

飲食店向け食品ロス削減ガイドブック

食品ロス削減のための ひと工夫 飲食店で出来ること



豊中市 環境部 環境指導課

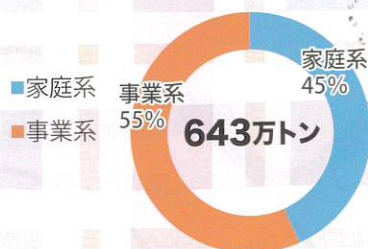
はじめに

まだ十分に食べられるのに売れ残りや食べ残しなどにより廃棄されてしまう「食品ロス」日本では平成28年度推計で643万トンもの食品ロスが発生しており、このうち352万トンが事業所から排出されています。なかでも外食業界では133万トンと事業所から排出される食品ロスの38%を占めています。豊中市においても事業所から排出される可燃ごみの約40%を占める、食べ残しや調理くずなどの生ごみの削減が大きな課題となっています。

平成28年度 事業系食品ロスの業種別内訳



平成28年度 食品ロス全体量



出典：農林水産省

食べ物を扱うお店にとって食品ロスは仕入れやごみ処理費などの経費の無駄になり、利益を減らす大きな要因となっています。そこで、食品ロスを減らすためにはどのような工夫をすればいいのか、考えるきっかけになればと思い、この冊子を作成しました。

ロスの把握

まずどういったロスが出ているかを把握することからはじめましょう。例えば、食べ残しが多い、仕込み過ぎによる廃棄が多い、未使用の材料の廃棄が多い、可食部分以外の廃棄が多いなど、ロスの要因を把握し対策を考えましょう。



食べ残しが多い

メニューに料理の写真、量、カロリー、アレルギーなど詳しく表示することで食べきれぬかの判断が容易になります。



アレルギーがあるから詳しいメニューは助かる



少し減らしてください



女性の方の量は同じでいいですか

宴会など、大量の食事を準備する際には、食べ残しが発生しないよう幹事と食事の量やメニューを相談しましょう。

提供している量や味を見直し、お客様が、食事量の調整・選択ができるように、小盛、中盛などの商品をメニューに採用しましょう。最近では糖質制限ダイエットなどでお米を残す方が多いようです。お米を低カロリーの食材に変更できるようにするのも効果的です。



食べ残し対策の好事例【無添くら寿司】

大手回転寿司チェーン【無添くら寿司】ではシャリの量が選べる『シャリ♡プチ』、シャリの代わりに酢漬けの大根を使用した『シャリ♡野菜』、シャリの代わりにカリフラワーを使用した『カリフラワーライスカレー』などの、「糖質オフメニュー」が糖質を気にする方には勿論、それ以外の方にも“ヘルシーで美味しい”と好評なようです。食べ残し対策としても有効なアイデアではないでしょうか。



『無添くら寿司』では、「今すぐできる、エコにいいこと」を合言葉とし My お箸を持ってきたお客様お1人につき10円を値引きする環境保全の取り組みなどもされています。



宴会等において、お客様が食べきれば、次回来店時に使用できる割引券を配付するなど、食べきることインセンティブを持たせることも食べ残し対策の一つです。



食べ残し対策の好事例【(株)アレフ びっくりドンキー】



びっくりドンキーではお子様の健やかな成長を願い、残さず食べる喜びを体験していただくことを目的として、2006年からお子様完食応援イベント「もぐチャレ」を実施されています。



残さず食べて、お皿をピカピカにするチャレンジに成功したら、お店から表彰状をプレゼント!

チャレンジ 2回成功した表彰状を次回来店持参で、オリジナルデザートがプレゼントされます。

- ※ チャレンジは小学生以下のお子様を対象です。
- ※ 一部「もぐチャレ」を実施していない店舗がございます。



お子様限定のイベントですが、食べきりにインセンティブを持たせる取組みとして、デザートプレゼントなど、大人に向けても応用できるのではないのでしょうか。

びっくりドンキーの一部店舗では、お店から出る調理くずや食べ残しといった生ごみを、製造メーカーと共同開発した粉碎乾燥処理機「Zero Wonder」で処理。「生ごみ資材」と呼ばれる発酵促進剤としてリサイクルします。生ごみ資材は全国にある協力農場へ運ばれて堆肥の原料として利用されます。できあがった堆肥は、びっくりドンキーで使われる大根の産地(一部)や、店頭で植栽などで使用するリサイクルループ(食品循環)の取組みなどに利用されています。



仕込み過ぎや未使用食材の廃棄が多い

本来は調理して食べてもらえたはずの食材を、期限切れなどで廃棄しないといけない状況はなくなければいけません。まずは仕入れや、仕込み量を見直しましょう。経験や勘で仕入れ、仕込みを行うのではなく、販売データや廃棄のデータを解析し需要予測を行いましょう。データ管理のできる**※POSレジ**の導入なども需要予測に効果的でしょう。



※POSレジとは、お客様に商品を販売した際に生じる金銭のやり取りなどの情報を、販売した時点で情報を記録・集計するシステムを完備したレジのことです。記録・集計したデータから、売上分析機能をはじめ、顧客管理機能や在庫管理機能を備えています。



メニューの種類が多いと、使用する食材の種類も増え、適量での仕入れ、仕込みを難しくする一因になります。メニューを絞り込むことで、食材の種類も減り、仕入れ、仕込みの予測がしやすくなり、未使用食材の廃棄も減ることが考えられます。

食材廃棄削減対策の好事例【豊中市 酒肴家 いち凩】

岡町・桜塚商店街の人気店、**※豊中エコショップ**でもある『酒肴家 いち凩』では、ランチメニューを日替わり定食の1種類に限定することで、仕込み過ぎの食材や未使用材料の廃棄はほぼ無いそうです。また、調理時間、接客時間の短縮により客席回転率のアップにもつながっています。



おかず3品と漬物。
(ごはんのみそ汁はお代わり自由)
ランチタイムだけで100食以上、
多い時で140食販売されています。



取材の中で、店主は、食材(特に野菜)を無駄なく美味しく調理する知識と技術をお持ちであることがわかりました。食材廃棄が少ない要因の一つであることが伺えます。



ランチタイムに取材をさせていただきましたが、絶えず満席でした。メニューが1種類であっても、『酒肴家 いち凩』さんのように魅力的な商品の提供ができれば食品ロスの削減、客席回転数のアップ=売上のアップなどメリットの多い取組みではないでしょうか。

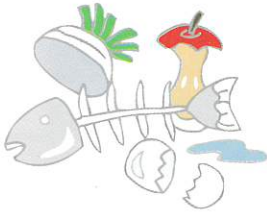


※豊中エコショップとは、豊中市内で省エネやごみの減量につながる3R行動に取り組むお店や、環境に配慮した販売方法などを提供するお店を豊中エコショップ制度運営協議会において認定された店舗です。詳しくは裏表紙をご覧ください。

食材を保存する冷蔵庫や食材庫内を整えるだけでも効果が期待できます。食材ごとに保存する数を決める、食材の種類・期限ごとに置く場所をつくる、食材と一緒に期限を大きく書く。単純なことですが、こうした工夫で「期限内に使う」「古い食材から順に使う」を徹底することができます。



可食部分以外の廃棄が多い



食材によっては食べることが可能な部分が限られているものがあります。魚だと内臓やウロコ、エラ、肉であれば筋や脂肪、野菜では、皮や中に入っているタネは廃棄する場合があります。そういった廃棄しなければならない部分が多い食材を多用するメニューにしてしまうと、結果ロスが多くなってしまいます。出来るだけ廃棄部分の少ない食材を中心にメニューを考えましょう。

野菜や果物の皮むき、肉や魚の調理は技術によって大きく可食部分に影響を与えます。皮を厚く剥きすぎると、食べることが可能だった部分まで廃棄してしまうことになり、お客様に提供する絶対量も低下してしまうことから、仕入れの量を増やすことにもつながります。食べられる部分なのに過剰に廃棄してしまうことのないように、調理技術のスキルアップ、指導はしっかりとおこないましょう。

ありがとうございます



そのまわり上手くなってきたな

食品以外の廃棄物も削減しましょう。



マイボトルの推奨や、割りばし、紙コップ、プラ製ストローなどの使い捨てのものは使用せず繰り返し使えるものを使用しましょう。優良エコショップでもある曾根東町の『かみかわ珈琲焙煎所』ではマイボトルを持ち込めば 50 円引きのサービスを行っています。



捨てる前にもうひと工夫

廃油はリサイクル！魚アラや牛脂もリサイクルできます。最近では天ぷらカスなどもリサイクルできますよ。スペースがあれば、生ごみコンポストなどで堆肥化も考えてみてはいかがでしょうか。



生ごみは水を切り乾燥させることで量を減らすことができます。最後のひと絞り大事ですよ。



お客にも食品ロス削減をアピールしましょう

ポスターの掲示やメニューなどお客様の目に入るところで、食品ロス削減に取り組んでいることをアピールしましょう。食べ切れない量の注文や食べ残し量が減るかもしれません。

豊中市環境部では外食時に残さず食べきっていただくため、宴会7箇条を推奨しています。豊中市のHPに周知チラシを掲載しておりますので、お店に掲示していただくなど、食品ロス削減のアピールに使用してください。

宴会等の外食時は おいしく残さず食べきろう！

豊中市環境部が推奨する
宴会**7**箇条

其の一 まずは、適量注文

其の二 幹事さんから
「おいしく食べきろう！」の声かけ

其の三 開始から30分、終了前10分は、席を立たずに
しっかり食べる「食べ切りタイム！」

其の四 小食の方は大食の方の隣に座ろう

其の五 メインを食べるときはその前に副菜を

其の六 食べきれない料理は仲間で分け合おう

其の七 それでも、食べきれなかった料理は、
お店の方に確認して持ち帰りましょう

※其の四、其の五については平成30年度（2018年度）豊中市伊内市クリーンランド
インターンシップ生の提案から引用しています。



豊中市ごみ減量PRキャラクター
「リサビット」

問い合わせ先

豊中市環境部減量計画課 豊中市走井2-5-5 電話06-6858-2279

※豊中市は「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」に参加しています。

全国食べきりネット

検索

豊中市 HP→くらし・手続き→ごみ・リサイクル→ごみ・リサイクルトピック→
外食時の「おいしい食べきり」キャンペーン

あなたのお店も **豊中エコショップ** に！

食品ロス削減など、環境に優しい取組みを進めるお店を募集します。

豊中エコショップ制度では食品ロス削減など、環境に優しい取組みを進めるお店を募集します。取組み項目のうち **飲食店** の場合は **3項目** 以上該当する項目があれば、豊中エコショップ制度への申込みが可能です。

認定項目の例

- 調理くずや食べ残しなどをなるべく出さない工夫をしている。
- 割り箸や紙おしぼりの使用量削減や不使用に努めている。
- 売れ残りを出さないような適正な発注をしている。
- 食品残渣のリサイクルをしている
- 生ごみ処理機を導入している。
- 地元産の食材の使用に努めている。
- 省エネ設備（空調、照明など）を導入している。
など小さな取組みだけでも申込み可能です。



豊中エコショップに登録してお店のPRしませんか！

豊中エコショップとして認定されると、そのお店と環境に配慮した取組みを市ホームページ・SNS・広報とよなかなどの媒体で紹介していきます。

また、エコショップの中でも特に優れた取組みを行っているお店には『優良エコショップ』『優秀エコショップ』と2段階のステップアップ認定制度も行っています。より優れた取組みを行っているお店は、PRのチャンスが増えます。

詳しくは『豊中エコショップ』で検索

豊中エコショップ

検索

飲食店 エコショップ認定店一覧

<優良エコショップ>

●金比羅製麺 豊中北緑丘店(北緑丘) / 豊中千里店(新千里南町) / 豊中大黒店(大黒町) ●太鼓亭 豊中春日店(春日町) / 豊中服部緑地店(夕日丘) ●天ぶら食堂おた福 豊中千里店(新千里南町) ●烈火 本店(庄内東町)

<エコショップ>

●アネッツ クッチーナ カサイ(玉井町) ●ALICE KITCHEN RESTAURANT(蛸池東町) ●いち凛(中桜塚) ●居酒屋 樂八 庄内駅前店(庄内東町) ●うを喜(本町) ●EGO CAFÉ(曾根東町) ●Oyster Bar Racco(本町) ●おうちカフェ 樹林(曾根東町) ●喫茶 ピーコック(服部元町) ●お茶処 吉田(柴原町) ●オーガニックカフェ nounou(少路) ●カフェ・ナカニワ(上野西) ●Cafe PRIMO PASSO(本町) ●Kaleido Bagel(本町) ●キッチン フジヒロサン(服部西町) ●餃子の王将 空港線豊中店(山ノ上町) / 服部店(服部豊町) ●神戸屋石窯ブレッドラブ 豊中店(神州町) ●ごはんやぐう(庄内幸町) ●小豆(南桜塚) ●コンテンツ(蛸池東町) ●Joy's café(蛸池東町) ●新免館(本町) ●stance dot(中桜塚) ●ソルビバ&但馬屋(新千里東町) ●だし蔵だし茶漬 せんちゅうバル店(新千里東町) ●だし蔵すき焼き せんちゅうバル店(新千里東町) ●TIFA カフェ サバナ(本町) ●手打ちさぬきうどん えん(庄内西町) ●手づくり居酒屋 くし正 庄内店(庄内西町) ●手包み餃子と中華キッチンひげ(東泉丘) ●トラットリア オロ プリランテ(中桜塚) ●天然漁場直送回転寿司 ぶっちぎり!!! (庄内西町) ●853coffee(本町) ●ピストロ・ハシ(玉井町) ●ピストロ・リッペ(末広町) ●ヒロコーヒー 豊中緑ヶ丘店(向丘) ●ひふみ・キッチン(中桜塚) ●fulari café(曾根西町) ●マラサダドーナツのお店 豊中駅前店(本町) ●麺やマルシヨウ 豊中本店(本町) ●やきとり&だいにんぐ MALIBU 服部店(服部豊町) ●やきとり・串焼き MALIBU 曾根店(曾根西町) ●遊食遊膳 笹庵(服部南町)

発行：豊中市環境部環境指導課

〒561-0891 豊中市走井2丁目5番5号

TEL:06-6858-2278 FAX:06-6846-6390

E-mail:kansidou@city.toyonaka.osaka.jp