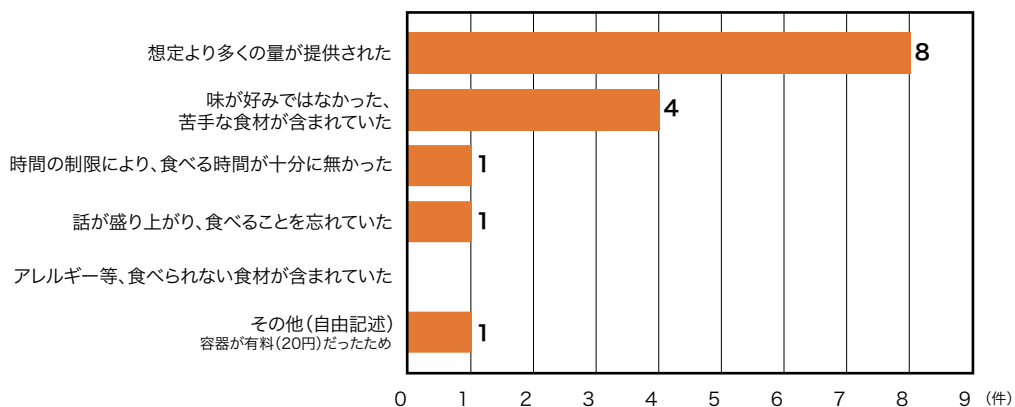
(回答数:14件)



食べきり、持ち帰り行動について

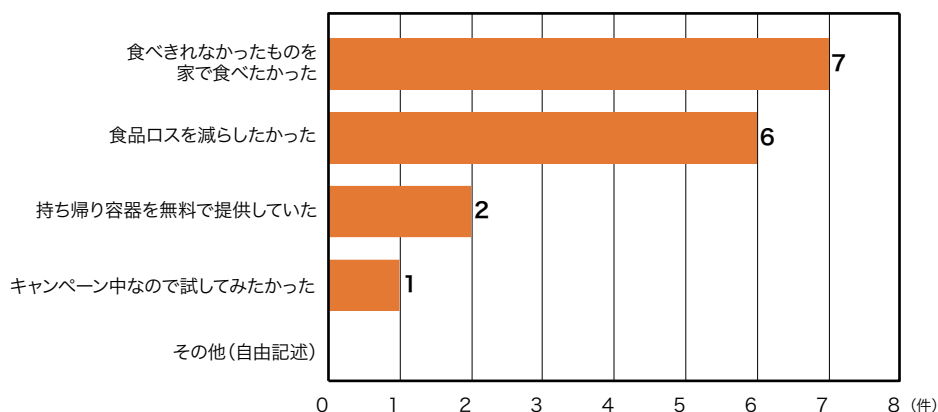
食べ残した理由を教えてください。

(回答数:14件、複数選択可)



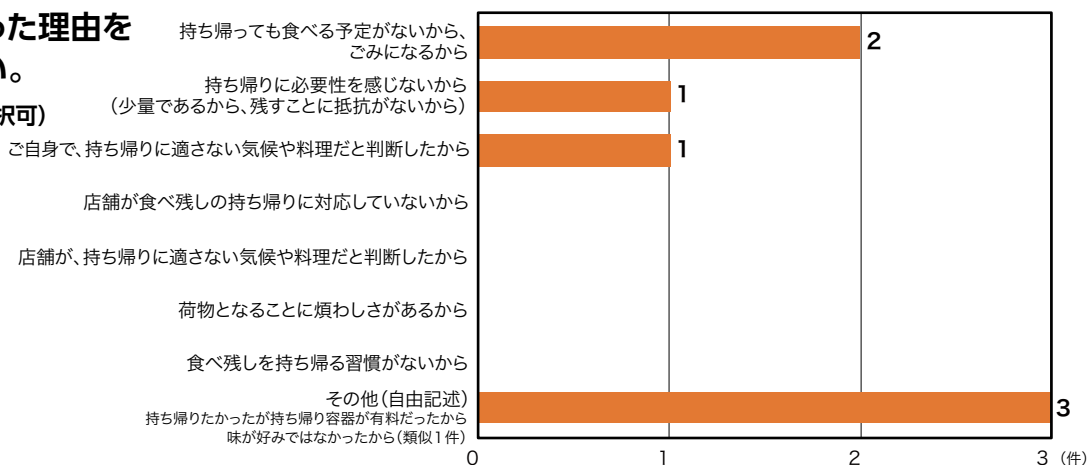
持ち帰った理由を教えてください。

(回答数:8件、複数選択可)



持ち帰らなかった理由を教えてください。

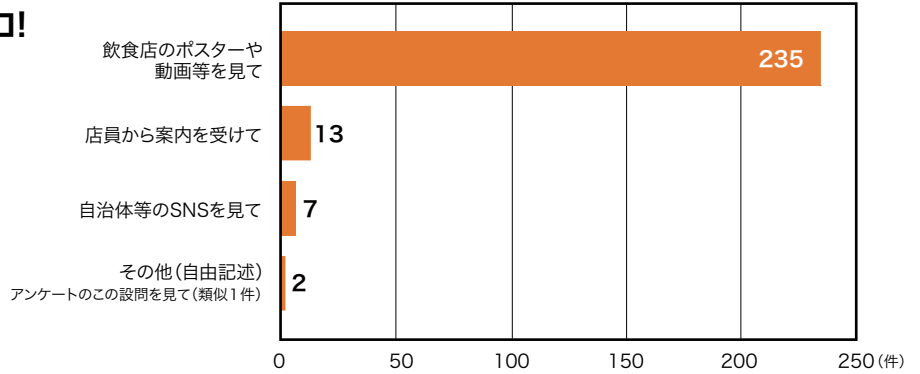
(回答数:6件、複数選択可)



キャンペーンについて

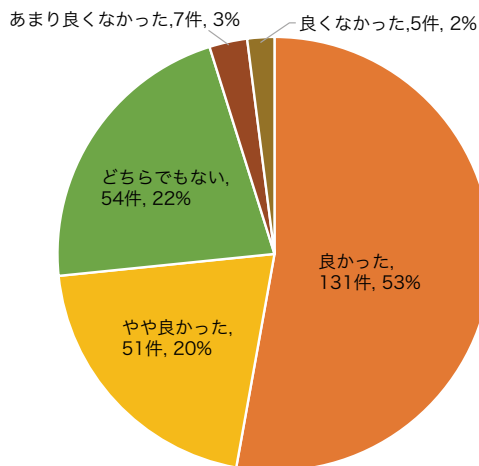
「江戸のところで食品ロスゼロ! キャンペーン」の存在を 何で知りましたか?

(回答数:248件、複数選択可)



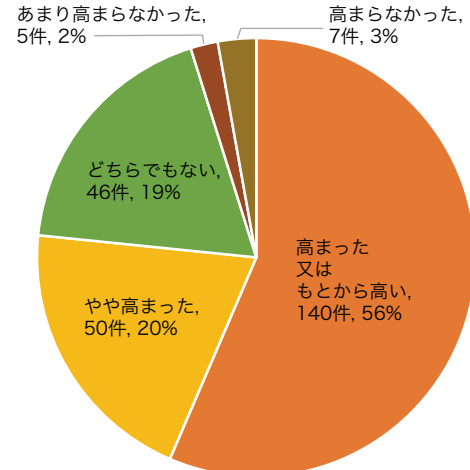
キャンペーンの感想について お聞かせください。

(回答数:248件)



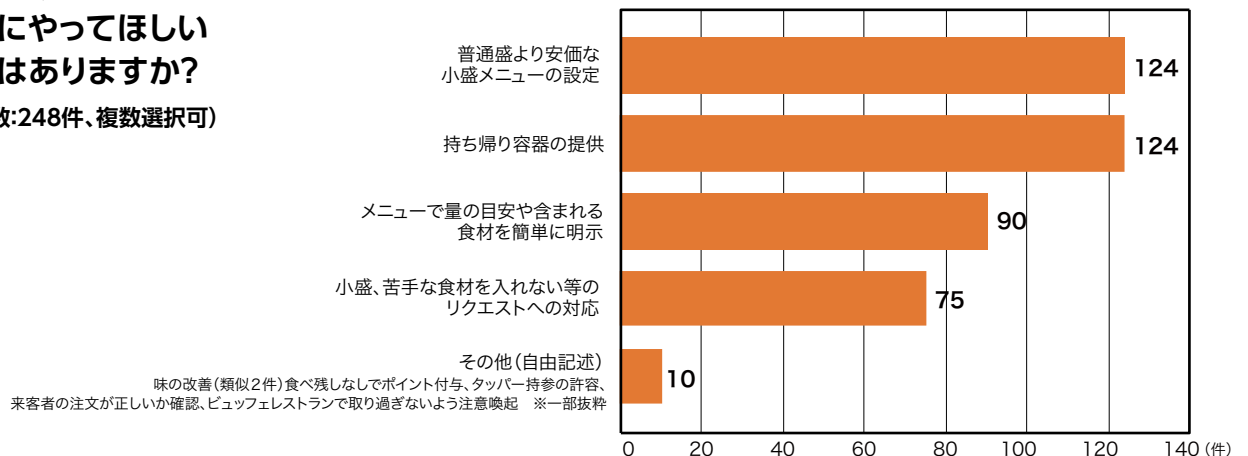
キャンペーンをきっかけに 食べ残し削減への意識は高まりましたか?

(回答数:248件)



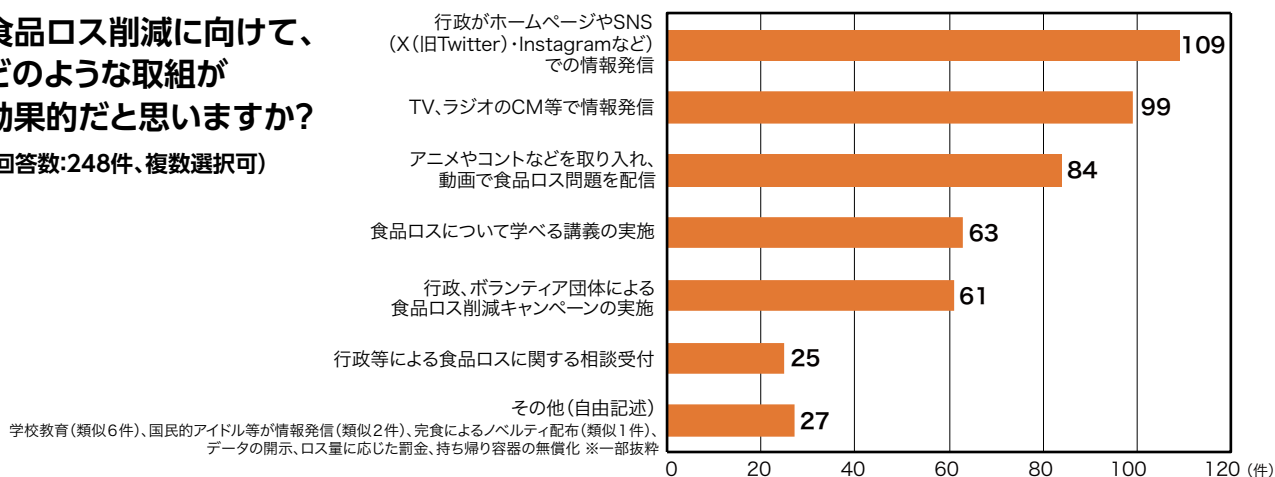
今後、食べ残しを減らすために 店舗にやってほしい 事項はありますか?

(回答数:248件、複数選択可)



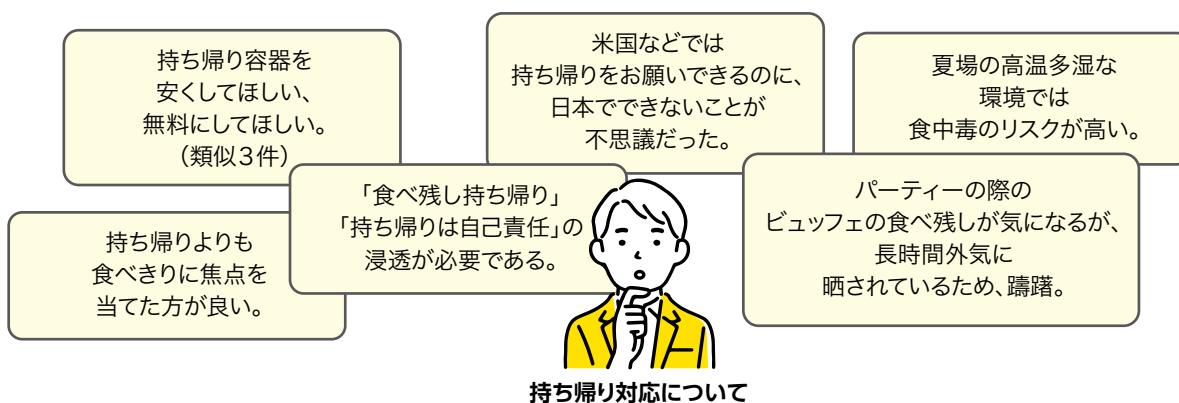
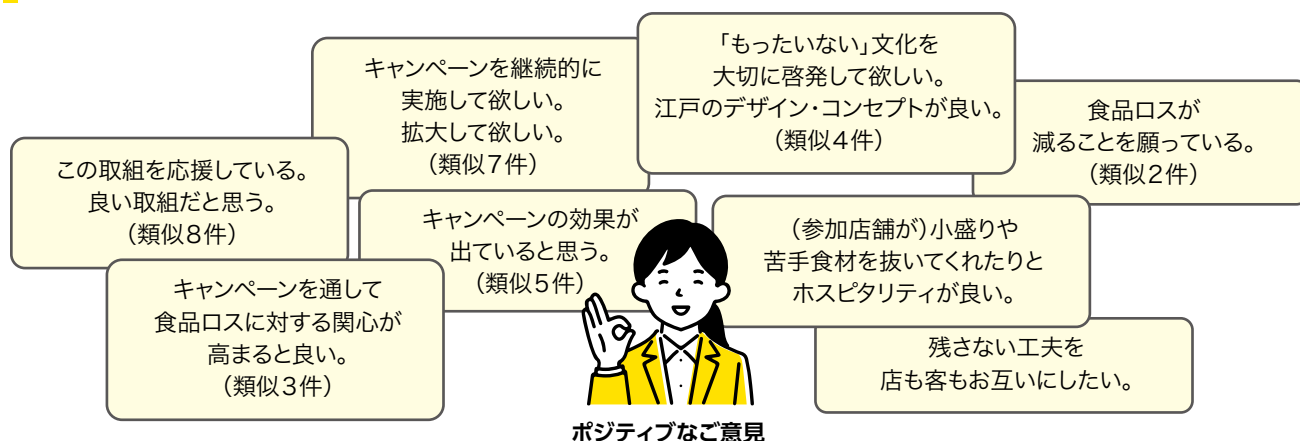
食品ロス削減に向けて、 どのような取組が 効果的だと思いますか？

(回答数:248件、複数選択可)



キャンペーンに関してご意見・ご感想があれば教えてください。

(自由記述)



食品ロス対策チェックリスト

カテゴリ	チェック項目	確認	対象外	テキスト 該当ページ
実施体制	食品ロス削減を推進する責任者を任命している	☐	☐	08p
実施体制	食品ロス削減に係る業務の担当者の役割分担を明確にしている	☐	☐	08p
実施体制	従業員への研修を定期的実施している	☐	☐	09p
実施体制	食品ロス削減に関する表彰制度を導入している	☐	☐	09p
実施体制	食品ロスの種類や発生量を具体的に記録している	☐	☐	10p
実施体制	削減目標を設定し、具体的な行動計画を策定している	☐	☐	11p
仕入れ管理	在庫量等を一覧化し、正確に管理している	☐	☐	12p
仕入れ管理	需要予測に基づいた食材調達を行っている	☐	☐	12p
仕入れ管理	納品単位を小ロット化している	☐	☐	12p
仕入れ管理	保存期間を延長する工夫を行っている	☐	☐	12p
調理過程	端材を活かしたアレンジ料理を開発している	☐	☐	12p
調理過程	調理マニュアルを整備する等、調理ミスを防止している	☐	☐	12p
調理過程	セントラルキッチン方式を採用している	☐	☐	12p
作り置き・注文ミス	可能な限り注文後調理方式を採用している	☐	☐	13p
作り置き・注文ミス	注文内容を復唱し、お客様との認識違いを防いでいる	☐	☐	13p
作り置き・注文ミス	セルフオーダーシステムの導入等により、注文ミスを防止している	☐	☐	13p
作り置き・注文ミス	期限の迫った商品にフードシェアリングサービス等を活用している	☐	☐	13p
食べ残しの傾向	食べ残しの傾向を把握している	☐	☐	13p
メニュー表示の工夫	料理のサイズ展開(小盛・ハーフ)を拡充している	☐	☐	15p
メニュー表示の工夫	大きさや量を写真やピクトグラムでわかりやすく表示している	☐	☐	15p
メニュー表示の工夫	食材、辛さ、塩分、アレルギー等を表示している	☐	☐	15p
店内・店頭等でのPR	食品ロス削減に取り組むことを示すポスターやPOPを掲示している	☐	☐	16p
理解を得る工夫	お客様が楽しみながら食べきりに取り組める仕組みを作っている	☐	☐	16p

カテゴリ	チェック項目	確認	対象外	テキスト 該当ページ
提供形式別	(宴会・団体向け) 事前相談で食事量を調整している	☐	☐	17p
提供形式別	(宴会・団体向け) 量よりも質を重視したメニュー設定を検討している	☐	☐	17p
提供形式別	(宴会・団体向け) 「3010運動」を呼び掛けている	☐	☐	17p
提供形式別	(コース) 料理や品数を柔軟に選択できる構成としている	☐	☐	17p
提供形式別	(コース) お客様と相談し料理や量を調整している	☐	☐	17p
提供形式別	(コース) 大皿から小皿に切り替える等、食べきりを促す対応をしている	☐	☐	17p
提供形式別	(ビュッフェ) 取り分け皿に仕切り皿等を導入している	☐	☐	17p
提供形式別	(ビュッフェ) 小皿盛りで提供する等、取りすぎを防いでいる	☐	☐	17p
提供形式別	(ビュッフェ) 少量ずつ取ることを啓発している	☐	☐	17p
提供形式別	(オーダー式食べ放題) 少量での注文が可能な仕組みを提供している	☐	☐	17p
提供形式別	(オーダー式食べ放題) お客様へ調理のアドバイス、表示をしている	☐	☐	17p
持ち帰り対応	お客様に留意事項を伝達している	☐	☐	18p
持ち帰り対応	持ち帰りに適する食品かどうか、判断している	☐	☐	18p
持ち帰り対応	詰め替えに必要な清潔な容器、器具を用意している	☐	☐	18p
持ち帰り対応	法的リスク等の予見可能性を高めるため、利用規約を定めている	☐	☐	18p
持ち帰り対応	お客様に持ち帰り時の留意事項を伝達している	☐	☐	18p
外国人対応	食や食文化に多様性があることを理解している	☐	☐	20p
外国人対応	外国語表記のメニューを用意している	☐	☐	20p
外国人対応	メニューに食材や味付け等がわかる工夫をしている	☐	☐	20p
その他	食品ロス削減に取り組む姿勢を情報発信している	☐	☐	24p
その他	フードバンク等を活用している	☐	☐	24p
その他	食品廃棄物の再生利用により、廃棄物の発生を抑制している	☐	☐	25p

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 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 外食ロス事業担当
TEL : 03-6666-9162 メール : info-gaisyoku@tokyokankyo.jp

