

【参考資料③】業種別取組事例集

No.	業種	行動場面	取組メニュー		関係事業者等		事例等（一部参考資料も掲載）
			大分類	具体的メニュー	実施義務	努力義務	
0ー1	共通	業務管理・営業	経営方針として環境配慮等の取組宣言	●経営者による2Rの取組宣言	ー	21	【類似事例：環境宣言】 （概要）KES・環境マネジメントシステム、エコアクション21、ISO14000シリーズにより、環境マネジメント活動を推進していく手順としては、まず代表者が、環境改善に組織全体で取り組むことを決定し、自社の環境取組の基本的考え方を定める環境宣言を作成し、環境改善目標を設定するとともに定期的に見直し環境マネジメント活動を推進していく。
0ー2			製品開発、生産・物流システムにおける食品ロスの削減	●消費段階でロスの少ない製品開発、歩留まりの向上や温度管理の徹底等によるロス削減を目指した生産・物流システムの構築 （製造業）	ー	21	【日配品の生産工場分散化による食品ロスの削減】 （概要）消費期限が短く、在庫調整が困難な日配品の生産工場を全国に分散配置し、ある地域で不足する場合は別の工場から補填するシステムを整備して、欠品を回避するとともに過剰在庫を防ぎ、食品ロスを削減する。 出典：平成22年度食品廃棄物発生抑制推進事（社）日本有機資源協会
					1	1	【家庭での調理方法の改善による廃食油の削減】 従来の半分の油で揚げられる天ぷら粉や、油を使わずに調理できるからあげ粉を商品化。「簡便」「時短」といった消費者ニーズに応える商品を通して、家庭での廃食油の削減に寄与している。 出典：日本製粉ホームページ
0ー3				●取引先等との情報交換によるロスの少ない製品開発、生産・物流システムにおける食品ロスの削減 （製造業）	ー	21	【注文客の弁当中身の評価の声を聞くなどによる食品ロスの削減 仕出し弁当店 玉子屋（東京大田区）】 （概要）弁当配達員が配達先の注文客のその日の弁当に対する評価の声を聞くとともに食べ残し量をチェックし、それを日替わり弁当のメニューに反映するとともに、地域別に設定された配達班が過去の経験等をもとに翌日の注文個数を予測し、また、予測数よりやや少ない生産量でも対応できる配達システムの構築により、廃棄率0.1％を達成している。 出典：経済プレミアム（毎日新聞） 廃棄率0.1％の「玉子屋仕出し弁当」の秘密 http://mainichi.jp/premier/business/articles/20150803/biz/00m/010/038000c
0ー4			日頃からの顧客への事業所の環境に配慮した取組に関する情報発信	●具体的取組やその成果を会社の販促を兼ねてメール・郵便で送付	1	1	【環境配慮マークによる情報発信 味の素(株)】 （概要）「できるだけ環境によい商品を選びたい」「商品のエコを一目でわかるようにしてほしい」というお客のニーズに応えるため、味の素グループでは2010年秋より、独自の環境マークである「味なエコ」マーク（味の素登録商標）の表示を開始した。「トレイを省いたもの」、「袋・箱の寸法を縮小して省包材化したもの」、植物性プラスチックを使用したもの、「使用後に、簡単に分別できるキャップを使用している」など、順次環境配慮の内容や表示商品も拡大している。 出典：サステナビリティレポート2014年度版（味の素(株)） （環境報告書、CSR報告書、サステナビリティレポートで環境の取組を報告している事業所は多いが、市民の目には触れにくい。） （参考）料理人が環境に配慮することによりあまり積極的でないのは「客が目立たない」こともあるので（立命館 深井研究室「京のみちしるべ」2002より）、料理における食品ロス削減の工夫、ホテル・旅館の環境配慮等の取組を情報発信していくことも重要である。
0ー5			事業所における社員教育の充実・社員との意見交換	●社員、パート、アルバイトへの取組方針の浸透	ー	21	（接待・調理等についてはマニュアルを作成するなどによりパート、アルバイト等への教育をしているチェーン系列の飲食・販売業は多いが、2Rの取組を社員全体に浸透させようとしている事業所が存在するかは不明）
0ー6				●取組浸透のためのマニュアルの作成・配布	ー	21	（ファミリーレストラン等のパート・アルバイトを中心としたチェーン系列の飲食・販売業では、接客・調理等のマニュアルを作成し、社員教育をしている場合が多い。）
0ー7				●余った食材の有効活用の方法等のアイデアについての社員間での話し合い	ー	21	【グループ各社の関係者間による会議・連絡会を開催して環境に配慮した容器包装開発のための情報交換を実施 味の素(株)】 （概要）味の素グループでは、調味料、加工食品をはじめとして、冷凍食品、油、飲料など、扱う商品も使用する容器包装も多岐にわたっている。各社が独自に容器包装の環境配慮の取組を推進していくため「グループ食品会議」や「包装設計者連絡会」などを通じて情報交換を行っている。出典：サステナビリティレポート2014年度版（味の素(株)）
0ー8	●経営者と関係者とが、食品ロス削減等にむけて意見交換を実施	ー		21	（食材を無駄なく使い切るため、料理人と経営者等関係者間で話し合う など）		

番号は、第57回審議会【資料1】p6,7の表を参照



【参考資料③】業種別取組事例集

No.	業種	行動場面	取組メニュー		関係事業者等		事例等（一部参考資料も掲載）
			大分類	具体的メニュー	実施義務	努力義務	
0-9	共通		非常灯・防犯灯，蛍光管の取替え	●充電式電池，明かりサービス等の利用	—	21	番号は、第57回審議会【資料1】p6,7の表を参照 【明かり安心サービス パナソニック株式会社】 （概要）蛍光管等のランプを購入するのではなく、サービス会社（パナソニック株式会社指定代理店）の所有物である蛍光管等のランプの貸与を受ける仕組みのため、不要になったランプは、サービス会社が回収する。また、不要ランプの排出者はサービス会社となるので、ランプの処理に関する手続き等のご負担が軽減される。 出典：http://www2.panasonic.biz/es/lighting/akarianshin/akari_01.html  ※ 蛍光灯以外のランプ（電球・水銀灯・点灯管など）を含みます
0-10		生産，食材・原料・商品仕入れ		●1／3ルールの見直し（食品製造業，卸売業，小売店）	—	21	【食品ロス削減のための商習慣検討ワーキングチームの取組】 （取組の内容と成果の概要） ①企業の実運用で加工食品の納品期限の見直しの拡大に成功したのは（株）イトーヨーカ堂，（株）東急ストア，ユニー（株），（株）セブン-イレブン・ジャパン，（株）サークルKサンクス等）。また，実用面で納品期限を緩和した企業で問題は生じていないことが確認された。 ②賞味期限が長くなると流通可能期間が延びて，ロス削減に寄与するため，賞味期限の見直し（1,157品目）が実施された。また賞味期限が比較的短い商品ほど，賞味期限の延長によるロス削減面での意義が確認された。 ③賞味期限の年月日表示では，日付順で納品する流通でロス発生につながる場合があることから，一部の企業における商品では年月表示化（209品目）が実施されてる。 出典：平成26年度食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチームとりまとめ食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチームの成果報告（2015.3.17）  賞味期限延長の取組事例 （画像出所：日清食品HP）
0-11				●製造業に対する急な出荷調整，食品卸売業による食品加工依頼などによる食品ロス削減のための関係業種間での意見交換	—	21	【廃棄率の算定による仕入れ商品の選択 スーパーまるまつ（福岡県柳川市）】 （概要）全ての商品について各品目毎の廃棄率を算定し，廃棄率の目安（和日配2％，パン類4％等）と比較し，廃棄率の高い商品については問屋との商談時に切り替えをしている。 出典：平成22年度食品廃棄物発生抑制推進事（社）日本有機資源協会） 【納入先スーパーに協力を求め発注を早めてもらい食品ロスを削減】 （概要）以前は出荷当日の発注で発注時間に合わせて納品量を予測し早目に生産していたため食品ロスが発生していたが，納入先スーパーに協力を求めて発注時間を早め，無駄な生産を抑制して食品ロスを削減した。 出典：平成22年度食品廃棄物発生抑制推進事（社）日本有機資源協会）

【参考資料③】業種別取組事例集

No.	業種	行動場面	取組メニュー		関係事業者等		事例等（一部参考資料も掲載）																							
			大分類	具体的メニュー	実施義務	努力義務																								
0－12	共通		新しい保存技術、軽量化された容器・包装材等の活用	●包装の軽量化、コンパクト化（製造業）	—	1	【環境配慮型容器包装の開発と導入（株）味の素】 （概要）味の素グループでは、「詰め替え」、「パッケージに再生紙を使用」、「トレイを省いたもの」、「袋・箱の寸法を縮小して省包材化したもの」、「植物性プラスチックを使用したもの」、「使用後に、簡単に分別できるキャップを使用」など、環境配慮型容器包装を導入し、それらの商品には「味なエコ」マークを付けている。 出典：サステナビリティレポート2014年度版（味の素（株）） 味なエコ 「味なエコ」とは？ 味の素グループが提供する「味の素らしい・気のきいた（＝味な）」「環境にやさしい（＝エコ）」製品や情報のことで、ロゴマークは「地球の緑と食卓の喜びを模したもので、食を通じてよりよい地球環境」を表現しています。 「味なエコ」マーク。商品数157品種 2014年7月現在（味の素グループ） 詰め替えてエコ 袋商品から中身を詰め替えて、長持ちする瓶を繰り返し使っていたことで、環境負荷を抑制できます。瓶と袋の両方にマークを表示しています。  味の素の詰め替えてエコ 再生紙でエコ 古紙パルプの配合量が80%を超える再生紙を使用しています。資源を大切に利用していくために、リサイクル素材を積極的に採用しています。  味なエコ 再生紙でエコ はずせるキャップでエコ ご使用後、簡単に分別できるキャップを使用している商品に「はずせるキャップでエコ」を表示しています。  味なエコ はずせるキャップでエコ 省包材でエコ 従来品に対して容器包装重量を20%以上削減した、または年間50トン以上削減した商品にマークを表示しています。  味なエコ 省包材でエコ トレイなしでエコ トレイを使用せずに大袋入りにした冷凍食品です。ゴミを減量化し、CO2排出量を約20～50%抑制しました。  味なエコ トレイなしでエコ 植物性キャップでエコ 瓶のキャップに植物性プラスチックを使用しており、石油使用量とCO2排出量を抑制できます。  味なエコ 植物性キャップでエコ 植物性トレイでエコ 冷凍食品のトレイに植物性プラスチックを使用しており、石油使用量とCO2排出量を抑制できます。  味なエコ 植物性トレイでエコ																							
0－13			規格外農水産物の活用	●わけあり農産物、マイナー水産物の活用（小売業）	3	10	【規格外野菜や魚を宅配で販売】 （概要）形が大きすぎたり小さすぎたりといった理由で商品にならないとして一般の市場で出回ることの少なかった「規格外」の農産物と魚の中には、一般の商品より安く販売できるものがあり、消費者の支持も追い風にして、宅配業者などの間で取り扱いが増えてきている。大地を守る会は「もったいない野菜」「もったいない魚」シリーズとして年間を通して販売。オイシックスはホームページ上に「Oisixアウトレットコーナー」を開き、通常商品より3割ほど安く販売。両社とも各地の生産者とネットワークを築き、ふぞろいや傷がついてしまった規格外の山海の幸を安定的に仕入れている。宅配の事業者は加工用よりも高値で規格外の野菜や魚を買い取ることが多い。これまで価値がないとされてきた資源に価値を見出し、生産者の安定収入につなげるのが狙い。出典：日経新聞 2015.12.113 <table><thead><tr><th colspan="3">「規格外」の野菜、果物や鮮魚の宅配が増えている</th></tr><tr><th>事業者</th><th>商品名など</th><th>特徴（価格は一部例、税込み）</th></tr></thead><tbody><tr><td>大地を守る会（千葉県市）</td><td>「もったいない魚」 「もったいない野菜」</td><td>魚で約70品目、野菜で約20品目取り扱う。通常の宅配商品より2～5割ほど割安。三枚におろした小型の真サバは400グラム758円、大きめのニンジン5キロ1382円</td></tr><tr><td>オイシックス</td><td>「Oisixアウトレットコーナー」</td><td>宅配する野菜、果物、鮮魚は通常商品より3割ほど安い。マッシュルームの軸部分（石づき）を1パック70グラム入り（213円）で販売したところヒット商品に</td></tr><tr><td>バルシステム生活協同組合連合会（東京都新宿区）</td><td>「もったいないプロジェクト」</td><td>規格外のコーンやかぼちゃを裏ごしして離乳食やスープに使える冷凍加工食品として宅配。「茎が長めのブロッコリー」（230グラム、328円）は茎を長めに残す</td></tr><tr><td>アクトフォー（長崎県佐世保市）</td><td>「もったいない魚セット」</td><td>魚市場に水揚げされてサイズの問題などから取引されなかった魚を下処理し真空パック（748円、送料別）にして全国宅配。注文受け付け後、原則2日で届ける</td></tr><tr><td>黒酢の寿司京山（東京都墨田区）</td><td>宅配すし「おまかせセット」</td><td>スギ、アブラツノザメといったあまり流通しない魚をマグロ、エビなど通常のすしネタと合わせ、都内23区限定で宅配。30個入りの「並」は3402円、「特上」は3867円</td></tr></tbody></table> （注）宅配では地域を限定するケースや、注文の最低金額や個数が決まっているケースもあるのでホームページなどで確認を	「規格外」の野菜、果物や鮮魚の宅配が増えている			事業者	商品名など	特徴（価格は一部例、税込み）	大地を守る会（千葉県市）	「もったいない魚」 「もったいない野菜」	魚で約70品目、野菜で約20品目取り扱う。通常の宅配商品より2～5割ほど割安。三枚におろした小型の真サバは400グラム758円、大きめのニンジン5キロ1382円	オイシックス	「Oisixアウトレットコーナー」	宅配する野菜、果物、鮮魚は通常商品より3割ほど安い。マッシュルームの軸部分（石づき）を1パック70グラム入り（213円）で販売したところヒット商品に	バルシステム生活協同組合連合会（東京都新宿区）	「もったいないプロジェクト」	規格外のコーンやかぼちゃを裏ごしして離乳食やスープに使える冷凍加工食品として宅配。「茎が長めのブロッコリー」（230グラム、328円）は茎を長めに残す	アクトフォー（長崎県佐世保市）	「もったいない魚セット」	魚市場に水揚げされてサイズの問題などから取引されなかった魚を下処理し真空パック（748円、送料別）にして全国宅配。注文受け付け後、原則2日で届ける	黒酢の寿司京山（東京都墨田区）	宅配すし「おまかせセット」	スギ、アブラツノザメといったあまり流通しない魚をマグロ、エビなど通常のすしネタと合わせ、都内23区限定で宅配。30個入りの「並」は3402円、「特上」は3867円	—	10
「規格外」の野菜、果物や鮮魚の宅配が増えている																														
事業者	商品名など	特徴（価格は一部例、税込み）																												
大地を守る会（千葉県市）	「もったいない魚」 「もったいない野菜」	魚で約70品目、野菜で約20品目取り扱う。通常の宅配商品より2～5割ほど割安。三枚におろした小型の真サバは400グラム758円、大きめのニンジン5キロ1382円																												
オイシックス	「Oisixアウトレットコーナー」	宅配する野菜、果物、鮮魚は通常商品より3割ほど安い。マッシュルームの軸部分（石づき）を1パック70グラム入り（213円）で販売したところヒット商品に																												
バルシステム生活協同組合連合会（東京都新宿区）	「もったいないプロジェクト」	規格外のコーンやかぼちゃを裏ごしして離乳食やスープに使える冷凍加工食品として宅配。「茎が長めのブロッコリー」（230グラム、328円）は茎を長めに残す																												
アクトフォー（長崎県佐世保市）	「もったいない魚セット」	魚市場に水揚げされてサイズの問題などから取引されなかった魚を下処理し真空パック（748円、送料別）にして全国宅配。注文受け付け後、原則2日で届ける																												
黒酢の寿司京山（東京都墨田区）	宅配すし「おまかせセット」	スギ、アブラツノザメといったあまり流通しない魚をマグロ、エビなど通常のすしネタと合わせ、都内23区限定で宅配。30個入りの「並」は3402円、「特上」は3867円																												

【参考資料③】業種別取組事例集

No.	業種	行動場面	取組メニュー		関係事業者等		事例等（一部参考資料も掲載）
			大分類	具体的メニュー	実施義務	努力義務	
0-14	共通	計画的な生産・仕入れ・販売予測		●食品ロスを削減するため、天候・他店の動向等に応じた生産・販売計画を策定	—	21	【適切な生産計画づくりと予測期間の短縮による精度向上】 （概要）冷凍食品メーカーでは、3カ月先までを見越した需要予測ソフトによる生産計画をつくり、市場の状況に応じて随時計画変更しつつ需給調整を行っていたが、予測期間を1カ月単位から2週間単位程度に短くし、予測の精度を確定注文生産の域まで高めるように努力した。また、注文に際しては営業部門が責任を持ち、確定した数値（注文）を基に工場へ発注するシステムが構築され、過剰生産量が削減された。出典：平成22年度食品廃棄物発生抑制推進事（（社）日本有機資源協会） （参考1）天気予報による需要予測精度の向上と食品ロス削減 製造業において生産量を決定するには、消費者の最終需要を見るだけではなく、小売・卸の販売行動も同時に予測することが必要である。（一財）日本気象協会では、長期予測の精度向上等の高度化された気象予測を用いた高精度の需要予測データを製・配・販で共有することにより、サプライチェーンの全体を効率化する取組を行っている。出典：経済産業省・（一財）日本気象協会 ニュースリリース （参考2）ローソン、ミツカン等が共同し、天気に基づく需要予測を生産・物流計画に迅速に反映し食品ロスの廃棄の削減を目指した実証実験を開始（経済産業省） 天候によって需要が激しく動く飲料などはコンビニの需要をリアルタイムで共有すれば生産や在庫を最小限に抑えられ、食品の廃棄を最大3～4割減らせるとみている。2015年度中にメーカーからミツカンと豆腐製造大手の相模屋食料（前橋市）、卸売業者の国分、ローソンなど小売業者を中心とした実証実験を始める。対象とする食品は豆腐やパン、牛乳、ビール、コーヒー、めんつゆなど。日本気象協会が提供する天候データを基に、需要を予測する。ローソンのような大手コンビニエンスチェーンでは独自に同様の需要予測をしているが、メーカーや物流、卸業者まで情報を共有する例は初めてとなる。出店：日経新聞 2015.4.6
0-15				●過去の売上げ情報等を活用した生産・仕入れ・販売計画を策定（小売業）	—	21	
0-16				●食材使用量や生ごみの廃棄量を毎日把握し、仕入れ計画やメニュー内容に反映（飲食業）	—	21	
0-17		配送等	配送等における商品の損失の防止	●適正な温度管理等配送等における商品の損失の防止	—	21	【チルド温度帯で運搬・陳列するチルド弁当の導入による食品ロスの削減 セブン-イレブン】 （概要）定番メニューでかつ電子レンジで加温して食べられるメニューを中心に、チルド温度帯で運搬・陳列するチルド弁当を開発し、販売時間、消費期限を既存の弁当より延長させ、製品ロスを削減した。出典：平成22年度食品廃棄物発生抑制推進事（（社）日本有機資源協会） 
0-18		在庫管理	在庫管理の徹底による食品ロスの削減	●適正な温度調整等在庫管理の徹底による食品ロスの削減	—	21	

【参考資料③】業種別取組事例集

No.	業種	行動場面		取組メニュー		関係事業者等		事例等（一部参考資料も掲載）
				大分類	具体的メニュー	実施義務	努力義務	
1-1	宿泊施設 （ホテル・旅館）	接客	予約時	当該施設の環境配慮の取組情報を提供 （取組の例） ・アメニティグッズの削減 ・使い捨て食器の削減 （マイ箸、ボトル、カップ持参） ・施設内飲食店・宴会場からの食品ロス削減 ・土産物店簡易包装推進	●予約サイトのホームページ、予約者への連絡メール・郵送物等を活用して取組内容を説明	—	16	【環境配慮の取組を宣言 環境・節約滞在型ホテル エコアンドテック京都】京都市東山区 22室 （概要）環境に配慮したサービスの提供をホームページのトップページに掲げるとともに、環境方針のページでアメニティグッズの削減、ごみの分別等の基本理念を宣言している。 出典：http://www.ecoandtec.jp/index.html （基本理念） ・紙類の分別・リサイクル ・PETボトル・空き缶・空きびんの分別・リサイクル ・シーツ・タオル・浴衣の交換は3日目、清掃は7日目に実施 ・シャンプー類はボトルで備え付け ・歯ブラシ、シェイバーの持参を呼びかけ ・使用されないアメニティを再利用 ・消毒表示を再利用 ・スリッパは使い捨てを使わない ・基本的に禁煙 ・エコオフィスを実施 ・フロント、客室で京都の暮らし、行事、気候風土についての情報を提供 ・トイレットペーパーとティッシュペーパーの使い切りを実施 ・アメニティグッズの二重包装をしない ・電化製品の電源管理を行う ・節水をよびかける を環境方針として宣言。 （アメニティグッズの必要な人のみ利用の呼びかけ） 
1-2			チェックイン時 （宿泊手続き時）	宿泊者に当該施設の環境配慮の取組情報の提供とフロント等での声かけの実践	●フロントに卓上プレート、施設パンフレット等を置くとともに、フロントスタッフが取組を口頭で説明	6	16	【案内プレートによる呼びかけ かんぼの宿 富山】富山県富山市 40室 （概要）宿泊者がアメニティグッズの要否を選べることをフロントの案内プレートでチェックイン時に説明している。 出典：2R活動事例集[事業所編]富山県 http://www.pref.toyama.jp/cms_pfile/00011723/00650797.pdf 

【参考資料③】業種別取組事例集

No.	業種	行動場面	取組メニュー		関係事業者等		事例等（一部参考資料も掲載）
			大分類	具体的メニュー	実施義務	努力義務	
1－3	宿泊施設 （ホテル・旅館）	チェックイン時 （宿泊手続き時）	宿泊客の環境配慮型行動選択を誘導する仕組みづくり	●エコ・アクション・ポイント制度を導入し、インセンティブにより2R行動実践へ誘導	6	16	【エコ・アクション・ポイント（株）かんでんCSフォーラム】 （概要）エコ・アクション・ポイントは温室効果ガス排出削減に貢献する商品の購入・サービスの利用によりポイントがたまり、商品と交換できるポイントプログラムである。アパ・ホテルでは、エコアクションに参加し、客室ノークリーニング、アメニティ交換不要等の場合200pを進呈している。 出典：エコ・アクション・ポイントhttps://kcsf-eco-ap.jp/howto、アパ・ホテル http://www.apahotel.com/hotel/eco_action.html（エコ・アクション・ポイント） （アパ・ホテルのその他の環境配慮の取組） 
1－4				●歯ブラシ・カミソリ持参者にポイントを与え、持参を誘導	—	16	【持参者へのスタンプカードのポイント制の導入 R＆Pホテル・ワシントンプラザホテル（株）ワシントンホテル】 （概要）歯ブラシ、ひげ剃り持参の宿泊客に1回1スタンプをスタンプカードに押し、宿泊5回で500円のクオカードを提供する。 出典：http://randbjp/
1－5				●未使用の場合に、一定額を自然の保全と再生事業等の活用に寄付するなどの仕組みづくり 例)エコちばコイン(千葉県) ・アメニティグッズを1つも利用しない場合に、ホテルから「ちば環境再生基金」にエコちばコインを介して寄付し、自然の保全と再生に活用	—	16	【エコちばコイン（一財）千葉県環境財団】 （概要）エコちばコインに協力する千葉県内のホテルで、宿泊客がアメニティグッズを1つも利用しない場合に、ホテルから「ちば環境再生基金」(千葉県が平成14年2月に策定した「ちば環境再生計画」を推進するために、(財)千葉県環境財団に設置された基金)に、エコちばコインを介して寄付し、自然の保全と再生に活用。 出典：エコちばコイン http://www.ckz.jp/saisei/coin/index.html 【ちば環境再生基金に寄付 ホテルドリームゲート舞浜】 （概要）宿泊客が客室に置かれたホテルの歯ブラシ、石鹸、レディスセット、シェーバー、ヘアブラシを一つも使わなかった場合、これらのグッズの上に置かれたエコちばコインをチェックアウトの際にフロントの回収箱に入れると、ホテルは、エコちばコイン1枚について50円(ホテルにより寄付金額は相違)を「ちば環境再生基金」に寄付する。 出典：http://www.ckz.jp/saisei/coin/bay/hdgm.html
1－6		チェックイン時 （宿泊手続き時）	アメニティグッズの提供抑制、使い捨て型アメニティグッズからの転換	●アメニティグッズの有料化	—	16	【アメニティグッズの有料化 ビジネスホテルレインボー】 愛媛県松山市 28室 （概要）少しでも低価格な宿泊料金を提供できるようにアメニティグッズを一部有料(シャンプー、歯ブラシ、ひげ剃りの3点は各50円)で販売している。 出典：http://hotelrainbow.info/ （参考）資源の節約と再活用に関する法律(韓国) 韓国では、容器包装を含む使い捨て用品(韓国では1回使用用品と呼ぶ)のリデュース・リユースを目指して、その使用規制を実施している(「資源の節約と再活用に関する法律」1992年制定)。食堂における使い捨てのプラスチックの食器や割り箸、スーパー・デパートにおけるレジ袋、ホテルにおける使い捨て歯ブラシ、カミソリなどの無料提供が禁止されている。 出典：FoE Japan http://www.foejapan.org/lifestyle/gomi/world/world_Korea.html
1－7				●アメニティグッズ持参者の宿泊料の値引き	—	16	【アメニティグッズ未使用で宿泊料金割引 癒しの湯かどや(信州渋温泉)】 長野県山ノ内町 15室 （概要）アメニティグッズ(バスタオル・フェイスタオル・歯ブラシ・浴衣セット)の付かない素泊まりエコプラン1人1,000円割引 出典：http://iyashinoyu-kadoya.com/

【参考資料③】業種別取組事例集

No.	業種	行動場面		取組メニュー		関係事業者等		事例等（一部参考資料も掲載）
				大分類	具体的メニュー	実施義務	努力義務	
1－8	宿泊施設 （ホテル・旅館）	接客	チェックイン時 （宿泊手続き時）	アメニティグッズの提供抑制，使い捨て型アメニティグッズからの転換	●アメニティグッズを使い捨て型から長期間使用型に転換例）環境・節約滞在型ホテル	—	16	【ディスペンサー式シャンプー・ボディソープ の使用 環境・節約滞在型ホテル エコアンドテック京都】 1－1参照 【倉敷国際ホテル】 1－9参照 （概要）客室にあるシャンプー・ボディソープ は使い捨てでなく，ディスペンサー式のものを使用
1－9			その他	客間のアメニティグッズ等消耗品の有効活用	●中途半端に残っているトイレトペーパー，固形石鹸等を従業員用に使用	6	16	【アメニティグッズの有効利用 倉敷国際ホテル】 岡山県倉敷市 106室 （概要）2006年に「エコアクション21」を認証取得し，環境方針を制定してそれに基づく具体的な環境配慮の取組を実施している。 出典：環境活動レポート2011年度 http://www.kurashiki-kokusai-hotel.co.jp/files/環境活動レポート2012.8.1.pdf 1. 従来から取り組んでいること ・節水熱管理システム「ジョイナー」の導入 ・各所に節水キットを取り付け ・こまめに蛇口を閉める ・通い箱利用の促進 ・封筒等の再使用 ・客室で使用したトイレペーパーの残りを従業員トイレ等で使用 ・客室にあるシャンプー・ボディソープ は使い捨てでなく，ディスペンサー式のものを使用 ・トナーカートリッジはリサイクル品を使用 ・エコマーク商品を優先的に購入 ・無駄な照明はつけないように気をつける ・地産地消の促進 2. エコアクション21 導入に当たって新たに始めたこと ・ザルを用いて生ゴミの水分を切って廃棄することにより廃棄物の量を減らす ・コピー用紙に再生紙を使用 ・名刺の印刷用紙に再生紙を使用 ・ゴミステーションに仕切りを設置し，分別をしやすくした ・環境方針や活動を全社員に周知及び環境教育を実施 ・ロビーで使用するコースターを使い捨ての紙製のものから再使用できる布製のものに替える ・宴会や婚礼で使用する箸の一部を袋無しタイプに替える ・宴会で使用する箸の一部を洗い替えのできる箸に替える ・廃棄物を極力出さないような食材の利用 ・食べ残しが出ないように調理する量のきめ細かな管理 ・社内メールを使つてのペーパーレス化 ・重油を使用したボイラーからガスボイラーに交換する
						—	21	（参考事例）【ハブラシ回収プログラム テラリサイクル&ライオン(株)】 （概要）テラサイクル(リサイクルしづらいパッケージや製品を回収し製品へリサイクルする企業)とライオン(株)は，ハブラシ回収プログラムに取り組んでいる。2kg(約200本)以上ハブラシを送ると10g(約1本)に対し，2テラサイクルポイント(2円)が提供され，貯まったポイントを学校等教育支援・地域支援に寄付したりリサイクルされた各種園芸用品等と交換するプロジェクト。送料は宅配便で行い送料は無料である。ライオン(株)はこのプロジェクトの国内への普及に取り組む。なお，回収の対象は家庭中心で，ホテル・旅館等の参加については一部制限がある。 出典： http://www.terracycle.co.jp/ja/brigades/habrush.html
1－10					●NPO等を通じて余った石鹸を集め，困っている国・地域に提供(寄付等)	—	21	【使用済み石けん回収プロジェクト NPO法人ハッピーステップス】 （概要）国内のホテルでほぼ未使用ながら廃棄される固形石けんを回収し，ウガンダの貧困集落に提供している。現地においては，現地のNGO Childline Ugandaと連携し，各世帯に石けんと手洗いを啓発するパンフレットを配布するほか，教室を開き実際の手洗い方法を教えることで，病気等のリスクを軽減しようとする意識を高めている。 出典： http://partner.jica.go.jp/resource/MZ/kodo/vol_21.html http://happysteps.or.jp/sample-page （類似事例） アメリカでは，NPO法人グローバル・ソープ・プロジェクト，NPO法人クリーン・ザ・ワールドが使用済み石けん回収プロジェクトに取り組んでいる。 出典： http://www.nygreenfashion.com/html/news/20111216.html 【低所得層等に未使用なアメニティグッズを提供 ソウル市】 （概要）市の福祉本部が市内11の高級ホテルと連携して低所得層やホームレスの市民に，ホテルで不要となった石鹸等の衛生用品(石鹸やシャンプー，リンス，化粧水，カミソリ，爪切り，歯ブラシ，綿棒，スリッパ等。カミソリや歯ブラシ，綿棒等は未使用のもの，シャンプーやリンス，化粧水等は使用済のものを別の容器に入れて提供)や寝具類，家電製品を提供している。 出典： http://www.excite.co.jp/News/chn_soc/20151023/Recordchina_20151023063.html

番号は，第57回審議会【資料1】p6,7の表を参照

【参考資料③】業種別取組事例集

No.	業種	行動場面		取組メニュー		関係事業者等		事例等（一部参考資料も掲載）
				大分類	具体的メニュー	実施義務	努力義務	
1－11	宿泊施設 （ホテル・旅館）	接客	その他	客室用リサイクルボックスの設置と 分別の呼びかけ（従業員が分別する 方法でも可能）	●分別専用のごみ箱の設置。分別の呼びかけ。分別専用のごみ箱を設置できない場合は、客室のごみ箱横に資源ごみを置くよう案内	6	—	【2分別用のごみ箱を設置 アパ・ホテル】 （概要）可燃物、不燃物用のごみ箱を客室に設置している。 出典：http://www.jalan.net/yad316317/topics/entry0000139616.html 
						6	—	【2分別用のごみ箱を設置 コンフォートホテル黒崎】 福岡県北九州市 151室 （概要）可燃ごみ、缶・びん・ペットボトル用のごみ箱を客室に設置している。 出典：http://www.tripadvisor.jp/LocationPhotoDirectLink-g303160-d1426164-i52558092-Comfort_Hotel_Kurosaki-Kitakyushu_Fukuoka_Prefecture_Kyushu_Okinawa.html 
1－12	その他	チェックアウト以降	取組の成果の情報提供	●当該宿泊施設での取組の成果を宿泊者への宿泊営業と合わせて情報提供	—	21	—	【細分別排出に取り組む Hôtel de la Porte Dorée】（パリ） （概要）以下の分別を宿泊客に呼びかけている。ごみは、プラスチックのボトル、缶、紙、段ボール紙などに分別し、専用のごみ箱に入れて下さい。ガラスの瓶（ワイン、ビール等）は、客室のごみ箱の横に置いて下さい。当ホテルの客室係が収集します。使用済みの電池 はフロントにある使用済み電池収集用の容器をご利用下さい。その他のごみは、油で汚れた紙、食べかす、綿棒、プラスチック容器など。 出典：http://hoteldelaportedoree.com/fr/ （Selectibox）     出典： http://www.selectibox.com/poubelle-de-tri-selectif-eco-design.html

【参考資料③】業種別取組事例集

No.	業種	行動場面		取組メニュー		関係事業者等		事例等（一部参考資料も掲載）
				大分類	具体的メニュー	実施義務	努力義務	
1－13	宿泊施設 (ホテル・旅館) レストラン ・宴会場等部門	接客	食事時	【一般の食事時の行動場面の取組メニューは飲食店参照】		—	—	番号は、第57回審議会【資料1】p6,7 の表を参照
				来店者へもったいないの意識付け	●資源消費・環境負荷問題に触れつつ、食品ロス削減の必要性を説明	2	—	
1－14		バイキング方式、 食べ放題方式での 食事時 (再掲 飲食店参 照)		お店のルールづくりと情報提供	●お店のルールを丁寧に説明	2	—	【ホームページで食事のルールを説明 カンポフェリーチェ(ホテルキャッスルプラザ) 兵庫県明石市 (概要)ランチタイムにおいて、パンのおかわりは自由だが、食べ残しや持ち帰りはご遠慮下さいと、食事のルールをホーム ページ等で紹介している。 出典: http://www.castlehotel.co.jp/restaurants/campofelice_lunch.html 【ホームページで食べ放題メニューの楽しみ方とともに、小皿での料理提供のメリットを丁寧に説明 大珍楼 新館(横浜中華 街)】 (概要)大珍楼の食べ放題を10倍楽しむオススメの方法で小皿で料理提供のメリットを以下のように説明。「小皿」で提供され る一人前はいわゆる取り分けた後の状態で、ほんの2～3口です。「えー、少な～い…」などとおっしゃることなかれ、だからこ そたくさんの種類を楽しめるわけです。大珍楼の「食べ放題」は、豊富な一品料理のサンプルのようなもの。いろいろな種類を お楽しみいただき、お気に入りの味を見つけたなら、次の機会にはぜひアラカルトでたっぷりとお楽しみ頂ければ幸いです。 出典: http://daichin.co.jp/information/howtoenjoytheviking
1－15				無駄な飲食が発生しない仕組みの 採用	●無駄な飲み物の注文を受けたり、料理を取らないような仕組 みを採用	2	—	【グラス交換制を採用 (株)駅前 兵庫県内で居酒屋等をチェーン展開】 (概要)飲み放題のコースでは、グラス交換制(自分のコップを空けたら次の飲み物の注文を受ける)を採用して飲み残しを抑 制している。 出典: http://www.ekimae-group.co.jp/company/ (ホームページでのお客への呼びかけ) ※飲み放題は瓶・グラス交換制とさせていただきます。 ※著しく飲み残しのある場合別途料金を頂く場合がございます。 【マス目上に区切った取り皿を採用 富山第一ホテル内レストラン】 (概要)バイキングでは、大皿ではなくマス目上に区切った取り皿にして、食べ残しが少なくなる仕組みを採用している。 出典: 2R活動事例集[事業所編]富山県 http://www.pref.toyama.jp/cms_pfile/00011723/00650797.pdf 【食べ放題メニューでは小皿で料理を提供 大珍楼 新館(横浜中華街)】 (概要)食べ放題の料理の提供では、小皿で各料理を提供し、食べ残しを削減している。 出典: 日経新聞2015.11.22朝刊、大珍楼 http://daichin.co.jp/information/howtoenjoytheviking
1－16				経済的インセンティブの活用	●食べ残しへの罰金制を導入	2	—	【おかわり分を残すと罰金 いなかや】(東京都新宿区) (概要)90分間食べ放題では、おかわりし放題だが、おかわり分を残すと100gあたり1,000円の罰金。 出典: http://www.wowsokb.jp/inakaya/ 【一定量以上の食べ残しがあると通常料金を支払いが必要 中国バイキング遥華 北新地店】(大阪市) (概要)食べ放題プランで1/3以上食べ残しがある場合、通常料金の支払いが必要。また、食材がなくなり次第食べ放題プラ ンは終了としている。 出典: http://www.hotpepper.jp/strJ000712179/course_cnod20/
1－17					●デポジット制を採用	2	—	【デポジット制のケーキ食べ放題 信明製菓／シンミョンチェグァ】(韓国ソウル) (概要)食べ残し防止のために最初にデポジット代も含めた代金を支払うが、帰る時に食べ残ってなければお金が返却され る。 出典: http://www.seoulnavi.com/food/4407/

【参考資料③】業種別取組事例集

No.	業種	行動場面		取組メニュー		関係事業者等		事例等（一部参考資料も掲載）		
				大分類	具体的メニュー	実施義務	努力義務			
1－18	宿泊施設（ホテル・旅館） レストラン ・宴会場等部門	接客	宴会・団体（修学旅行含む）の食事（再掲 飲食店参照）	幹事との打合せの徹底	●幹事へ食べ残し削減の趣旨説明や、30・10（さんまる いちまる）等の削減行動の実践を依頼 ●適量料理・参加者の嗜好に合った料理提供のための参加者の特徴把握や、食べ残しの少ない料理を提案	2	—	番号は、第57回審議会【資料1】p6,7の表を参照 【残さず食べよう！30（さんまる）・10（いちまる）運動】長野県松本市 （概要）松本市では，“もったいない”をキーワードとして、あらゆる世代、家庭や外食時などさまざまな場面で食べ残しを減らす取組みを進めているが、会食や宴会での食品ロス削減のため、以下の30（さんまる）・10（いちまる）運動を展開している。 1 注文の際に適量を注文しましょう。 2 乾杯後30分間は席を立たず料理を楽しみましょう。 3 お開き前10分間は自分の席に戻って、再度料理を楽しみましょう。 ○事業所・団体等の宴会において協力の呼び掛け 「残さず食べよう！30・10運動」コースターの活用や、開始時に30・10運動への協力をアナウンスする等の実践 ○プラチナメニュー提供飲食店の募集 食品ロスを減らすにあたり、高齢者などから、宴会時において出される料理が多く、そもそも食べ切れないとの意見もあることから「量より質を重視したメニュー」や「食べ切れる分量のメニュー」を「プラチナメニュー」と名付け、協力飲食店を募集 出典：http://www.city.matsumoto.nagano.jp/shisei/kankyojoho/3010unndou.html 【たべきり実践のための宴会5箇条の呼びかけ】福井県 （概要）12月から1月を「おいしいふくい食べきり運動強化期間」として、宴会5箇条として宴会等での食べ残しの減量化を呼びかけ。 その1 出席者の性別や年齢などを店に伝え、適量注文に心がけましょう。 その2 酒宴の席では、開始30分、終了10分など、席を立たずにしっかり食べる時間を作りましょう。 その3 料理がたくさん残っているテーブルから、少ないテーブルへ料理を分けましょう。 その4 幹事さんや司会者の方は、宴会中に「食べ残しのないように！」の声かけをしましょう。 その5 食中毒の危険のない料理を持ち帰り用として折り詰めで注文するなど、食べ残しがない注文の工夫をしましょう。 出典：http://info.pref.fukui.lg.jp/junkan/tabekiri/050_area_motion/activity106.php 		
						2	—	【客層に合わせた料理の提供 酒菜 石慶】京都市 食べ残しゼロ優秀店舗 ○人数、ご希望等に合わせて食べ残しができるだけでないよういたします。気兼ねなくご相談ください。 ○お造りをはじめとした魚介類の骨や殻の活用について、リクエストにお応えします。 ○お料理を食べ残される場合、ドギーバッグ（再利用可能）でご対応させていただきます。 出典：http://sukkiri-kyoto.com/tenpo/01.html		
						2	—	【食べ残しゼロ推進店舗認定制度により、食品ロスを削減】京都市 （概要）京都市内で営業する飲食店及び宿泊施設が、以下のうち2項目以上を実践している場合に食べ残しゼロ推進店舗として認定し、市のホームページで市民にPRする。 （取組内容） <table><tr><td>1 食材を使い切る工夫</td><td>2 食べ残しを出さない工夫</td></tr><tr><td>3 宴会、冠婚葬祭での食事等における工夫</td><td>4 食べ残しの持ち帰りができる工夫</td></tr><tr><td>5 ごみ排出時の水キリ等の工夫</td><td>6 使い捨て商品の使用を抑える工夫</td></tr><tr><td>7 食べ残しゼロに向けた啓発活動</td><td>8 上記以外の食べ残しを減らすための工夫</td></tr></table> 出典：http://sukkiri-kyoto.com/new/20141201.html	1 食材を使い切る工夫	2 食べ残しを出さない工夫
1 食材を使い切る工夫	2 食べ残しを出さない工夫									
3 宴会、冠婚葬祭での食事等における工夫	4 食べ残しの持ち帰りができる工夫									
5 ごみ排出時の水キリ等の工夫	6 使い捨て商品の使用を抑える工夫									
7 食べ残しゼロに向けた啓発活動	8 上記以外の食べ残しを減らすための工夫									



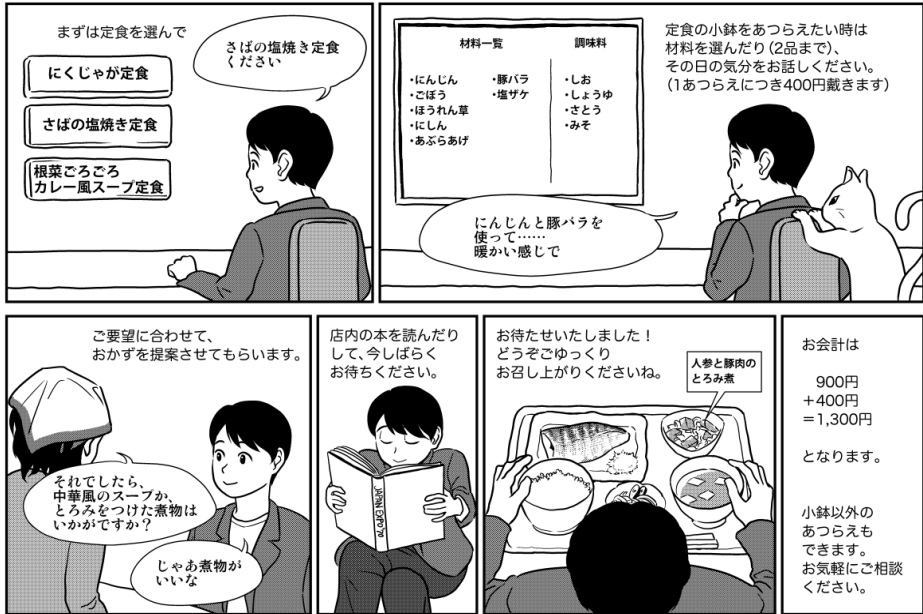
【参考資料③】業種別取組事例集

No.	業種	行動場面	取組メニュー		関係事業者等		事例等（一部参考資料も掲載）
			大分類	具体的メニュー	実施義務	努力義務	
1－19	宿泊施設 （ホテル・旅館） レストラン ・宴会場等部門	接客	宴会・団体（修学旅行含む）の食事	余った料理の持ち帰り			番号は、第57回審議会【資料1】p6,7の表を参照 【宴会で食べきれなかった料理はドギーバッグに詰めて持ち帰りが可能 国際ホテル（立川グランドホテル）】東京都立川市 （概要）食品ロス削減のため、宴会で食べきれなかった料理を、ドギーバッグでの持ち帰りを利用客に呼びかけている。 出典：http://khgrp.co.jp/info/eco.html 
1－20							
				●食べきれなかった料理をドギーバッグに詰めて持ち帰りができる容器を提供	2	3	
				●持ち帰りが可能であることの情報提供とともに、食中毒等をおこさないように自己責任であることを説明	2	3	【持ち帰りガイドラインの作成】京都市 （概要）食べ残した料理の持ち帰りに関する注意事項を整理し、食中毒等を未然に防ぐ。 出典： http://sukkiri-kyoto.com/new/takeout_guideline.pdf 【持ち帰りにあたっての注意を呼びかけるチラシの作成】長野県 （概要）食べ残した料理を持ち帰るときの注意事項を表示した消費者、事業者向けのチラシを配布している。 出典： http://www.pref.nagano.lg.jp/haikibut/kurashi/recycling/shigen/kenminundo/kyoryokuten/documents/motikaerityuui.pdf 【自己責任で食べ残した料理を持ち帰る率先行動を実施】新潟県小千谷市 （概要）市職員は名刺大の「持ち帰ります」カードを所持し、持ち帰り用の「ドギーバッグ」と呼ばれる紙製の折りたたみ式携帯容器を持参。店側に確認のうえ、自己責任で持ち帰る。出典： http://jmjp.jp/topics/2010/12/

【参考資料③】業種別取組事例集

No.	業種	行動場面		取組メニュー		関係事業者等		事例等（一部参考資料も掲載）
				大分類	具体的メニュー	実施義務	努力義務	
2-1	飲食店	接客	予約時	予約時における利用者への食べきり運動等環境配慮の取組を実践をしていることをPR	●予約サイトのホームページ、予約者への連絡メール・郵送物等を活用して、食べ残しの削減（具体的な量、小盛りメニュー、サイドメニュー等の提供が可能等）、使い捨て食器の使用削減に取り組んでいることを説明	2	5	【食べ残しが出ないように宿泊客の希望で食事の量や内容を調整すると宣言 知床第一ホテル】北海道斜里町 216室（概要）「みんなでゆっくり旅を楽しむため連泊されるご家族のために、ご要望に合わせて調整するほか、お食事処・氷海では、内容を変えたお料理をご用意。事前にお好みの量やアレルギー体質、苦手な食材等をお聞きし調整いたします。」とホームページで宿泊客に伝えている。 出典：http://shiretoko-1.com/guest/index.html （食べ残しゼロ推進店舗の取組内容で、予約時にお客様の年齢層、男女比、好み等を確認し適量の料理提供を行うを実践している飲食店は多い。）
2-2			来店時	来店者等お客への2R取組のPR	●店頭ポスター等で2Rに取り組む環境に配慮した飲食店をPR	2	5	【吉野鮓】京都市 食べ残しゼロ推進店舗（概要）小盛りメニュー等の設定、コース料理でも量の選択可能、注文時に分量のリクエストを聞く、又は量について説明している。 （食べ残しゼロ推進店舗の取組内容で、小盛りメニュー等の設定、コース料理でも量の選択可能、注文時に分量のリクエストを聞く、又は量について説明しているなど、食べ残しを出さない工夫を実践している飲食店は多い。）
2-3		注文時		量や食べられない食材入れないなど、料理を好みに合わせられることや持ち帰りできる料理の内容について卓上プレートやメニューに表示するとともに、注文時に口頭でPR	●小盛りメニュー・ハーフサイズメニュー等の提供	2	—	【「食べ残しを減らそう」協力店制度】長野県（他都市、都道府県で類似の取組は多い）（概要）以下の取組を1つ以上実践する飲食店や宿泊施設からの届出を受け、ステッカーの交付と県のホームページで紹介する。 ①小盛りメニュー等の導入「ごはんの量の調節」「小盛りメニューの設定」「ハーフサイズメニューの設定」など ②持ち帰り希望者への対応「消費期限等を説明した上での持ち帰り提供」「持ち帰り可能な店内案内」「持ち帰り容器の設置」など ③食べ残しを減らすための呼びかけ実践「注文受付時に適量注文を呼びかける」「食べ残しを減らす取組協力店である旨の呼びかけ」 ④「宴会食べきりキャンペーンの呼びかけ」など ⑤上記以外の食べ残しを減らすための工夫 出典：http://www.pref.nagano.lg.jp/haikibut/kurashi/recycling/shigen/kenminundo/kyoryokuten/index.html#seido （京都市では食べ残しゼロ推進店舗制度を導入済み）
2-4					●味付け等、来店者の嗜好にあった料理の提供	—	21	
2-5					●食べ残した料理の自己責任による持ち帰りのための容器を用意（食中毒等の注意事項はきちんと伝える）	2	3	
2-6					●メニューに写真を載せるなど料理のボリュームを説明	2	—	
2-7					●余った食材の鮮度維持期間等を考慮して、小売店の特売と同じように特別価格のメニューを提供（閉店間際に価格を下げることも含む。）	2	—	
2-8					●注文時食べ残し削減のためのメニューを丁寧に伝えるときともに、オーダーミス無くすよう徹底	—	21	
2-9		調理時		余った食材の有効活用	●使い切れなかった食材は加工し直すなど活用して食品ロスを削減	—	21	【余った食材を有効活用 知床第一ホテル】北海道斜里町 216室（概要）①カニの殻は乾燥して粉末に、②肉のスジはミンチに、③肉の脂はラードに、④魚のアラなどは焼いてフレークに、⑤野菜のクズはソースの材料に、従業員のまかない食に使用するなど。 出典：(社)北海道食品衛生協会会員の食べ残し対策等に関する取組 http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/shs/data/advance/file/torikumi.pdf 【ケータリングで余った食材をレストランで活用する残飯レストラン（Saucy by Nature）】アメリカ（概要）ケータリングとレストランの2つを営み、ケータリングで余った食材（1オーダーで届く量が多すぎで余る）を使い、レストランで料理を提供する。これにより、一切の食材をムダにしない。 出典：http://heapsmag.com/business-glocalrestaurant00

【参考資料③】業種別取組事例集

No.	業種	行動場面		取組メニュー		関係事業者等		番号は、第57回審議会【資料1】p6,7の表を参照	事例等（一部参考資料も掲載）
				大分類	具体的メニュー	実施義務	努力義務		
2－10	飲食店	接客	調理時	料理の提供方法の工夫による食品ロスの削減	●飲食店がかかえている食材からお客さんが料理の内容を選び、リクエストするオーダーメード方式を採用して食品ロスを削減するなど、料理の提供方法を工夫	2	21		
2－11				使い捨て調理器具からの長く使える調理器具へ転換	●コーヒーフィルターは紙製でなく布製を使用	—	4		【ネルドリップコーヒーの提供 上島珈琲店】 （概要）「ネルドリップ」（布ドリッパーとも言われる）、フランネルという織物の種類のひとつを使用した抽出方法で、ネルフィルターはペーパーフィルターより太い繊維が集まってできており、使用回数が増えるほど、ネルにコーヒーの粗脂肪などの成分が付着し、湯とコーヒー粉との接触時間が長くなるため、ペーパードリッパーよりはコーヒーの抽出液が濃くなる（コクが出る）傾向にある。 出典：http://www.ueshima-coffee-ten.jp/philosophy/
2－12		食事時	使い捨て食器等から長く使える食器へ転換	●塗り箸を用意	—	5	【店舗でリターナブル箸（樹脂製）を使用（株）吉野家ホールディングス】 （概要）一部の店舗を除く全国の吉野家店舗でリターナブル箸（樹脂製）を使用。割り箸をやめることでごみの削減に大きく貢献。衛生管理については、給食センターの事例に倣い温度殺菌にて対応し、安全面でも問題はない。 出典：コーポレートレポート2014 http://www.yoshinoya-holdings.com/csr/report/common/images/pdf/cp2014.pdf （食べ残しゼロ推進店舗の取組内容で、間伐材使用の割り箸への移行や繰り返し洗って使える箸を用いている飲食店は多い。）		

【参考資料③】業種別取組事例集

No.	業種	行動場面		取組メニュー		関係事業者等		事例等（一部参考資料も掲載）	
				大分類	具体的メニュー	実施義務	努力義務		
2－13	飲食店	接客	食事時		●陶磁器製カップ等を使用	—	5	【マグカップ等持参者へ20円の値引きを実施 スターバックス コーヒー ジャパン（株）】 ・店内で飲食するお客に陶器のマグカップでビバレッジを提供。また、タンブラーやマグカップ、水筒などのマイカップを持参した場合、資源の節約へのお礼として税抜本体価格から20円値引き。 出典：http://www.starbucks.co.jp/responsibility/environment/store.html	
2－14				使い捨て食器等から長く使える食器へ転換	●使い捨ておしぼりではなくリユースできる布製おしぼりを使用	—	4	【布製おしぼりレンタル業（株）京都カネヨシ】 （概要）布製おしぼりのレンタル業を営んでいる。 出典：http://www.kyoto-kaneyoshi.co.jp/rental/ （布製おしぼりを提供している店は多い）	
2－15					●ナイフやフォークをカゴにまとめて入れて紙ナプキンの使用を削減	—	4	（ナイフ、フォーク等をカゴやランチョンマットで提供している店は多い）	
2－16				小袋入り調味料等から容器入りへ転換	●小袋に入った砂糖等ではなく砂糖壺を使用。小容器に入ったフレッシュではなくポットに入れたミルクを提供	—	5	（砂糖壺に入れた砂糖、ポットに入れたミルクを提供している店は多い）	
2－17		その他	閉店時	食品廃棄物の減量	●食べ残しが多い日は、原因（客層等）について店員で話し合いを実施	—	21	（取り組んでいる飲食店はあると思われるが事例としては見つからない）	
2－18					●余った食材をまかないに活用	—	21	（食べ残しゼロ推進店舗の取組内容で、余った食材をスープやパテ、スタッフのまかない料理に利用している飲食店は多い）	
2－19					●水切りを徹底	—	21		
2－20					●野菜の外葉等を動物園等に寄付	—	21	【食品加工工場から発生する野菜の外葉等を動物園に寄付（株）吉野家ホールディングス】 （概要）東京工場では1日約4.5tの白菜、キャベツを中心とした野菜の外葉が排出され、そのうち1日約184kgを埼玉県の東武動物公園に寄付し、動物のエサとして使用してもらっている。 出典：CORPORATE REPORT2014 http://www.yoshinoya-holdings.com/csr/report/common/images/pdf/cp2014.pdf	
2－21					●堆肥化装置等の導入や分別資源化の実施	—	21	【生産された堆肥と農産物の地域循環 近鉄名店街（みやこみち）】 （概要）商店街21店舗からの食品廃棄物を生ごみ処理機で堆肥化し、農家と連携して京野菜を栽培し、食材として活用している。 出典：http://www.chuokai-kyoto.or.jp/whatsnew/kankyou.pdf	
2－22					引き取り手のない食品廃棄物の減量	●水切りを徹底	—	21	【水切りネットで水切り（株）吉野家ホールディングス】 （概要）水切りネットで水切りして脱水して排出している。 出典：CORPORATE REPORT2014 http://www.yoshinoya-holdings.com/csr/report/common/images/pdf/cp2014.pdf
2－23						●堆肥化装置等の導入や分別資源化の実施			【生産された堆肥と農産物の地域循環 近鉄名店街（みやこみち）】 資料2－21参照

【参考資料③】業種別取組事例集

No.	業種	行動場面		取組メニュー		関係事業者等		事例等（一部参考資料も掲載）
				大分類	具体的メニュー	実施義務	努力義務	
2－24	飲食店 (バイキング方式採用店)	接客	バイキング方式、 食べ放題方式での 食事時 (再掲 ホテル・旅館 参照)	来店者へもったいないの意識付け	●資源消費・環境負荷問題に触れつつ、食品ロス削減の必要性を説明	2	－	(一般的な啓発として事例はあるが、飲食店の事例は不明)
2－25				お店のルールづくりと情報提供	(再掲) ●お店のルールを丁寧に説明	2	－	【ホームページで食事のルールを説明 カンポフェリーチェ(ホテルキャッスルプラザ) 兵庫県明石市 (概要)ランチタイムにおいて、パンのおかわりは自由だが、食べ残しや持ち帰りはご遠慮下さいと、食事のルールをホームページ等で紹介している。 出典: http://www.castlehotel.co.jp/restaurants/campofelice_lunch.html 【ホームページで食べ放題メニューの楽しみ方とともに、小皿での料理提供のメリットを丁寧に説明 大珍楼 新館(横浜中華街)】 (概要)大珍楼の食べ放題を10倍楽しむオススメの方法で小皿で料理提供のメリットを以下のように説明。「小皿」で提供される一人前はいわゆる取り分けた後の状態で、ほんの2～3口です。「えー、少な～い…」などとおっしゃることなかれ、だからこそたくさんの種類を楽しめるわけです。大珍楼の「食べ放題」は、豊富な一品料理のサンプルのようなもの。いろいろな種類をお楽しみいただき、お気に入りの味を見つけたなら、次の機会にはぜひアラカルトでたっぷりとお楽しみ頂ければ幸いです。 出典: http://daichin.co.jp/information/howtoenjoytheviking
2－26				無駄な飲食が発生しない仕組みの採用	(再掲) ●無駄な飲み物の注文を受けたり、料理を取らないような仕組みを採用	2	－	【グラス交換制を採用 (株)駅前 兵庫県内で居酒屋等をチェーン展開】 (概要)飲み放題のコースでは、グラス交換制(自分のコップを空けたら次の飲み物の注文を受ける)を採用して飲み残しを抑制している。 出典: http://www.ekimae-group.co.jp/company/ (ホームページでのお客への呼びかけ) ※飲み放題は瓶・グラス交換制とさせていただきます。 ※著しく飲み残しのある場合別途料金を頂く場合がございます。 【マス目上に区切った取り皿を採用 富山第一ホテル内レストラン】 (概要)バイキングでは、大皿ではなくマス目上に区切った取り皿にして、食べ残しが少なくなる仕組みを採用している。 出典: 2R活動事例集[事業所編]富山県 http://www.pref.toyama.jp/cms_pfile/00011723/00650797.pdf 【食べ放題メニューでは小皿で料理を提供 大珍楼 新館(横浜中華街)】 (概要)食べ放題の料理の提供では、小皿で各料理を提供し、食べ残しを削減している。 出典: 日経新聞2015.11.22朝刊, 大珍楼 http://daichin.co.jp/information/howtoenjoytheviking
2－27				経済的インセンティブの活用	(再掲) ●食べ残しへの罰金制を導入	2	－	【おかわり分を残すと罰金 いなかや】(東京都新宿区) (概要)90分間食べ放題では、おかわりし放題だが、おかわり分を残すと100gあたり1,000円の罰金。 出典: http://www.wowsokb.jp/inakaya/ 【一定量以上の食べ残しがあると通常料金を支払いが必要 中国バイキング遥華 北新地店】(大阪市) (概要)食べ放題プランで1/3以上食べ残しがある場合、通常料金の支払いが必要。また、食材がなくなり次第食べ放題プランは終了としている。 出典: http://www.hotpepper.jp/strJ000712179/course_cnod20/
2－28					(再掲) ●デポジット制を採用	2	－	【デポジット制のケーキ食べ放題 信明製菓／シンミョンチェグァ】(韓国ソウル) (概要)食べ残し防止のために最初にデポジット代も含めた代金を支払うが、帰る時に食べ残ってなければお金が返却される。 出典: http://www.seoulnavi.com/food/4407/

【参考資料③】業種別取組事例集

No.	業種	行動場面		取組メニュー		関係事業者等		事例等（一部参考資料も掲載）	
				大分類	具体的メニュー	実施義務	努力義務		
2－29	飲食店 宴会・団体客受け入れ店	接客	宴会・団体(修学旅行含む)の食事	幹事との打合せの徹底	(再掲) ●幹事へ食べ残し削減の趣旨説明や、30・10(さんまる いちまる)等の削減行動の実践を依頼 ●適量料理・参加者の嗜好に合った料理提供のための参加者の特徴把握や、食べ残しの少ない料理を提案	2	－	【残さず食べよう！30(さんまる)・10(いちまる)運動】長野県松本市 (概要)松本市では、“もったいない”をキーワードとして、あらゆる世代、家庭や外食時などさまざまな場面で食べ残しを減らす取組みを進めているが、会食や宴会での食品ロス削減のため、以下の30(さんまる)・10(いちまる)運動を展開している。 1 注文の際に適量を注文しよう。 2 乾杯後30分間は席を立たず料理を楽しみましょう。 3 お開き前10分間は自分の席に戻って、再度料理を楽しみましょう。 ○事業所・団体等の宴会において協力の呼び掛け 「残さず食べよう！30・10運動」コースターの活用や、開始時に30・10運動への協力をアナウンスする等の実践 ○プラチナメニュー提供飲食店の募集 食品ロスを減らすにあたり、高齢者などから、宴会時において出される料理が多く、り意見もあることから「量より質を重視したメニュー」や「食べ切れる分量のメニュー」を「プラチナメニュー」と名付け、協力飲食店を募集 出典：http://www.city.matsumoto.nagano.jp/shisei/kankyojoho/3010unndou.html 【たべきり実践のための宴会5箇条の呼びかけ】福井県 ○12月から1月を「おいしいふくい食べきり運動強化期間」として、宴会5箇条として宴会等での食べ残しの減量化を呼びかけ。 その1 出席者の性別や年齢などを店に伝え、適量注文に心がけましょう。 その2 酒宴の席では、開始30分、終了10分など、席を立たずにしっかり食べる時間を作りましょう。 その3 料理がたくさん残っているテーブルから、少ないテーブルへ料理を分けましょう。 その4 幹事さんや司会者の方は、宴会中に「食べ残しのないように！」の声かけをしましょう。 その5 食中毒の危険のない料理を持ち帰り用として折り詰めで注文するなど、食べ残しが無い注文の工夫をしましょう。 出典：http://info.pref.fukui.lg.jp/junkan/tabekiri/050_area_motion/activity106.php	
						2	－	【客層に合わせた料理の提供 酒菜 石慶】京都市 食べ残しゼロ優秀店舗 ○人数、ご希望等に合わせて食べ残しができるだけでないようにいたします。気兼ねなくご相談ください。 ○お造りをはじめとした魚介類の骨や殻の活用について、リクエストにお応えします。 ○お料理を食べ残される場合、ドギーバッグ(再利用可能)でご対応させていただきます。 出典：http://sukkiri-kyoto.com/tenpo/01.html	
						2	－	【食べ残しゼロ推進店舗認定制度により、食品ロスを削減】京都市 (概要)京都市内で営業する飲食店及び宿泊施設が、以下のうち2項目以上を実践している場合に食べ残しゼロ推進店舗として認定し、市のホームページで市民にPRする。 (取組内容) 1 食材を使い切る工夫 2 食べ残しを出さない工夫 3 宴会、冠婚葬祭での食事等における工夫 4 食べ残しの持ち帰りができる工夫 5 ごみ排出時の水キリ等の工夫 6 使い捨て商品の使用を抑える工夫 7 食べ残しゼロに向けた啓発活動 8 上記以外の食べ残しを減らすための工夫 出典：http://sukkiri-kyoto.com/new/20141201.html	
2－30				余った料理の持ち帰り	(再掲) ●食べきれなかった料理をドギーバッグに詰めて持ち帰りができる容器を提供	2	3	【宴会で食べきれなかった料理はドギーバッグに詰めて持ち帰りが可能 国際ホテル(立川グランドホテル)】東京都立川市 (概要)食品ロス削減のため、宴会で食べきれなかった料理を、ドギーバッグでの持ち帰りを利用客に呼びかけている。 出典：http://khgrp.co.jp/info/eco.html	

【参考資料③】業種別取組事例集

No.	業種	行動場面		取組メニュー		関係事業者等		番号は、第57回審議会【資料1】p6,7の表を参照	事例等（一部参考資料も掲載）
				大分類	具体的メニュー	実施義務	努力義務		
2－31	飲食店 宴会・団体客受け入れ店	接客	宴会・団体（修学旅行含む）の食事	余った料理の持ち帰り	（再掲） ●持ち帰りが可能であることの情報提供とともに、食中毒等をおこさないように自己責任であることを説明	2	3	【持ち帰りガイドラインの作成】京都市 （概要）食べ残した料理の持ち帰りに関する注意事項を整理し、食中毒等を未然に防ぐ。 出典：http://sukkiri-kyoto.com/new/takeout_guideline.pdf 【持ち帰りにあたっての注意を呼びかけるチラシの作成】長野県 （概要）食べ残した料理を持ち帰るときの注意事項を表示した消費者、事業者向けのチラシを配布している。 出典：http://www.pref.nagano.lg.jp/haikibut/kurashi/recycling/shigen/kenminundo/kyoryokuten/documents/motikaerityuui.pdf 【自己責任で食べ残した料理を持ち帰る率先行動を実施】新潟県小千谷市 （概要）市職員は名刺大の「持ち帰ります」カードを所持し、持ち帰り用の「ドギーバッグ」と呼ばれる紙製の折りたたみ式携帯容器を持参。店側に確認のうえ、自己責任で持ち帰る。出典：http://jmjp.jp/topics/2010/12/	
2－32	学校給食	給食	学校給食	学校給食で食べきり教育	●食品ロスの発生理由と問題点の学習と学校給食での食べきり運動を通じて、家庭での食べきりにつながる教育を推進 ●食べ残し量の削減のため、調理方法の改善やメニューの工夫を実施	—	21	【学校教育の一環として学校給食で食品ロス削減に取り組む】 （概要） ①（多摩市）モグモグタイム、小学1～2年生の低学年を中心に「いただきます」をしてから5分間は食べることに集中するモグモグタイムを設け、よく噛んで、しっかり食べることに主眼をおいて指導。次いで、②「いま減らしていいです」タイム。配膳時に「いま減らしていいです」タイムを設定し、完食する気持ちよさを子どもたちに体験させている。また、児童たちが自分自身で食べる量を調整するということについて体験する機会を設ける。③小学2年生には、ご褒美シールを配り、学期の最後には給食完食賞という特別なシールを配っている。児童たちが完食することの喜び・楽しさについて体験する機会を設ける。 出典：都市清掃 H27.9.1 Vol.68 NO.326 ②（京都市）全市立小学校で、給食残渣の飼料化（又は学校でのたい肥化）を行うとともに、小学校4年生の焼却工場社会見学時に、生ごみ3キリに関する啓発下敷きを配布	
						—	21	（参考）学校給食から発生する食品ロス等の状況に関する調査結果（環境省 平成27年1月） 出典：http://www.env.go.jp/press/100941.html ○児童・生徒1人当たり約 17.2kg／年（平成25年度）の食品廃棄物が発生 ○食べ残し量の削減のため、調理方法の改善やメニューの工夫を行っていると回答した市区町村が約7割	

愛知県
高浜市

●食べ具合に合わせたメニューの検討、栄養を損なわない程度に提供量を調整するなど、きめ細やかに対応
●よく完食する学級のリクエスト献立採用

東京都
練馬区

●練馬区管轄の全ての学校の学校給食の調理残さ及び食べ残しを堆肥化
●堆肥化した肥料を学校農園で使用

福井県
福井市

●月1回程度「食材をまるごといただく」メニューを提供する取組を実施
●「完食しよう！」をテーマに給食委員会で生徒主体の活動実施

図7 リデュース・リサイクルの具体的な取組事例

1. リデュースの一環として、食べ残しの削減を目的とした調理方法の改善やメニューの工夫を行っている

2. リデュースの一環として、調理残さの削減を目的とした調理方法の改善やメニューの工夫を行っている

3. リデュースを目的とした計画的な食材の調達（物質購入・管理）を行っている

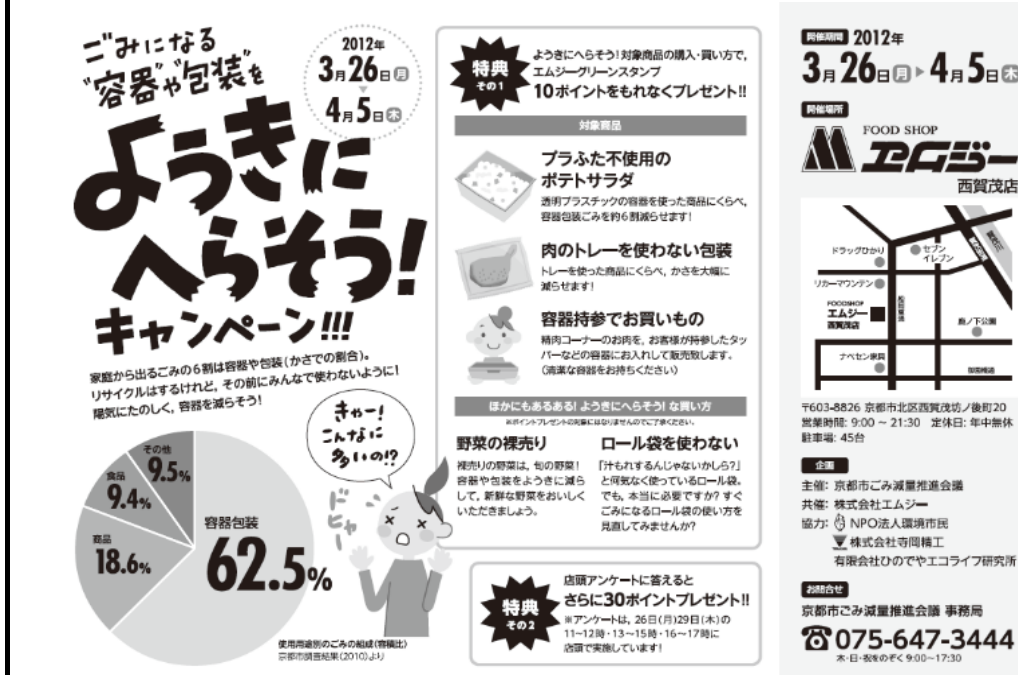
4. 調理残さや食べ残しの水切りを行っている

5. その他

無回答

図4 リデュースに関する取組状況（複数回答）

【参考資料③】業種別取組事例集

No.	業種	行動場面		取組メニュー		関係事業者等		事例等（一部参考資料も掲載）
				大分類	具体的メニュー	実施義務	努力義務	
3－1	販売店 （主に食品）	接客		チラシ・ネット広告、ホームページを活用して、消費者へ環境配慮型行動の呼びかけ	●マイバッグの持参、簡易包装への理解、過剰な品定めの抑制等環境に配慮した買い物を呼びかけ	4	8	【ホームページに環境への取組コーナーを設け、レジ袋有料化、マイバッグ持参率等を掲載している イズミヤ】 出典：http://www.izumiya.co.jp/environment/index.html 【ホームページにエムジーエコ（環境への取組コーナー）を設け、有料化によるレジ袋使用の削減量、協力へのお礼などを掲載している エムジー】 出典：http://www.mg-shop.co.jp/index.php?module=blog&page_id=8
		広告時				3	7	（参考）「ようきにへらそう!キャンペーン」 「ようきにへらそう!キャンペーン」は、特にスーパーで販売されている肉や魚、野菜などの商品を入れたり包んだりする食品トレイや袋などの容器や包装を、スーパーと利用者が一緒に、楽しく減らしていくことを目的にしたキャンペーン。（京都市ごみ減量推進会議とNPO法人環境市民が共同で展開） 出典：http://yoki-heraso.jp/ 
3－2		来店時		来店者等お客への2R取組のPR	●店頭ポスター等で2Rに取り組む環境に配慮したお店をPR	3,4	－	（マイバッグの持参については多くの店舗でポスター掲示、レジ袋は必要ですかの声かけ、レジ袋の有料化の表示（スーパーのみ）を実施 ※コンビニエンスストアはポスター掲示や一部の店舗でレジ済みのシール貼りを実施）
3－3		販売時		陳列・売り方の工夫	●手前の物から手にとってもらえるような陳列方法、ディスプレイと商品を混在させ品薄感を和らげるような陳列方法など、陳列の工夫	－	21	【品薄感を感じさせない陳列の工夫 株式会社ハローディ】 （概要）商品の陳列をゆったりさせ、ディスプレイと商品を混在させることにより、商品が少なくなくても品薄感を持たれないように工夫している。 出典：平成22年度 食品廃棄物発生抑制推進事業（（社）日本有機資源協会）
3－4					●賞味・消費期限が早く来る商品の方を売れるように値下げするなど値引き販売を活用	－	10	（多くのスーパー等で実施）

【参考資料③】業種別取組事例集

No.	業種	行動場面		取組メニュー		関係事業者等		事例等（一部参考資料も掲載）
				大分類	具体的メニュー	実施義務	努力義務	
3-5	販売店 （主に食品）		販売時	陳列・売り方の工夫	●売り切れごめんにより、売れ残り食品・調理食材等を削減	—	11	番号は、第57回審議会【資料1】p6,7の表を参照 【夕方6時以降は欠品OKを会社の方針として食品ロスを削減 株式会社エブリイ】 （概要）「夕方6時以降は欠品OK」とし、鮮度、美味しさを守るための欠品ならかまわないという方針で事業を展開している。また、魚売り場では販売する魚の形態を買い物客のニーズに合わせて順次変換している。開店時には頭の付きの魚（自分で魚をさばける客への対応）→昼間には「切り身」に変身して売り場で販売→夕方からは「切り身」から「お刺身」にして購入者のニーズに対応している。 ○夕方6時以降は野菜や魚の欠品OKを会社の方針 「夕方6時以降は欠品OK」とし、鮮度、美味しさを守るための欠品ならかまわないという方針で脱スーパーマーケット事業を展開する。廃棄する野菜がなくなるので、お値打ち価格で提供ができ、次の日には、また新しく仕入れた新鮮野菜を並べることができる。 ○魚売り場で販売する魚の形態を買い物客のニーズに合わせて順次変換 店の中の魚売り場で販売する魚の形態を買い物客のニーズに合わせて順次変換している。開店時には、頭付きの魚が丸ごと並ぶ。「自分でお魚をさばけるお料理好き」「その場で切りたてやアラも欲しい」等のニーズに対応。昼間には、「切り身」に変身して売り場で販売。自分で魚をさばくのは・・・という人のために、焼いたり、煮たりがしやすい魚を販売。夕方からは、「切り身」から「お刺身」に、再度変身して登場。「お刺身」は、夕食用として購入者のニーズに対応している。 出典：http://www.super-every.co.jp/challenge/
3-6					●手直し(売れないパック詰めの選別し直しによる新たなパック化)、売体変更(皮を取りブロックカット化)など、販売方法の工夫とガイドライン化によるルールづくり	—	21	
3-7				量り売りによる必要量に合わせた食料品の販売	●お菓子、酒等の量り売り	—	6	
3-8					●生鮮野菜、総菜等の量り売り	—	6	
3-9				ばら売り等	●ばら売り・小パック商品の販売	—	6	

【参考資料③】業種別取組事例集

No.	業種	行動場面		取組メニュー		関係事業者等		事例等（一部参考資料も掲載）
				大分類	具体的メニュー	実施義務	努力義務	
3－10	販売店 （主に食品）		販売時	容器持参による食品の販売	●アルカリイオン水等の購入に専用再使用型容器持参システムを導入	—	6	（多くのスーパーで導入されている。）
3－11					●専用容器の持参により食品を販売（基本的には量り売り）	—	6	
3－12					●容器包装が少ない商品の情報をPOP等で消費者に情報発信	3	7	
3－13					環境へのやさしさをPOP等で情報発信	●二次電池の環境面からの優位性、価格比較の情報発信	1,3	

番号は、第57回審議会【資料1】p6,7の表を参照

【容器包装ダイエツト宣言 九都県市】 （概要）企業の容器包装の削減に向けた取り組みを多くのホームページで人々に知らせ、容器包装削減の輪を広げていく試み。 出典：http://www.diet-youki.jp/index.php 【環境へのやさしさをPOP等で情報発信 NPO法人ごみじゃぱん】 容器包装ごみの発生抑制を目指した取組「減装ショッピング」を推進しており、スーパーで目印（POP）等を付け、容器包装ごみが少ない商品を「推奨」する活動を展開している。 出典：http://gomi-jp.jimdo.com/ （参考）20年ほど前に、各スーパーは消費者にポスター、POP等で情報発信していくための簡易包装も含めた環境にやさしい商品の基準を設定した。（例：ネイチャーフレンドリー商品 西友 出典：1993.11.12 日本経済新聞朝刊 2009年からはアースマン 出典：http://www.seiyu.co.jp/company/pressrelease/2009/pdf/492.pdf）。現在では、イオン（株）の包装資材の削減、製造工程の簡略化等により低価格化などの情報を商品包装でのメッセージ等で伝えようとしているトップバリュのベストプライスがこれに近い。出典：https://www.topvalu.net/brand/about/#03				
（メーカーでは使い捨て型の乾電池と充電型との価格のメリット等の比較をしていないが、比較情報を掲載しているウェブサイトは存在する。） （参考）充電電池比較サイトによる充電式電池の価格のメリットの紹介 充電電池は充電器などを含めると、使い捨ての乾電池よりかなり割高です。しかし繰り返し充電して使うことができるので、数回繰り返し使えばすぐに使い捨ての乾電池よりも低コストになります。 出典：http://rechargeable-battery.asia/index.php				
		価格	使用可能回数	1本・1回使用コスト
アルカリ単3・4本（100円ショップ）		105円	1回	26円
アルカリ単3・4本（マクセル製）		200円	1回	50円
充電電池（eneloop 単3・4本+充電器）		2328円	1800回	0.5円

【参考資料③】業種別取組事例集

No.	業種	行動場面		取組メニュー		関係事業者等		事例等（一部参考資料も掲載）
				大分類	具体的メニュー	実施義務	努力義務	
3-14	販売店 （主に食品）				●レジ袋は必要ですか？割り箸はいりますか？などのレジでの声かけ運動を社員に徹底	—	13	番号は、第57回審議会【資料1】p6,7の表を参照 （市内の大半のスーパー等で声かけをしている。）
3-15					●マイバッグ等の持参促進及びレジ袋の削減に関する協定により、食品スーパーにおけるレジ袋有料化を促進	—	8	
3-16					●サッカー台のロール袋を過剰に取らないようなメッセージを掲示	3	6	
3-17		その他	閉店時	食品廃棄物の減量	●野菜の外葉等を動物園等に寄付	—	10	【食品加工工場から発生する野菜の外葉等を動物園に寄付（株）吉野家ホールディングス】（再掲） （概要）東京工場では1日約4.5tの白菜、キャベツを中心とした野菜の外葉が排出され、そのうち1日約184kgを埼玉県の東武動物公園に寄付し、動物のエサとして使用してもらっている。 出典：CORPORATE REPORT2014 http://www.yoshinoya-holdings.com/csr/report/common/images/pdf/cp2014.pdf
3-18					●フードバンクを活用	—	10	



【参考資料③】業種別取組事例集

No.	業種	行動場面		取組メニュー		関係事業者等		事例等（一部参考資料も掲載）
				大分類	具体的メニュー	実施義務	努力義務	
3－19	販売店 （主に食品）	その他	閉店時	食品廃棄物の減量	●飲食店等で活用	—	10	【消費期限間近の惣菜や弁当などを、近くの食堂に提供 ローション】 （概要）2005年から、消費期限間近で撤去した惣菜や弁当を近くの食堂に提供し、料理の食材として有効活用してもらっている。活用先はNPO法人が手がける「さなぎの食堂」。シェフによってアレンジされ、定食のメニューになる。消費期限まで5～6時間しかないため、ランチタイムで食材は全て使い切るようにしている。 出典：日経スペシャル「ガイアの夜明け」 2007年3月27日放送 第256回「“余った食”のゆくえ ～消費期限 もうひとつの物語～」http://www.tv-tokyo.co.jp/gaia/backnumber/preview070327.html
3－20					●地域の助け合いに貢献	—	10	【自宅やレストランで余った料理や、使わなかった食材を入れ、ボランティアが必要な人に提供する連帯冷蔵庫（スペイン）】 （概要）自宅やレストランで余った料理や、使わなかった食材を入れる冷蔵庫で、食品廃棄を減らすと同時に、必要とする人に食べ物を届けることができる。連帯冷蔵庫で保存されていた食品を食べて食中毒が発生した場合でも、プロジェクト関係者が責任を問われることのないよう特別の取り決めを設けた。冷蔵庫を利用するためのいくつかのルールもある。生の肉や魚、卵を入れることは許可されていない。また、自家製の食品は、すべて調理した日付を記載したラベルを貼らなければならない。さらに、ボランティアの人たちが定期的に冷蔵庫を訪れて、賞味期限が切れているものが入っていないかチェックする。 出典：http://www.huffingtonpost.jp/2015/08/18/spanish-communal-fridge-to-fight-food-waste_n_8002318.html （参考）韓国では給食所の調理食品など速やかに消費しなければいけない食べ物の寄付を受けて福祉施設、低所得階層などに提供するフードバンクと、利用者（低所得階層）が寄付食品が陳列されているマーケットを訪問して希望する食品を持っていくフードマーケットが運営されている。政府は食品の寄付活性化に関する法律を2006年に制定し、寄付食品を食べて利用者に被害が発生した時の損害賠償のための損害保険制度の導入と、政府又は地方自治体がその保険料を補助できる根拠を作った。 出典：「韓国と日本の食品関連廃棄物の政策と推進状況の比較・分析」（呉，酒井，矢野 第26回廃棄物資源循環学会研究発表会）
3－21					●余った食料品のマッチングサイトを活用	—	10	【余剰食料を譲りたい事業者が“寄付マーケット”に余剰食糧情報を登録し、非営利団体等は“寄付マーケット”から譲り受けたい食料を選び、事業者側に申し出る（アメリカ）】 （概要）商店やカフェ、レストランなど、余剰食料を譲りたい事業者が、住所などの連絡先とともに、食料の種類、量、譲り渡しの希望日時などを登録。このデータは、Food Fowardのバーチャルな“寄付マーケット”で公開されると同時に、データ登録した事業者の近隣で活動する非営利団体やチャリティーに通知される。非営利団体やチャリティーは、“寄付マーケット”から譲り受けたい食料を選び、その意思を事業者側に申し出、余剰食材の譲り渡しについて両者が合意したら、取引成立。食材は、非営利団体やチャリティーが自ら引き取りに行くか、Food Forwardのボランティアを通じて配送される仕組みとなっている。なお、この寄付マーケットは、ウェブサイトとモバイルアプリで実装され、現在、米サンフランシスコ・ベイエリアで展開。これまでに、およそ70万ポンドの余剰食料が、このプラットフォームを通じて、有効に活用されている。 出典：http://techable.jp/archives/28736
3－22					●社会的スーパー等に売却	—	10	【会貢献型ショッピングサイト『KURADASHI.jp』】 （概要）販売終了商品や季節商品、賞味期限が間近の商品など、これまで賞味期限内にも関わらず廃棄されてしまっていた商品の特価で販売することで、「もったいないを価値へ」変えていくサービス。利用者は、飲料やレトルトなどの食品を中心に100社超の様々なメーカーの商品を希望小売価格の最大90％オフの特別価格で購入できる。購入金額の一部（3～10％程度）は、世界の食料問題の解決に取り組むNPO法人などに寄付される。 出典：https://www.kuradashi.jp/ 「Shopping Tribe」http://shopping-tribe.com/news/15819/ 【社会的スーパーマーケット（イギリス）】 このスーパーは、食べられるのに販売には適さない食品、具体的には、過剰生産で売れなかったものや包装・表示に難のあるもの、販売促進品やサンプル品、そして賞味期限が近づいているものを製造業者や流通業者などから無償で引き取る。そして、これらの商品を通常価格の最大7割引で、貧困層などを対象とした会員限定で販売している。この『社会的スーパーマーケット』に商品を供給するのは、英国を代表する大手スーパーのTescoやM&S、Morrisonsなど。なお、フランスでは2012年時点で605店に達している。フードバンクと『社会的スーパーマーケット』が大きく異なる点は、食品などの提供に際し、対価を受け取るか否かである。その利用対象者に対し、“施し”ではなく通常の“商取引”を提供している。利用対象者の自尊心を保つことができると言われている。 出典：ロンドン経済交差点 https://www.kokusai-am.co.jp/study/london/pdf/140120.pdf
3－23				引き取り手のない食品廃棄物の減量	●水切りを徹底	—	21	【水切りネットで水切り（株）吉野家ホールディングス】 2－22参照
3－24					●堆肥化装置等の導入や分別資源化の実施	—	21	【生産された堆肥と農産物の地域循環 近鉄名店街（みやこみち）】 2－21参照
3－25				販売した容器包装等の回収	●容器包装、乾電池等の回収	3	9	（京都市内では、スーパー等でのペットボトル、空き缶・びん、発泡トレイ等の自立的な回収、乾電池、蛍光灯、ボタン電池、充電式電池等の回収協力店での回収などが実施されている。）

【参考資料③】業種別取組事例集

No.	業種	行動場面		取組メニュー		関係事業者等		事例等（一部参考資料も掲載）
				大分類	具体的メニュー	実施義務	努力義務	
3－26		接客		対面販売を生かした食品ロスの削減	●適切な時間において値下げ販売、試食提供を行い食品ロスを削減	—	10	（閉店間際の値下げ販売は多くの店で実施されている）
3－27				包装の簡素化	●百貨店固有の高質なマイバッグを作成、提供し、レジ袋使用量を削減	3,4	—	【買い物袋のデザインに力を入れる百貨店】 （概要）老舗百貨店の三越が、平成26年4月1日からショッピングバッグのデザインを変える。（グッドデザイン賞受賞）  http://www.imhds.co.jp/shoppingbag/
3－28				売れ残った食品の削減	●フードバンク等を活用して削減	—	10	【フードバンク等を活用して売れ残った食品を削減する】 3－19参照
3－29	販売店 （ネット販売）	接客	食料品ネット販売	容器包装が発生しない配達方式の採用	●通い箱方式で配達	—	6	【通い箱方式は多くのネット販売で既に採用されている】 3－33参照
3－30					●ばら売りの状態で配達	—	6	【ばら売り・量り売り対応のネットスーパー。また、宅配時の梱包容器は再使用可能な容器（折りコン）を使用（株）平和堂 アル・プラザ富山】 出典：2R活動事例集[事業所編] 富山県 http://www.pref.toyama.jp/cms_pfile/00011723/00650797.pdf
3－31				購入後の商品の容器を回収	●商品配送システムを活用して回収	—	21	【届けた商品の容器・包装類を新たな商品の配達時に回収（株）フジネットスーパー】（株）フジ 愛媛県松山市 （概要）届けした商品の容器・包装類（プラスチックトレイ、発砲トレイ、アルミ・スチール缶、紙パック）などを回収してリサイクルしている。引き渡しに当たっては、リサイクルできるように水洗い等して、配達時に配達員に渡す（買物袋1袋分が、1回にお引取りできる量の目安）。 出典： http://www.fujinetsuper.com/matuyama/

【参考資料③】業種別取組事例集

No.	業種	行動場面		取組メニュー		関係事業者等		事例等（一部参考資料も掲載）
				大分類	具体的メニュー	実施義務	努力義務	
3－32	販売店 （お土産品 販売）	接客	お土産販売	客が選べる包装形態の提供	●お土産の目的にそった包装形態の提示と提供	3	18	番号は、第57回審議会【資料1】p6,7 の表を参照 【お客のニーズに応じていくつかの包装形態を提供 庚申昆布梅須磨商店】 大阪府大阪市 ①単品商品 通常包装（無料） ・お品物を店名入りの包装紙（白）にて包装させていただきます。お土産、ちょっとした贈り物等にご利用ください。 贈答用包装（税別600円以下の商品の場合有料） ・御進物、ご贈答等の場合は、お品物を贈答用の高級感のある和紙袋（緑）に包装させていただきます。税別600円以下の品物の包装をご希望の場合は袋代50円を別途頂戴いたします。特別な日の贈り物などに是非ご利用ください。 簡易包装（無料） ・簡易包装のご指定をいただいた場合、商品を包装なし（ナイロン三方袋）の状態で梱包し発送させていただきます。ご家庭用などで包装が不要な場合にご利用ください。 ②箱入り商品 通常包装（無料） ・ご指定がない場合の包装形態になります。お品物を店名入り包装紙（茶）で包装させていただきます。また、紅白のし、黄白のしもご用意させていただいております。御進物、御贈答、お供えなど何にでもご利用いただける包装になります。 ③慶事用包装（無料） ・白地に金色の鶴が描かれた、引き出物等に最適な包装です。 出典：http://koshinkombu.com/order
3－33				包装の簡素化につながる新たな包装の開発	●包装デザインコンテストを行い、表彰（行政等による取組）	—	—	



【参考資料③】業種別取組事例集

No.	業種	行動場面		取組メニュー		関係事業者等		事例等（一部参考資料も掲載）
				大分類	具体的メニュー	実施義務	努力義務	
4-1	食品製造業 （食品卸売業含む）	（卸売・生産） 生産時		製品ロス・返品食品廃棄物の減量 （再掲 販売店参照）	（再掲）●野菜の外葉等を動物園等に寄付	—	10	【食品加工工場から発生する野菜の外葉等を動物園に寄付】 資料2-20参照 【フードバンク等を活用して売れ残った食品を削減する】 3-18参照 【消費期限近の惣菜や弁当などを、近くの食堂に提供】 3-19参照 【自宅やレストランで余った料理や、使わなかった食材を入れ、ボランティアが必要な人に提供する連帯冷蔵庫】 3-20参照 【余剰食料を譲りたい事業者が“寄付マーケット”に余剰食糧情報を登録し、非営利団体等は“寄付マーケット”から譲り受けたい食料を選び、事業者側に申し出る】 3-21 参照 【会貢献型ショッピングサイト『KURADASHI.jp』】、【社会的スーパーマーケット】 3-22参照
4-2					（再掲）●フードバンクを活用	—	10	
4-3					（再掲）●飲食店等で活用	—	10	
4-4					（再掲）●地域の助け合いに貢献	—	10	
4-5					（再掲）●余った食料品のマッチングサイトを活用	—	10	
4-6					（再掲）●社会的スーパー等に売却	—	10	
4-7		その他		引き取り手のない食品廃棄物の減量	（再掲）●水切りを徹底する	—	21	【水切りネットで水切り（株）吉野家ホールディングス】 2-22参照 【生産された堆肥と農産物の地域循環 近鉄名店街（みやこみち）】 2-21参照
4-8					（再掲）●堆肥化装置等の導入や分別資源化の実施	—	21	

番号は、第57回審議会【資料1】p6,7
の表を参照

【参考資料③】業種別取組事例集

No.	業種	行動場面		取組メニュー		関係事業者等		事例等（一部参考資料も掲載）
				大分類	具体的メニュー	実施義務	努力義務	
4－9	その他製造業	(卸売り)生産	生産時	環境に配慮した製品の生産・情報公開・転換促進PR	●ホームページ、製品への添付情報等に環境配慮内容を分かりやすく表示するとともに環境配慮製品への転換促進をPR	1	1	(環境適合製品リスト・データシートの公表 例)日立アプライアンス(株)など主なメーカーは自社のサイトで製品情報を公表している) 出典: http://www.hitachi.co.jp/environment/ecoproducts/index.html (参考)充電電池比較サイトによる充電式電池の価格格的メリットの紹介(3－13参照)のように民間でも製品に関する環境への配慮比較等の情報を提供している。
4－10				適正な分別を誘導するようPR	●製品や取扱説明書等への適正な処理方法の掲載とラベリング	－	2	(最近は種々の容器・包装材等に廃棄の方法が表示されるようになってきている。)
4－11	製造業全体		お土産等の生産(卸売り) (再掲 お土産販売店参照)	客が選べる包装形態の提供	(再掲) ●お土産の目的にそった包装形態の提示と提供	3	17,18	【お客のニーズに応じていくつかの包装形態を提供】 3－32参照
4－12				包装の簡素化につながる新たな包装の開発	(再掲) ●包装デザインコンテストを行い、表彰(行政等による取組)	－	－	【グッドデザイン賞等のようにコンテストを行い新しい包装の開発を支援する】 3－33参照

番号は、第57回審議会【資料1】p6,7の表を参照

【参考資料③】業種別取組事例集

No.	業種	行動場面		取組メニュー		関係事業者等		事例等（一部参考資料も掲載）
				大分類	具体的メニュー	実施義務	努力義務	
5-1	修学旅行	旅行内容の企画		エコや京の食文化等の情報発信	●ホームページで修学旅行に関連する内容を紹介（市や団体の取組）	—	—	【きょうと修学旅行ナビ（京都市，京都観光推進協議会）】 （概要）京都への修学旅行をサポートするサイト。体験学習施設，テーマ別モデルコースの紹介などの情報を提供している。 出典：http://kyotoshugakuryoko.jp/
5-2						—	—	【京のおばんざい等の体験学習】 （概要）京の町家 暮らしの意匠会議（京の町家，おばんざい等を紹介する市民グループ http://www.kyo-kurashi.com/obanzai/collabo01/kyo-machiya-omotenashi.html），西陣 ぐらしの美術館 富田屋（http://www.tondaya.co.jp/），京の食文化ミュージアム・あじわい館（https://www.kyo-ajiwai.com/）など。
6-1	老人ホーム	施設利用生活		利用者の状況に合わせた生活ケアの提供	●排泄ケアの見直しによる（紙）おむつ使用量の削減	—	21	【排泄自立を目指す目標設定】社会福祉法人 嵐山寮（平成27年度 京都環境賞 市民活動賞受賞） 各業務に関連する環境目標・施策を掲げ，毎月継続的改善を図っており，代表例として，「トイレでの排泄」促進に取り組んでいる。トイレへお連れすることにより，御利用者はADL（日常生活動作）の向上，尊厳の回復に繋がり，紙おむつの使用・廃棄削減にも繋がる。H27.1～5月のトイレでの排泄実施延べ人数は1,104名（入所延べ人数は1,208名） （参考）嵐山寮「環境への取組」URL：http://www.arashiyamaryo.or.jp/corporate/kes.php 【使用枚数を記録し使用量抑制を職員で共有化】平成27年度富岡市特別養護老人ホーム妙義 事業計画 出典：http://myogi.or.jp/pdf/keikaku_h27.pdf 【排泄自立を目指すとともに，尿量測定や排泄間隔の把握をし個人に合ったパットの選定するなどにより（紙）おむつ使用量を削減】ユニット型老人ホームサンライフひろみね 平成22年度事業計画書 出典：http://www.mcn2k.co.jp/pub/sasayuri/keikaku_pdf/keikaku12.pdf
6-2					●布おむつレンタルサービスの活用	—	21	【レンタル布おむつサービス コーベベビー株式会社（神戸市）】 出典：https://www.kobe-baby.co.jp/
6-3					●食べ残しの少ない食事の提供と食事環境の創出	—	21	【委託業者との連携を強化し1人1人の食事形態に合わせて美味しい食事の提供を模索中】 出典：平成25年度南港咲州事業報告書（南港咲州特別養護老人ホーム，南港咲州養護老人ホーム） 栄養価と美味しさのバランスがとれた食事の提供 ① 2ヶ月に1度の給食ミーティングを実施。委託会社との連携を図る。 ↓ 随時に委託会社が入ってのミーティングを行い，意見交換がしやすくなった。 そこから，温冷配膳車の導入にも繋がり温かい料理，冷たい料理を利用者様により届けやすくなった。 ② 嗜好調査，残食量データの分析調査から利用者の嗜好を把握し献立に反映。調味料の変更，食事会を行事に組み入れ新メニューを導入する。 ↓ 嗜好調査から利用様が食べたい物を行事（緑日）で用意，食べて頂いた。 介護職と栄養士が密に連絡をとり，行事食やおやつ等，なるべく食べて頂けるよう，食事形態を毎回相談しました。 クリスマスや節分，餅つきを盛り上げる為にカードを作ったりネームプレートに工夫をした。 ③ 給食委員会を毎月開催，利用者様の状況を把握する。 ↓ 給食委員会を毎月開催し，食事の内容や味，量などが適切か，残食量の多いメニューは何か等話し合いメニューの改善を図った。
6-4		その他		食品廃棄物の減量	（再掲）●水切りを徹底	—	21	【水切りネットで水切り（株）吉野家ホールディングス】 2-22参照
6-5					（再掲）●堆肥化装置等の導入や分別資源化の実施	—	21	【生産された堆肥と農産物の地域循環 近鉄名店街（みやこみち）】 2-21参照