



食べものに、
もったいないを、
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT

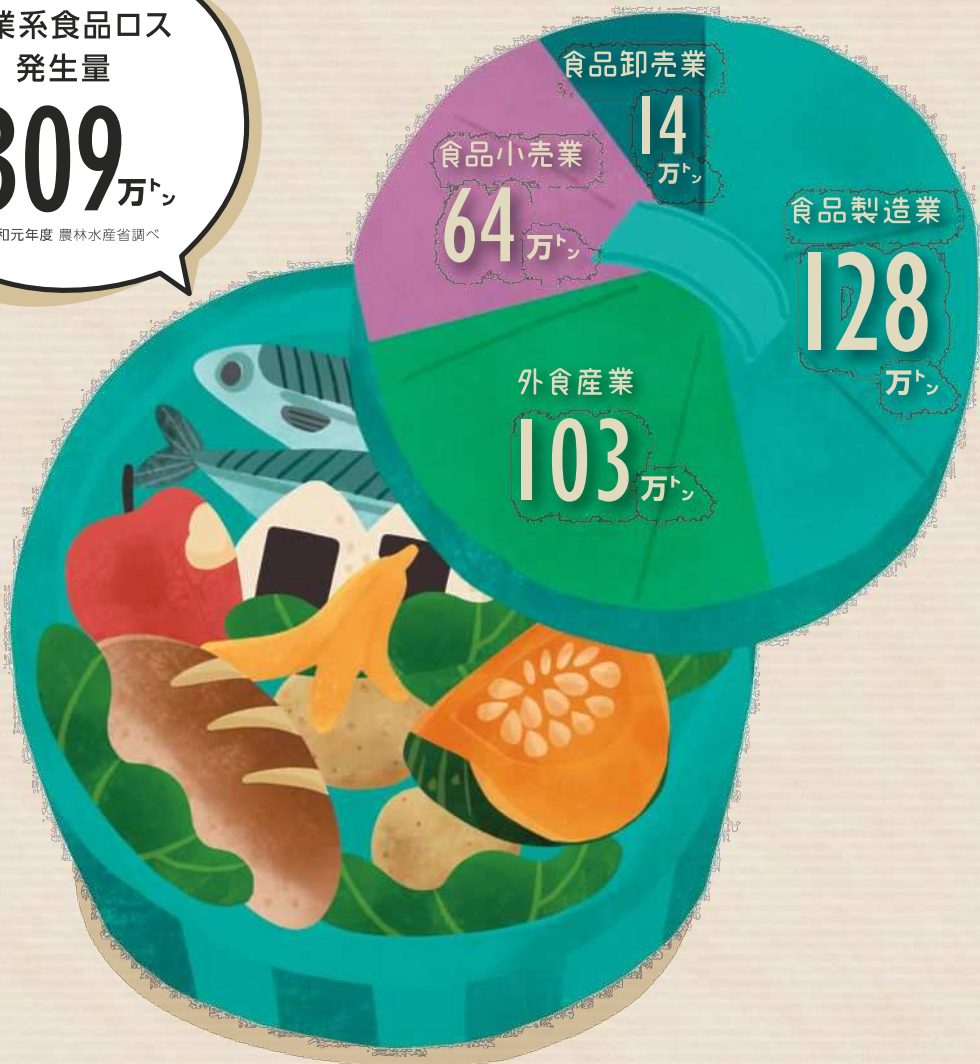
事業者向け事例集

食品ロス削減ハンドブック

事業系食品ロス
発生量

309万トン

※令和元年度 農林水産省調べ



はじめに

港区では、食品廃棄物・食品ロス削減のため、食べきり強化月間や30・10(さんまる・いちまる)運動、食べきり協力店登録制度の利用の促進などのほか、各地区総合支所等におけるフードドライブの常時受付や段ボールコンポスト講座の開催など、様々な機会を通じて普及・啓発を推進しています。

このたび、事業者向けに食品ロス削減ハンドブックを発刊いたします。ぜひご活用ください。

港区の主な取組

▶ 30・10(さんまる・いちまる)運動

宴会などの外食時に、乾杯後30分間と終了前の10分間にみんなで料理をおいしく食べることで、食品ロスを減らす取組です。



▶ 食べきり強化月間

宴会やパーティーが多くなる年末年始、歓送迎会シーズンを「食べきり強化月間」とし、料理を残さずおいしく食べきることを目的に、2016年から毎年実施しています。

冬の陣 (年末年始) 12月16日 ▶ 翌年1月15日

春の陣 (歓送迎会シーズン) 3月16日 ▶ 4月15日

▶ 食べきり協力店登録制度

区内の飲食店・宿泊施設等を対象に、食べ残しの削減や利用者に食べきることを促すなどの取組を行う店舗を、食べきり協力店として登録します。

優れた取組を行う事業者には、表彰を行っています。



ステッカー

● 詳しくは、区ホームページ

港区食べきり協力店 検索



▶ 支所等におけるフードドライブの常時受付

ご家庭からの未利用食品の有効活用を目的に、「フードドライブ」の常設受付窓口を各地区総合支所等に設けています。

賞味期限が2か月以上ある未開封の食品をご持参ください。



● 詳しくは、区ホームページ

港区フードドライブ 検索



最新事例

東京都の食品のロングライフ化技術を活用した食品ロス削減事業

東京都は、2021年度に食品の大幅な削減が期待できるロングライフ化技術について、事業者と共同で2つのモデル事業を実施しました。

1 冷凍パン専門店「時をとめるベーカリー」

株式会社ハットコネクト



中小ベーカリーの総菜パン・菓子パン等を入荷し、特殊冷凍することで、保存期限を延長し、販売時の食品ロスを削減。

2 急速冷凍おむすび等の自動販売機での販売実証

株式会社三菱総合研究所



飲食店の使いきれない食材を活用した料理を急速冷凍させ、自動販売機で品質を保ったまま販売することで食品ロスを削減。

※①②の実証は終了しており、現在は販売していません。

出典

東京都環境局「食品のロングライフ化技術を活用した食品ロス削減事業」公募

https://www.kankyo.metro.tokyo.lg.jp/resource/recycle/tokyo_torikumi/longlife.html



目次

はじめに 1P

港区の主な取組 1P

最新事例
東京都の食品のロングライフ化技術を活用した食品ロス削減事業 2P

<食品ロス削減取組事例>

● 「食べ残しを持ち帰り」サポート (ロイヤルホスト) 3P

● 生ごみ計量 (HAMAKICHI (ハマキチ)) 5P

● 「フードバンク」の活用 (日本水産株式会社) 7P

● 食品のリサイクル (サミットストア 三田店) 9P

● フードシェアリングアプリを活用しよう! (TABETE (タベテ)) 裏表紙

ロイヤルホスト

外食産業(ファミリーレストラン)

環境大臣表彰

モッテコ
mottECOの活用で、外食時の食べ残し削減へ！
お客様をはじめ社内外の意識の啓発に、成果大。



▲素材は紙製、環境に配慮し、資源管理された森林で育った木材からつくられています。

ロイヤルホストは食品ロス削減の取組を進めるため、2020年10月から料理を食べきれなかったお客様で希望された方へ、無料でお持ち帰り容器をお渡しする取組を開始しました。

その後、環境省の令和3年度「mottECO(モッテコ)」*導入モデル事業に参加。デニーズ((株)セブン&アイ・フードシステムズ)と共同で、両社合わせて60店舗にてご希望されるお客様へmottECOのお持ち帰り専用容器の提供を無料で行いました。

その結果、SDGsなどに関心の高いお客様が積極的に利用したことがわかりました。「容器は何でできていますか?」、「これからは食べきれる量を注文する」など反響も多く、企業の社会的責任に対する評価につながると期待しています。

*環境省が選定した、食べ残しの持ち帰り行為の新名称。



モッテコ
mottECOとは?

mottECO(モッテコ)とは、レストランなどでの外食時に、食べきれずに残ってしまった料理を自己責任で持ち帰ることで。



方法 自己責任で「お持ち帰り」ができることをアピール



啓発チラシ

メニューブック

成果 mottECOの認知度アップで食べ残し0へ

1店舗の月平均で
10組が利用

※実施店の平均利用組数

2 食べ残しは
年間約2トン削減

※モデル事業実施期間中の実績から推計

3 食品ロス削減
環境大臣表彰
mottECO賞 受賞

※2021年11月
デニーズと共同受賞



担当者からひとこと



経営企画部 CSR推進担当課長
しげた 重田 英一 さん

食品ロスの削減や食育を目的として、食べきれなかった料理を持ち帰ることはとても良い方法だと思います。実は、当初私は反対をしていました。料理はできたてがおいしいのに、後で食べるのはおいしくないのでは、と思っていました。そんなとき、若い社員が衛生管理のため出てしまう廃棄食品を見て「もったいない」と言うのを聞き、現代の価値観は変わって来ていると気づき、導入をがんばりました。こうした取組で、少しずつ食の課題が改善されていったら良いと思います。

<会社概要> ロイヤルホールディングス株式会社



ロイヤルホスト等を中心とした外食、コンラクト、ホテル、食品事業を運営するグループの経営を統括・管理する純粋持株会社。

住所 (東京本部) 東京都世田谷区桜新町 1-34-6
電話 0120-862-701 (ロイヤルホールディングス お客様相談室)
URL https://www.royal-holdings.co.jp/



ごみ計量
優良企業

厨房での水切りで、食品廃棄物の減量に成功！

特別な計量器は不要— ザルとバケツ、家庭用体重計！？



▲計量グッズ
ザル、バケツ、家庭用体重計

浜松町ビルディング(港区芝浦1-1-1)の社員食堂「ハマキチ」を運営するコンパスグループ・ジャパンは、45か国でコントラクトサービス*を展開する世界最大手、コンパスグループの一員で、食品ロス削減に向けて積極的に取り組んでいます。

「ハマキチ」では、2017年から生ごみの水切りと計量を始めました。生ごみは、水切りをすることで重量を減らすことができます。また、特別な機材は使わずにザルとバケツ、家庭用体重計を活用して計量します。計量で減った量が具体的に分かり、次の生ごみ削減に向けた目標を立てることができます。

新型コロナウイルス感染拡大前は昼時だけで1日当たり約2,200人の来客がありましたが、コロナ禍では半数以下に減少しました。それでも、お客様一人当たりの生ごみ排出量が2021年度は46.93gと、前年度の51.88gから約10%減量を達成しています。

*委託契約の給食事業

生ごみ計量とは？

調理くずや作り過ぎ(売れ残り)、食べ残しなどを分別・計量して、生ごみの量を“見える化”します。生ごみ削減の目標が立てられ、達成の方法や計画ができます。水切りで重量を減らしたり、作り過ぎ(売れ残り)を減らすことで、コストの削減にもつながります。

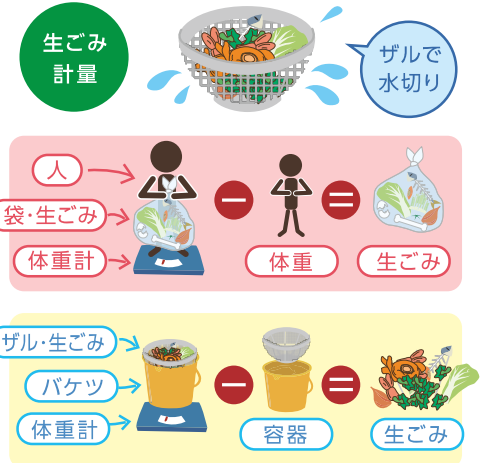
方法

写真入りで分かりやすい「手順書」をつくり掲示

〈手順書〉



計り忘れないように、よく見る冷凍庫の扉に「手順書」を貼っています。



成果

スタッフ全員が意識して取り組み、毎年生ごみの減量を実現

1 生ごみ排出量
前年比約10%減
(利用客一人当たり/年)
※2021年度

2 ごみ処理費の
削減に貢献
※ごみ処理は浜松町ビルディングが行っています。

3 港区の事業者
立入調査で
生ごみ計量の
手法を高く評価

担当者からひとこと



B&I東日本第2事業部
エリアマネージャー
岡野 直樹 さん

厨房での水切りを意識すると、生ごみの量がぐんと減ります。この食堂は、ビル側の担当者が厨房まで生ごみを取りに来てくれます。これは、とても珍しいんです。生ごみは重いので、少しでも軽くなるように水切りしました。それに、重さを減らしたら生ごみ処理費も減りますから。この歴史あるビルは、あと4年で解体の予定です。最後まで愛される食堂として、食品ロス削減を含め、様々に努力していきたいと思っています。

<会社概要> コンパスグループ・ジャパン株式会社

コントラクトサービス(委託契約の給食事業)の提供。オフィスや工場、学校給食、教育関連施設、病院、高齢者施設等で食堂運営。食材・食品の販売。

住所 東京都中央区築地5-5-12
浜離宮建設プラザ 4F・5F

URL <https://www.compassgroup-japan.jp/>



年間
約9トン

流通上廃棄していた食品をフードバンクに寄贈

サプライチェーン全体での食品ロスの削減にも取り組む！



冷凍食品や缶詰などを生産・販売しているニッスイは、品質に問題はないものの販売に適さなくなった商品を、NPO法人のフードバンクに寄贈しています。この活動は2008年から開始し、提供している量は年間約9トンにもなります。主な提供品は冷凍食品で、児童養護施設や母子支援施設などの福祉施設に届けられており、大変喜ばれています。

社員が食品を持ち寄ってフードドライブに参加するなど会社全体の意識も高まり、取組への気運醸成につながっています。

また、科学的な分析に基づく賞味期限の延長や表示の見直し、WRI※1「10×20×30食品廃棄物削減イニシアティブ」日本プロジェクトへの参加など、サプライチェーン※2全体での食品ロス削減に取り組んでいます。

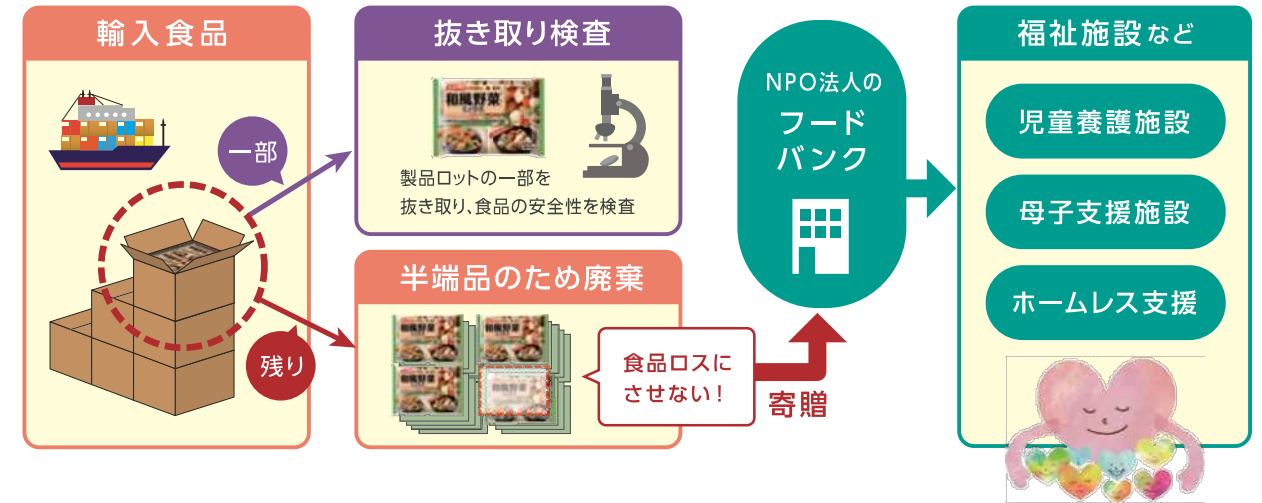
※1 World Resources Institute, 世界資源研究所
※2 原材料の調達から、製造、在庫管理、配送、販売までの全体の一連の流れ

フードバンクとは？

主に企業や農家などから余っている食品を引き取り、必要としている人や施設へ提供する団体や活動のことです。主に家庭内の未使用食品をフードバンクなどを通じて寄付する活動は、フードドライブと呼ばれています。

方法

抜き取り検査で出る商品をフードバンクに寄贈



成果

食品ロス削減の様々な課題解決に積極的に挑戦！

1 流通上廃棄していた
年間約9トンの食品を
フードバンクに寄贈

2 賞味期限の
延長と年月表示化
への取組

3 サプライチェーン
全体での
食品ロス削減

担当者からひとこと



サステナビリティ推進部サステナビリティ推進課
課長
坂井 静香 さん / 田添 沙織 さん

フードバンクだけでなく、従業員への啓発として「宴会料理を食べきろう」キャンペーンや、従業員の家庭で余っている食品を集めてフードドライブを実施するなどしてきました。また、「缶切り部」をつくり、お客様向けに水産缶詰と自由に持ち寄った食材で「缶詰を食品ロスにさせない」をスローガンに料理教室を開催しました。こうした活動を通じて、皆さんと一緒に持続可能な社会の実現に向けて進めていけたらと願っています。

<会社概要> 日本水産株式会社

水産事業、冷凍食品などの食品事業、
ファインケミカル、物流、海洋関連・エ
ンジニアリング等の事業を展開。

住所 東京都港区西新橋 1-3-1 西新橋スクエア

電話 03-6206-7000 (代表)

URL <https://www.nissui.co.jp/>



サミットストア 三田店

スーパーマーケット

リサイクル率
100%

廃油・肉脂・魚腸骨を家畜の飼料へリサイクル

食品の小分け販売で、家庭の生ごみも削減！



サミットストアでは、古くから食品廃棄物のリサイクルに力を入れています。加工時に出る肉の脂や魚の骨などの廃棄部分を分別し、専門のリサイクル業者にて家畜飼料などに加工しています。また、調理後の廃油も飼料にリサイクルしています。三田店では、肉脂は1か月平均で約320kg、魚腸骨※は1か月平均で約1,870kgがリサイクルされていて、2020年度のリサイクル率は100%です。

また、家庭で使いきれずに廃棄が出ないように、小分け販売をしています。キャベツや大根などの野菜は丸ごと、半分、4分の1などで販売し、お客様が量を選びやすいようにしています。魚は1尾や切り身などで販売し、加工時に出たアラも調理食品に加工します。惣菜や果物類は、お一人様向けに“ちょこっと”の量で販売するなどの工夫で、食べきれずに廃棄される食品の更なる削減を実現しています。

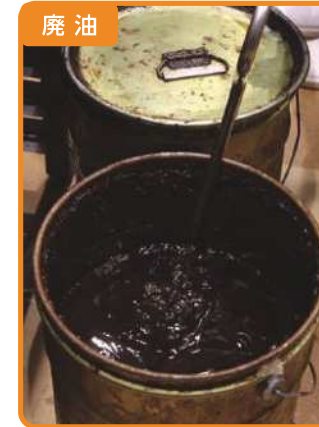
※魚腸骨(ぎょちょうこつ)…魚のエラワタ

食品のリサイクルとは？

生ごみや売れ残りなどの食品廃棄物を再利用して、肥料や家畜などの飼料に活用することです。食品リサイクル法及び基本方針において、「1.食品廃棄物の発生抑制」、「2.リサイクル(再生利用)」、「3.減量」といった優先順位を踏まえることが必要と定めています。

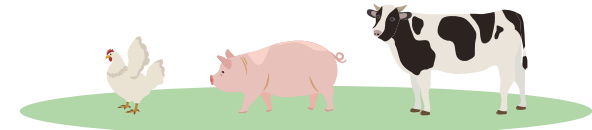
方法

食品廃棄物はきちんと分別！



※令和2(2020)年度

廃棄物の種類	全店の排出量	リサイクル率	リサイクル後の用途
生ごみ	7,078t	27%	肥料 軽量土壌材等
廃油	639t	100%	飼料
肉脂	544t	100%	
魚腸骨	1,516t	100%	



成果

生ごみを削減し、顧客サービスもアップ！

1 廃油 約535kg
肉脂 約320kg
魚腸骨 約1,870kgを
リサイクルへ
※サミットストア 三田店の1か月平均

2 食品廃棄物
約9,777トン
をリサイクルへ
※2020年度サミット全体の年間リサイクル量

3 お一人様向け
サイズが大ヒット！
廃棄ロスも削減！
※サミットストア 三田店

担当者からひとこと



サミットストア 三田店
副店長 宇田川 裕 さん / 橋本 啓太 さん

サミットでは、食品廃棄物のリサイクルは当たり前のことになっています。他に何ができると考えていたとき、夜の仕事帰りのお客様を見てひらめきました。一人暮らしの方は色々なおかずを少しずつ食べたいのではないかと、“ちょこっと”サイズを用意してみました。するとこれが大ヒット。メロンなど丸ごとだと値段がはるフルーツもお試しサイズを用意すると、全体の売上げが上がるんです。結果、廃棄される食品も削減しました。ご家庭での食べ残しも減る助けにもなっていると思います。

<会社概要> サミット株式会社

食品スーパーマーケット「サミットストア」、その他生活関連商品の小売チェーンの展開。

住所 東京都杉並区永福 3-57-14
電話 03-3318-5000 (代表)
URL <https://www.summitstore.co.jp/>





事業者が取り組むメリットも大!

フードシェアリングアプリは、飲食店や食品販売店で、まだおいしく安全に食べられるのに、売り切れず捨てることになりそうな食べ物を消費者にシェアするための、スマートフォンなどを使ったサービスです。

お店にとっては、これまで捨ててしまっていた食品が売上げになることや新規顧客の拡大が見込めます。また、ごみの処理費用を節約できます。食品ロスを削減する有力な方法として、多数の店舗が登録しています。



国内最大級アプリ **TABETE**

TABETEでは購入を「レスキュー」と呼び、食品ロスになってしまいそうな食事の救助を呼びかけています。ユーザーは、自分のレスキュー数や削減したCO²の排出量などを見ることができます。店舗の月額費用無料・完全成果報酬型サービスなので、無理なく始められます。

*環境省「第7回グッドライフアワード」環境大臣賞 優秀賞 受賞
*内閣府「第2回日本オープンイノベーション大賞」環境大臣賞 受賞

▶ <https://tabete.me/>



私たちも使っています!

フードシェアリングアプリ「TABETE」の導入事例



主な出品 ▶ パン・サラダ

スタンダードコーヒー 青山

閉店間近に活用、ロス率が2割減っています。また新規のお客様の獲得にもつながっています。

(南青山1-1-1 新青山ビル西館 B1F)



主な出品 ▶ 刺身・惣菜

ヒノマル食堂 ニューシンバシ店

仕入れの予測が外れたときに使っています。鮮度が大事なので、その日に売り切るために活用しています。

(新橋4-18-4 十合ビル 1F D号室)



主な出品 ▶ ピザ

本格窯焼きピッツァ ^{ナポリス} Napoli's

予約がキャンセルされたときに使います。仕込んであったピザ生地が無駄にならなくて助かります。

(赤坂3-18-10 第二大坂屋ビル 1F)

港区 食品ロス削減ハンドブック (事業者向け事例集)

発行：みなとリサイクル清掃事務所 ごみ減量・資源化推進係
東京都港区港南3-9-59 電話：03-3450-8025

令和4(2022)年3月 発行

港区ホームページ: <https://www.city.minato.tokyo.jp/gomigenryou/tabekiri/tabekirikyouryokuten.html>

