

東京都食品ロス削減パートナーシップ会議

外食部会（第1回）

会議次第

日時 平成30年10月12日（金）9時30分～11時30分

会場 都庁第二本庁舎 31階 特別会議室23

- 議題
- （1）部会長の選任
 - （2）食品ロス削減キャンペーンの実施状況について
 - （3）都における外食産業の概況について
 - （4）外食事業者の取組について
 - （5）持ち帰り容器（ドギーバッグ）利用の取組について
 - （6）持ち帰り容器（ドギーバッグ）の試行に向けて

< 配付資料 >

資料1 委員名簿

資料2 食品ロス削減キャンペーンの実施状況

資料3 都における外食産業の概況

資料4-1 食品廃棄の抑制と活用 ワタミグループの取り組み事例（ワタミ（株））

資料4-2 外食産業での食品ロス削減について（（株）吉野家ホールディングス）

資料5 外食産業と「ドギーバッグ」（愛知工業大学 小林教授）

資料6 食べ残し食品の持ち帰り容器の試行に向けて

参考資料 福祉保健局健康安全部食品監視課 衛生関係資料

東京都食品ロス削減パートナーシップ会議
 外食部会 委員名簿

敬称略（五十音順）

氏名	所属（役職）
安東 迪子	特定非営利活動法人 TABLE FOR TWO 事務局長
柿野 成美	公益財団法人 消費者教育支援センター 総括主任研究員
国友 千鶴	公益社団法人 日本パブリックリレーションズ協会 株式会社オズマピーアール アカウントプランニング本部 副本部長
黒川 徹雄	一般社団法人 日本加工食品卸協会 国分グループ本社株式会社 経営企画部 企画一課長
小林 富雄	愛知工業大学 経営学部経営学科 教授
清水 きよみ	公益財団法人 日本生産性本部 生産性総合研究センター ディレクター
清水 俊樹	一般社団法人 日本加工食品卸協会 三菱食品株式会社 加食事業本部 商品オフィス室長
関口 努	一般社団法人 日本フードサービス協会 株式会社吉野家ホールディングス グループ管理本部 総務課長
辰巳 菊子	公益社団法人 日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員 協会 常任顧問
福井 聡	一般社団法人 日本フードサービス協会 ワタミ株式会社 CSVマネージャー
藤田 静江	特定非営利活動法人 東京都地域婦人団体連盟 監事
渡辺 達朗	専修大学 商学部長

食品ロス削減キャンペーンの実施について

食品ロスとは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。日本国内での食品ロスは年間646万トンと推計され、東京都民が1年間に食べる食品の量に匹敵します。

こうした食品ロスを削減するためには、事業者の取組だけでなく、消費者の食品ロスに対する理解と削減行動が不可欠です。

そのため、世界食料デー（10月16日）のある10月に合わせて、都民の皆様にご協力いただき食品ロスに関して考えるきっかけとしていただくことを目的とし、小売店舗、外食店舗におけるキャンペーンを実施します。

■キャンペーン期間

平成30年10月1日（月曜日）から10月31日（水曜日）

■キャンペーン内容

<店頭キャンペーン>

食品ロス削減キャンペーン参加事業者の店頭でイベント等を実施します。

事業者名	店舗名	内容
イオンリテール株式会社	イオンスタイル品川シーサイド	店頭イベント 10月20日（土曜日）開催 食品ロス削減とコラボした売切りワゴン設置
日東燃料工業株式会社	ベニースーパー佐野店	食品ロス削減とコラボした特売の実施 （期間中随時実施）
ワタミ株式会社	鳥メロ渋谷道玄坂店 TGIフライデーズ 渋谷神南店	10月13日（土曜日）から16日（火曜日） 宴会料理の食べ切り確認で幹事にお食事券 （2,000円分）贈呈
株式会社吉野家ホールディングス	TOKYO都庁議事堂レストラン	10月1日（月曜日）から12日（金曜日）実施 宴会料理の食べ切り確認で当日会計を一人当たり50円引き（平日限定）

<食品ロス削減キャンペーンシールの貼付>

食品ロス削減キャンペーンシールをレジ付近、飲食テーブル等に貼り、食品ロス削減の普及啓発に協力していただきます。（1の店頭キャンペーン実施店舗にも貼っています。）

事業者名	貼付店舗
生活協同組合コープみらい	コープみらい 60店舗
株式会社セブン&アイ・フードシステムズ	デニーズ 110店舗
ユーレストジャパン株式会社 (東京都人材支援事業団)	東京都庁第一本庁舎32階食堂
東京ケータリング株式会社 (東京都人材支援事業団)	東京都庁第二本庁舎4階食堂
国分グロースーズチェーン株式会社	コミュニティ・ストア 4店舗
株式会社ローソン	ローソン 10店舗
専修大学	学生食堂・売店(東京ケータリング株式会社) 4店舗

(シールデザイン)



<「東京味わいフェスタ 2018」へのブース出展>

「東京味わいフェスタ 2018」は、東京産の農林水産物やこれを用いた料理、伝統文化などの東京の多彩な魅力を国内外に発信することを目的とした食に関するイベントです。

環境局は食品ロス削減を呼びかけるブースを出展し、参加者の皆様への普及啓発を行いました。

また、主催者の協力のもと飲食テーブルやキッチンカーにキャンペーンシールを貼付するなど、都民の皆様へ食品ロスに関して考えるきっかけづくりを提供しました。

「東京味わいフェスタ 2018」

【開催日】平成30年10月5日（金曜日）から7日（日曜日）

【場 所】丸の内仲通り、行幸通り他

イベント詳細について <https://marunouchi-event.com/tokyoaiwaifesta2018/>

イベントの様子

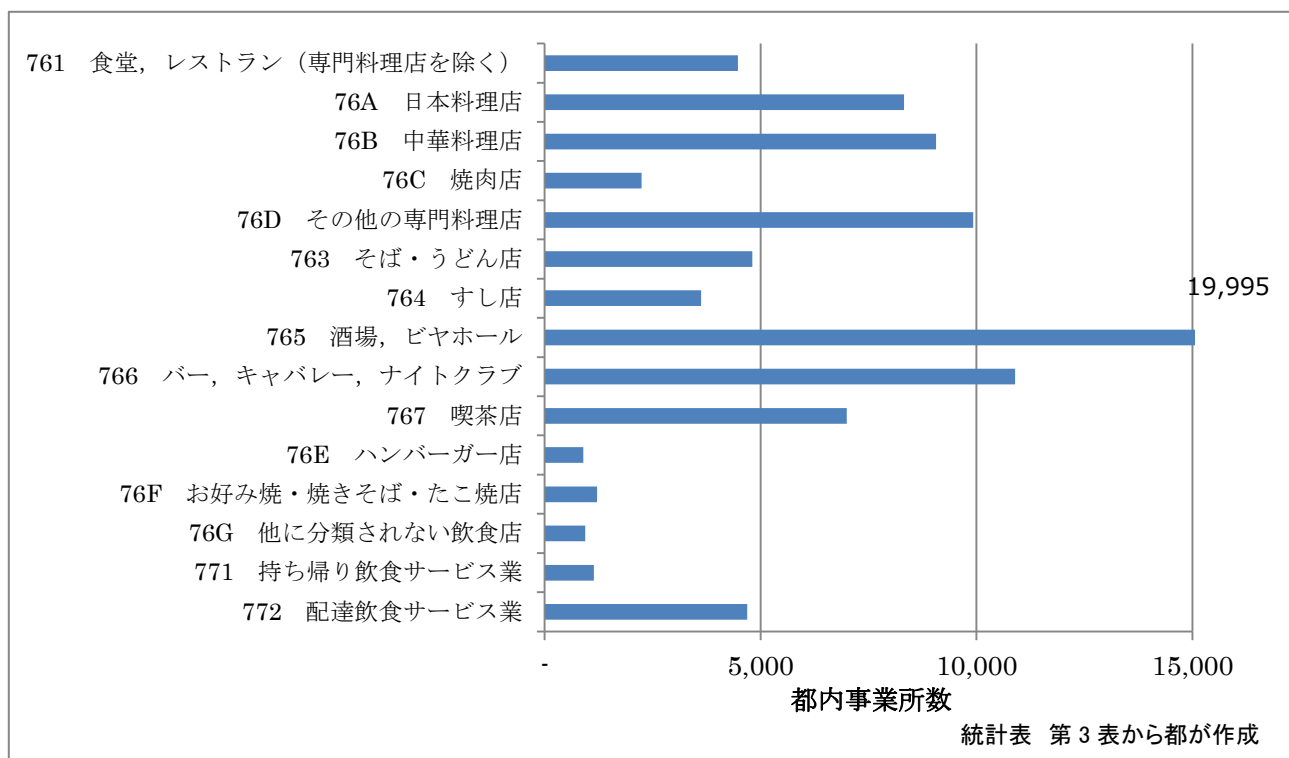


東京都における外食産業の概況

1 都内外食産業の事業所数状況

平成 26 年経済センサス-基礎調査報告書によると、都内の飲食店においては、765 酒場、ビアホールが 19,995 事業所と最も多く、次いで 766 バー、キャバレー、ナイトクラブ（10,892 事業所）、76D その他の専門料理店（9,923 事業所）、76B 中華料理店（9,065 事業所）、76A 日本料理店（8,325 事業所）となっている。

グラフ1 都内飲食店事業所内訳

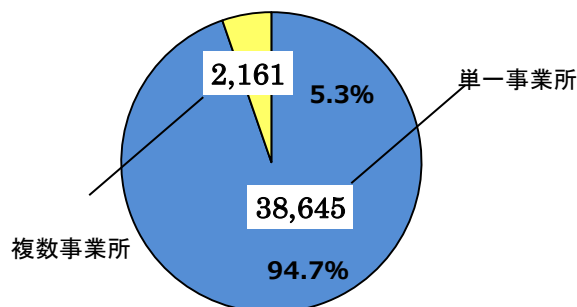


- ※ 761 食堂には、定食屋、ファミリーレストランが含まれる。
 76A 日本料理店には、懐石、牛丼店が含まれるが定食屋、すし、そば、うどんは含まれない。
 76B 中華料理店には、ラーメン店も含まれる。
 76D その他の専門料理店は、中華以外の各国料理店(フランス料理、カレー、スパゲティ店)
 765 酒場、ビアホールには、居酒屋も含まれる。
 76G 他に分類されない飲食店には、甘味処、ドーナツ店、フライドチキン、サンドイッチ店が含まれる。

2 都内飲食業の事業所形態

都内の飲食店の企業等の数は、飲食店
1事業所のみ経営する企業等が、約94.7%
(38,645)と大半を占めている。

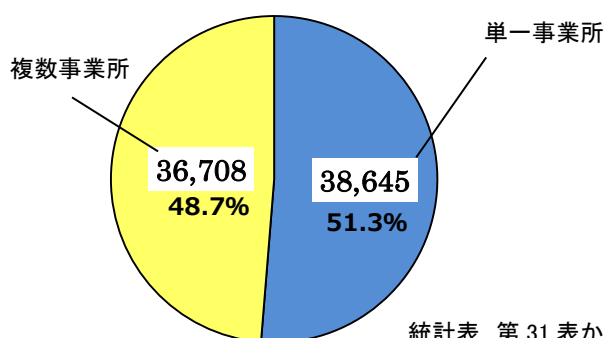
グラフ2-1 都内企業等数



統計表 第31表から都が作成

一方、都内の飲食店の事業所数は、複数事業所を営む企業等の事業所数(48.7%)と単一事業所を営む企業等の事業所数(51.3%)で概ね、同数となっており、複数事業所を営む企業等は、平均して17事業所を経営している。

グラフ2-2 都内飲食店事業所数



統計表 第31表から都が作成

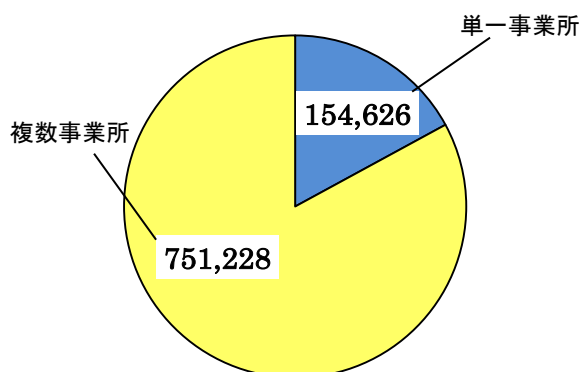
複数事業所企業の事業所数(38,645)

複数事業所企業等数(2,161)

=約17事業所/企業

従業員者数は、複数事業所を営む企業等の従業員数が8割以上を占め、1事業所あたりの従業員数が約20人であるのに対し、単一事業所を営む企業等の事業所では、1事業所あたりの従業員数は、4人となっており、複数事業所を営む企業等の事業所の方が規模が大きいことがうかがえる。

グラフ2-3 都内飲食店従業員数



統計表 第31表から都が作成

複数事業所企業の従業員数(751,228)

複数事業所等企業の事業所数(36,708)

=約20人/事業所

単一事業所企業の従業員数(154,626)

単一事業所等企業の事業所数(38,645)

=約4人/事業所

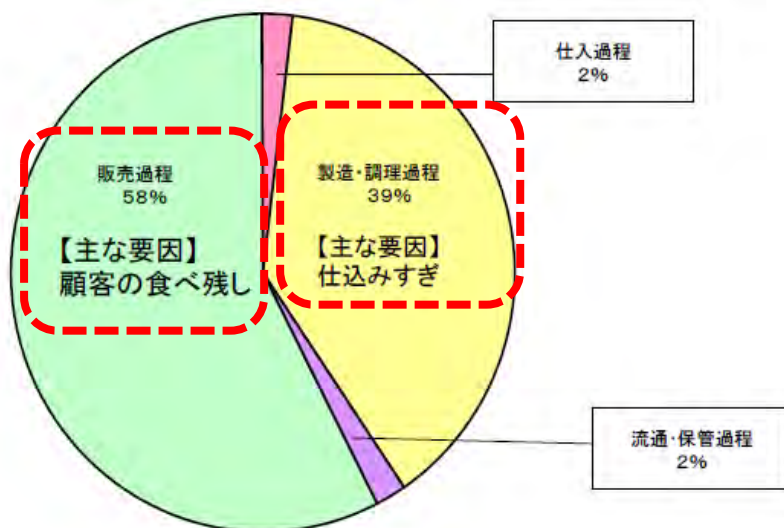
3 外食産業における食品廃棄物の発生状況と主な要因

農水省の過去の調査結果では、外食産業の食品廃棄物の発生要因は、顧客の食べ残し（58%）と仕込みすぎ（39%）2 つで、全体の 97%と大勢を占める要因となっている。

食品ロスの発生要因についても同様の状況にであるか確認するため、都は、日本フードサービス協会の協力を得て、外食産業における食品ロスの実態調査を実施予定

⇒ 平成 30 年 10 月 15 日～ 概ね 20 店舗

グラフ3-1 外食産業における食品廃棄物の発生状況と主な要因

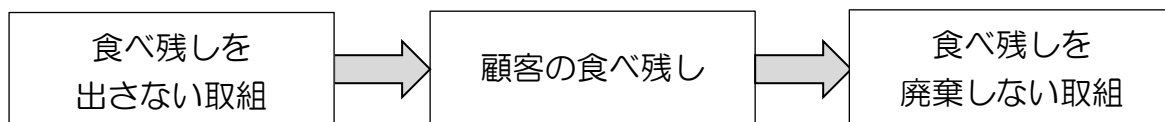


「平成 13 年 食品循環資源の再生利用等実態調査報告」
(農林水産省統計部作成) 抜粋

今回は、発生要因「顧客の食べ残し」を対象に検討。今後の都の調査結果も踏まえ、次回部会においては発生要因「仕込みすぎ」について議論していただきたい。

4 顧客の食べ残しの背景

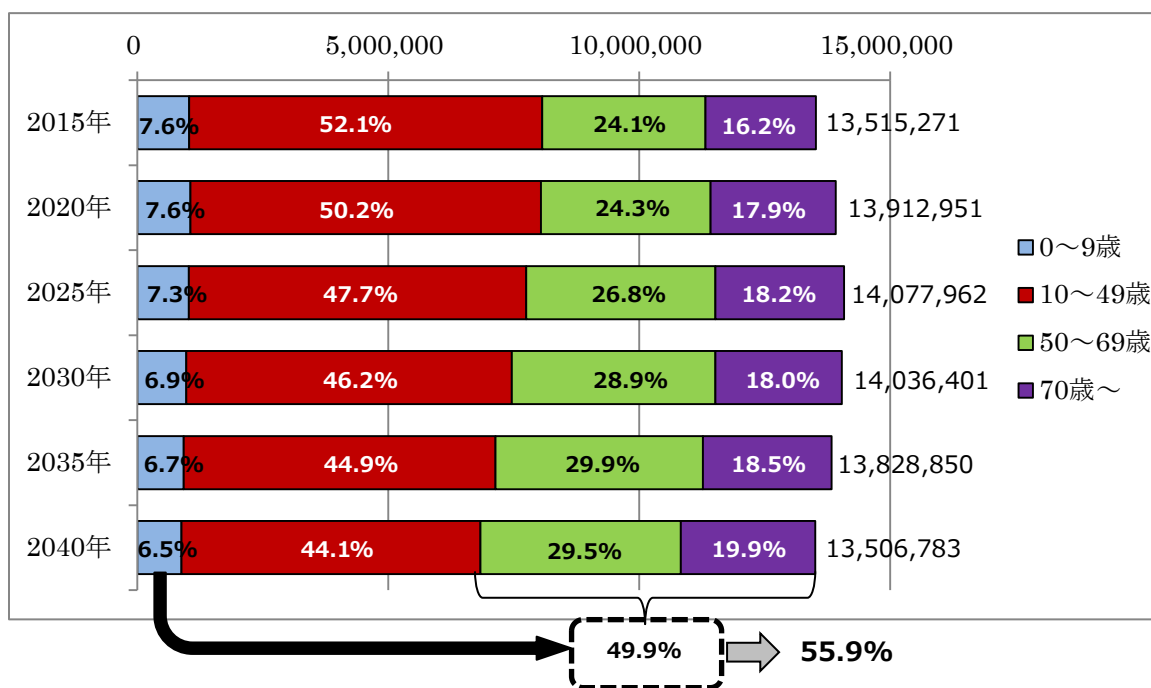
食べ残し対策については、食べ残す（食べる）前段階⇒食べ残しをさせない対策と食べ残し（食べた）後⇒残った食品に対する対策が必要。



今後の人口予測（高齢化）を踏まえると、食品ロスの削減に向け、顧客の食べ残し対策は一層重要になることが予想される。

- ⇒ 舌の肥えた高齢者の食べ残しには、味覚が十分に発達していない子供の対策（例 お子様ランチ）とは、違った取組が必要。
- ⇒ 食べ残しを廃棄しない取組では、食べ残しを持ち帰る（例 ドギーバッグ（持ち帰り容器））対策が必要。

グラフ3-2 都における今後の人口予測



都の人口調査では、若年層の減、高齢層の増により人口減に加え、年代構成も異なることが予測されている。

- ⇒ 外食で提供されている現状の食品の量では、今後、食べ残しが一層増加する可能性。

食品廃棄の抑制と活用 ワタミグループの取り組み事例

2018年10月12日（金）
ワタミ(株) CSVマネージャー 福井 聡

国内外食事業

おいしいものがあるって、良いサービスがあるって、良い雰囲気がある場所に、好きな人と一緒にいる…。こんな場面を、一つでも多く提供したい。「お店はお客様だけのものである」を店舗基本理念として、快適な空間づくりを目指し、笑顔のあふれる場面を一つでも多く提供していきます。（2018年8月現在 463店舗）



宅食事業

創業当時、**必要な分だけをお届けして、家庭で出る余分な食材を廃することを経営理念としました。また、ご注文をキャンセルなしの完全予約制にすることによって、お届けする食材を必要量だけ仕入れ、ワタミ手づくり厨房内のロス無くすことにも努めています。**日替わりのお弁当と「まごころ」をお届けする。それを続けることで社会に欠かせないインフラになる。高齢社会のこの国を、もう一度素直に長寿を喜べる社会へ。私たちの使命はそこにあると考えています。
(2018年8月現在 237千食)



海外外食事業

日本の食スタイルを気軽に楽しめる、おしゃれなJapanese Diningを、6カ国9地域に展開しています。
(2018年8月現在 53店舗)



農業

ワタミグループは「お客様に、安全で安心な食材を使った料理を提供したい」と考え、農業に参入しました。安全・安心な農産物の提供と国内の農業における諸問題を少しでも改善しようと、全国の生産者様と連携し、有機農業を積極的に推進しています。地域に根ざした有機農業を発展させることで循環型社会を創造し、地域の方々の豊かなライフスタイル創造に少しでも貢献させていただくことを目標に掲げ、事業を展開しています。

安全・安心な農産物の提供と国内の農業における諸問題を改善するため、ワタミファームを中心として、全国の生産者様と連携し、有機農業を積極的に推進しています。地域に根ざした循環型社会を創造し、豊かなライフスタイル創造に少しでも貢献できることを目指しています。



環境事業

ワタミファーム&エナジー（株）を中心として、環境活動を実施しています。事業構成を「エネルギー事業」と「アグリ事業」に分け、農畜産物の集荷および配送に関する事業なども担い、地域の皆様とともに持続可能な循環型社会をつくるべく活動しています。**お好み焼き宅配の「KEI太」での使い捨て包装容器問題から、ワタミグループの環境対応活動は始まりました。**1999年、日本の外食産業で初めてISO14001を本社とグループ外食店舗全店で取得。また、「ワタミ環境宣言」を公表し、店舗のエネルギー削減システムや廃棄物管理のノウハウを拡大・推進しました。それら環境事業の推進役となったのがワタミファーム&エナジーです。環境宣言を実現するため、環境（エコロジー）と経済（エコノミー）の両立（W-ECO）を掲げ、事業で排出される環境負荷（CO2と廃棄物）とエネルギーの削減に取り組んでいます。



ワタミの6次産業モデル

1984年の創業から外食産業に携わってきたワタミグループは、お客様に安全な食材でおもてなしをしたいという気持ちから、2002年から、有機農業をスタートさせました。現在では、北海道から九州まで全国12カ所に約632ヘクタールの規模で有機農業、畜産・酪農事業（1次産業）を行っています。

ワタミファームで採れた有機野菜（1次産業）は、ワタミ手づくり厨房で加工（2次産業）され、ワタミグループの外食事業や宅食事業（3次産業）を通じて、全国のお客様に提供しています。

さらに、持続可能な循環型社会の構築を目指すワタミグループでは、環境負荷を軽減するための取り組みや、再生可能エネルギー事業として風力発電設備の開発・建設・運転管理などにも取り組んでいます。

この一貫統合された“独自の6次産業モデル”が、ワタミグループの事業を成長させ、さらにはあたらしい事業領域の可能性を広げています。



環境の取り組みの原点



宅配お好み焼 KEI太
宅配用スチロール容器

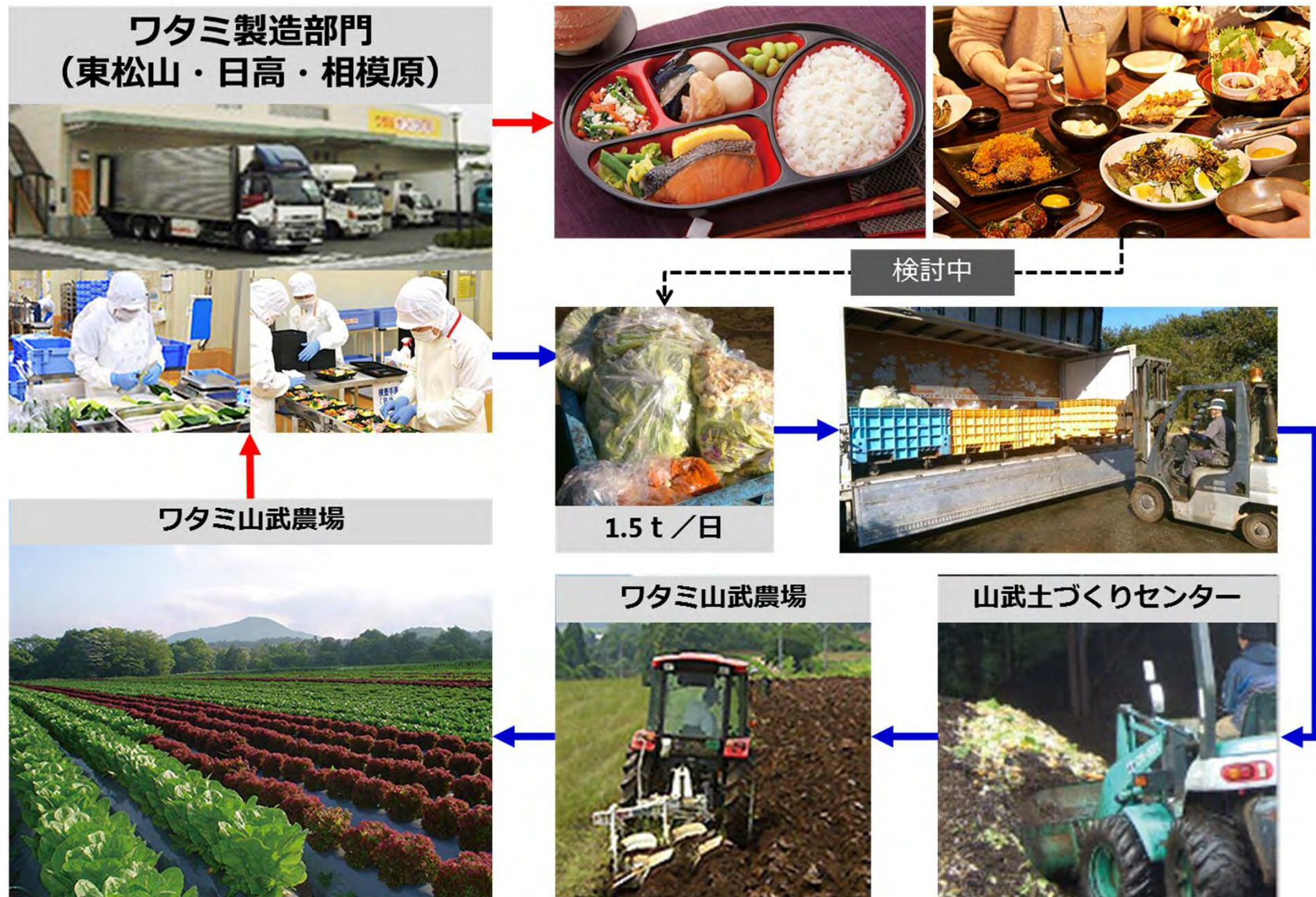
生ごみ処理機の導入



リサイクルセンターの稼働（東京都足立区）



食品リサイクルループの取り組み（自社完結型）



ハーフサイズ（発生抑制）



レギュラーサイズ1,690円（税抜）
ハーフサイズ990円（税抜）



フルサイズ:2,990円（税抜）
ハーフサイズ:1,990円（税抜）

キッズメニュー（発生抑制）



キッズバーガー

ビーフパテはオーダーをいただいてからジューシーに焼き上げます。素材にこだわったキッズに大人気のハンバーガーです。

450円（税抜）



フライデーズ チーズバーガー
グリルしたビーフパテにチェ
ダーチーズをトッピング。

1,490（税抜）

お持ちかえり容器の用意（発生抑制）



その他の対応（発生抑制）

- ・ 食材発注精度の向上
- ・ キャンペーン期間の工夫



廃食用油（リサイクル）

- ・ 廃食用油は100%リサイクル





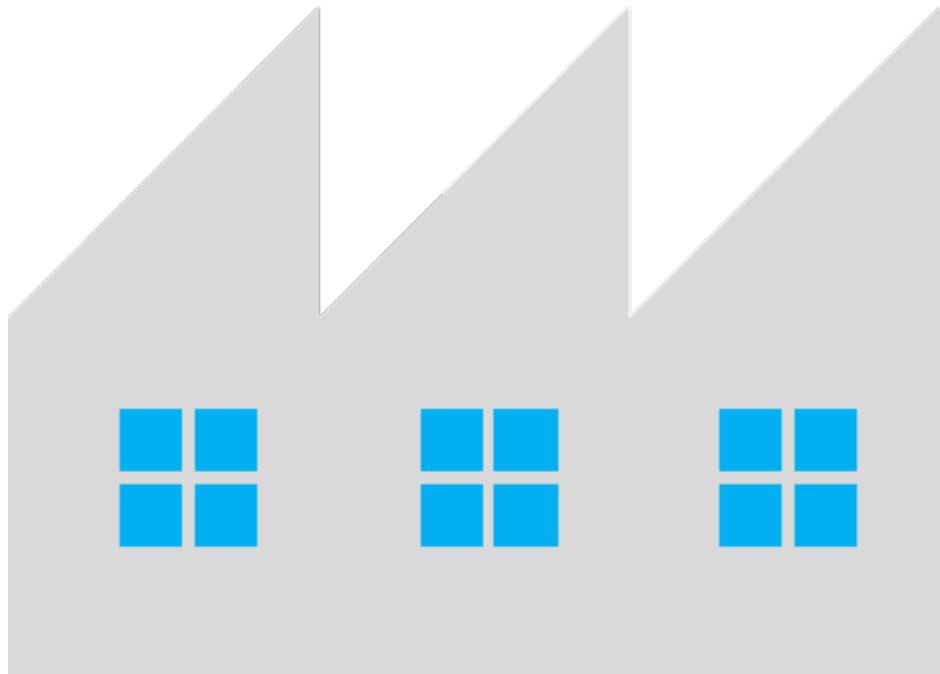
心と心で、つながる未来へ



外食産業での食品ロス削減について

- ①. 製造段階での取組
- ②. 物流段階での取組
- ③. 店舗段階での取組

吉野家の各段階での食品ロス削減取り組み



製造工場での取組



輸送段階での取組



店舗での取組

- ①納品～提供前
- ②提供後

①. 工場段階での取組



- ・規格外品の他の商品への再利用

牛肉・玉ねぎの規格外食材



ハンバーク・ドレッシングの具材

- ・葉物野菜の外葉など⇒動物園等への飼料提供
- ・野菜の芯など⇒生ごみ処理機での減容

工場外観



生ごみ処理機



白菜の芯など

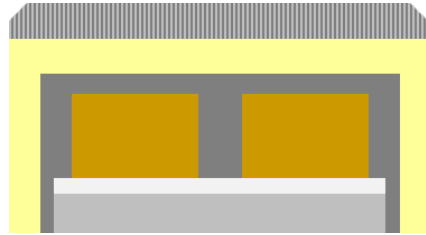


処理機上部より投入

②. 輸送段階での取組



製造工場



配送センター



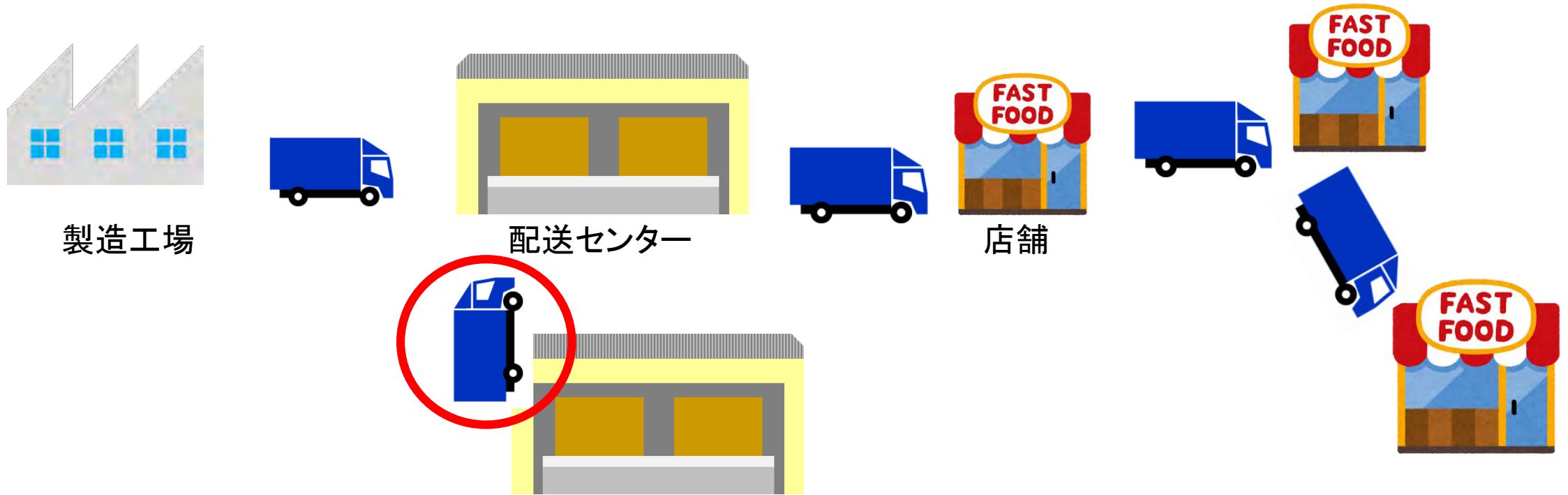
店舗



製造工場からの出荷⇒配送センター⇒店舗

食材の輸送について、冷蔵車両を使用し保管温度を一定に保ち、品質維持している。

②. 輸送段階での取組その2



全国各地の配送センターの在庫一元管理により、一部の配送センターで在庫過多になった場合、他の配送センターへ在庫を移動し、期限切れを発生させない様なコントロールを行っている。

③. 店舗段階での取組



- ・食材仕入れ量の決定方法

食材の自動発注システム……地域のイベントなど外的環境変化や過去の販売実績に基づき、1日ごとに販売数を予測し、使用する食材を発注する。

- ・食材準備量の設定方法

1時間ごとの販売数予測に基づき、食材の仕込みを行っている。

- ・調理過程

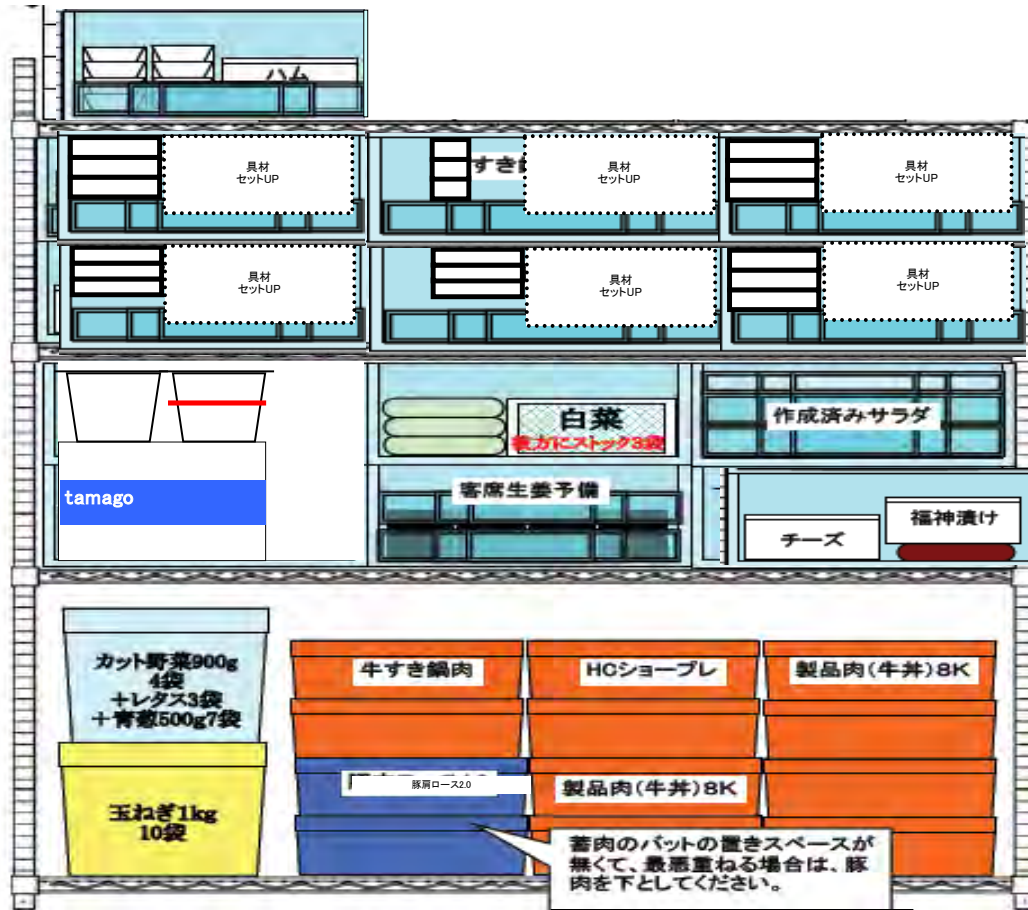
牛丼作成時に発生した牛脂は全国で回収し、飼料へリサイクル実施

- ・商品提供後

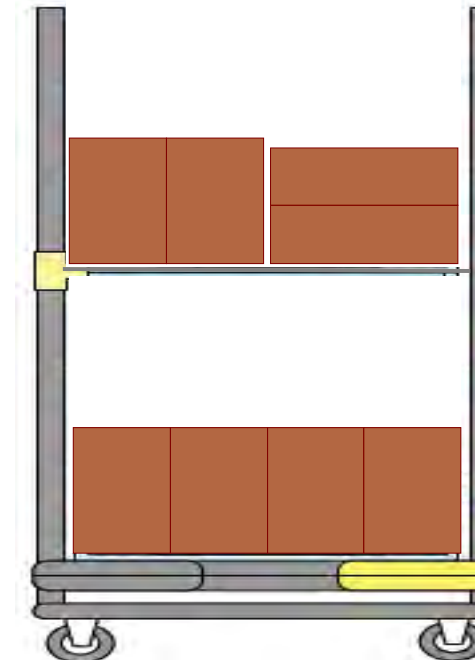
食べ残し残渣は計量し、商品作成方法のミスや顧客ニーズに合致しているか？の参考としている⇒商品開発（小盛メニューの導入など）

冷蔵庫内の配置を例示(1)

在庫管理を分かり易くする方法を例示し、店舗に伝えている。



鍋膳食材専用カート



タレ・汁物専用カート

冷蔵庫内の配置を『ガイド』で例示 (写真での表示で従業員がイメージし易いようにしている)



鍋膳専用食材が
1カートに収まる。



サラダバットがサンテナに収まる為、
具材セットアップをバット管理できる。
(エレクターへの直置きも無くなる)



肉類(牛丼以外)は、エレクター下段を
使用して種別で管理できる。



何がどこにあるか
分かりやすい。



下から上まで空間を使うこと
ができ、収納効率が上がる。



タレ缶の下に
タレ缶台を設置。

食べ残し残渣計量



生ごみは水切り後
ゴミ箱へ

その他

- 店舗近隣でリサイクル施設がある所については、店舗で発生する生ごみを肥料・飼料などリサイクルを行っている。
- 通販部門では、大量に商品が残ってしまった場合は、フードバンクと連携し、食品ロス削減に努めている。

吉野家の食品リサイクル率(2017年実績)

食品廃棄物発生量

工場	1205. 8t	食品リサイクル率	100. 0%
店舗合計(1267店舗)	5516. 7t(1日1店舗 11. 9Kg)	食品リサイクル率	79. 2%

うち調理過程で発生する牛脂等(食品廃棄物)が約80%、
残り20%が食品ロス(顧客の食べ残しが大部分・・・75%以上を占めている)

食品ロス削減キャンペーン参加について

- 参加店舗：都議会レストラン店（株）はなまるが運営
- キャンペーン内容：宴会コース利用者で食べ残しゼロにて、利用者全員50円引き
- キャンペーン期間：10／1（月）～10／12（金）の平日
- 進捗状況：10/1～10/5宴会コース利用者総数：227名にて
食べ残しゼロ組数は出ていない状況（全組食べ残し発生
食べ残し量：平均62g／名）





外食産業と「ドギーバッグ」

— ドギーバッグ普及委員会の取り組みと課題 —

東京都食品ロス削減パートナーシップ会議外食部会

ドギーバッグ普及委員会理事長
愛知工業大学
小林富雄

日本の現状

外食における食べ残し問題の多様性



外食の食品ロスと食べ残し

食品ロスの種類	食材ロス調理前	調理くず調理中	調理品ロス調理後	食べ残し喫食後
主な要因	余剰仕入れによる期限切れ	調理工程ロス過剰除去	作り置き、オーダーミス、落下物等	客の食べ残し
FF店以外の飲食店 (68.3)	食材ロス (13.7万t)	調理ミス、過剰除去はわずか (適切な除去分は、非食品ロス)		食べ残し (54.6万t) ※宴会含む
FF店 (12.1)			FF店での作り置き (8.2万t)	牛丼店等での食べ残し (3.9万t)
持ち帰り・配達飲食サービス(含給食) (13.0)	食材ロス (3.9万t)		調理後廃棄・売れ残り (8.5万t)	食べ残し (0.6万t)
宿泊業・結婚式場業 (25.3)	食材ロス (5.1万t)			披露宴やピュッフェ、会食での食べ残し (20.2万t)
合計 118.7万t	22.7万t	-	16.7万t	79.3万t

食べ残し量(kg/人)
30倍の差！
食べきるor持ち帰る

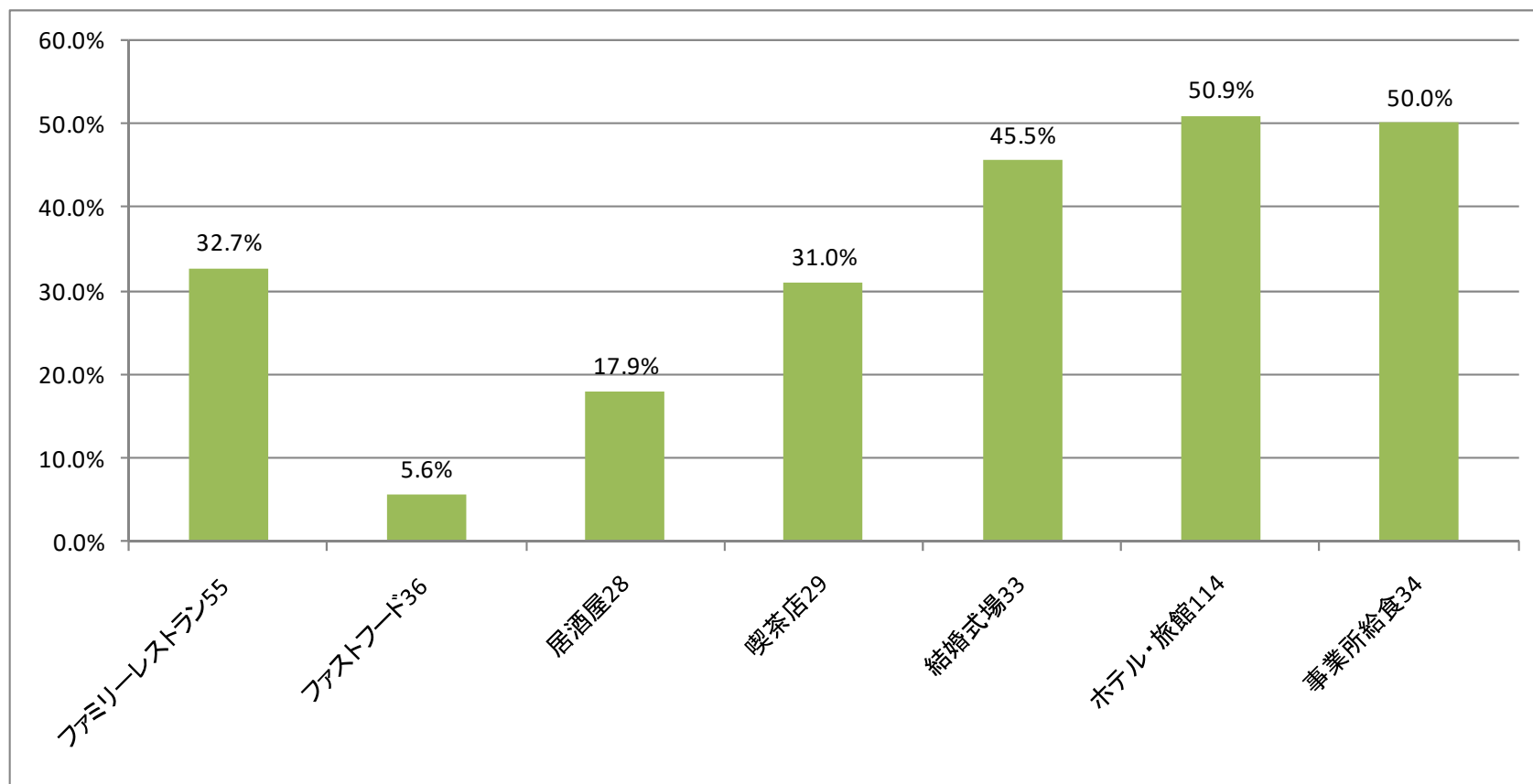
バーガー店	5
食堂・レストラン、居酒屋	20
宴会、披露宴、宿泊	150



(資料) 各種既往調査より MURC 推計 (詳細は資料末尾の参考5を参照)

19.1% | - | 14.1% | 66.8%

食べ残しの持ち帰りに伴うトラブル発生を避けるために持ち帰りは認められない



『平成21年度食品廃棄物発生抑制推進事業食品廃棄物等発生抑制調査検討委員会報告書』平成22年3月；財団法人食品産業センター

トラブル ⇒ 食中毒、味が変わる、業務が増えるなど (筆者注)

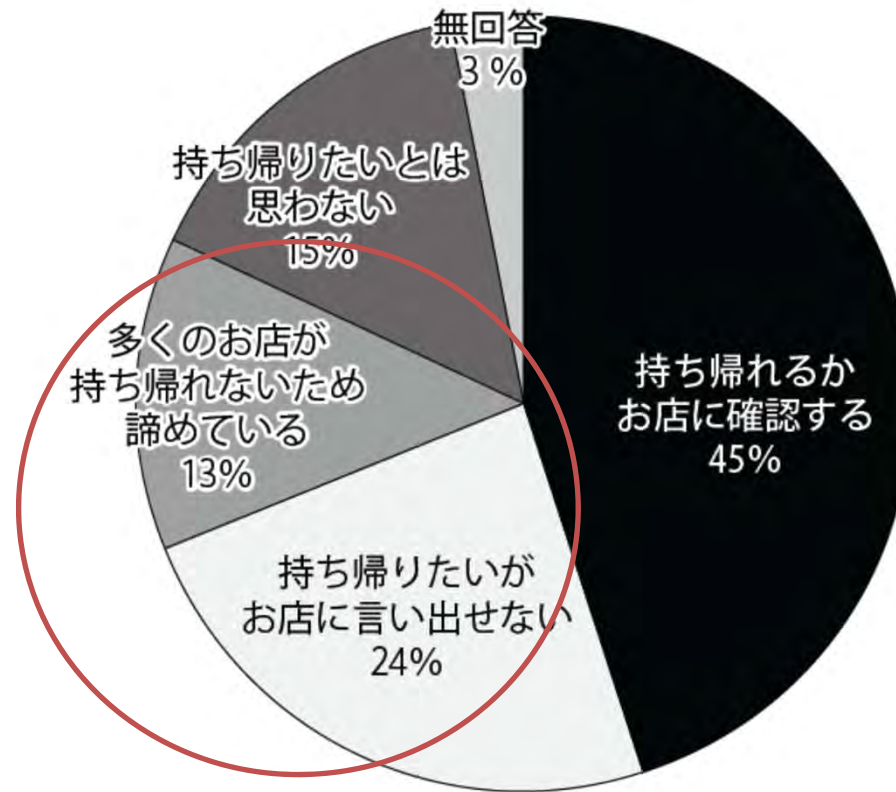
日本の衛生管理はトップレベル

	患者数	入院者数	死亡者数	人口	人口10万人当たり死亡者数
米国	7,600万	32万5,000	5,000	3億1,500万	1.587
フランス	75万	11万3,000	400	6,200万	0.645
英国	172万	2万1,997	687	6,160万	1.115
オーストラリア	540万	1万8,000	120	2,200万	0.545
日本(2008年)	2万4,302	NA	4	1億2,700万	0.00315

(注)人口10万人当たり死亡者数は当図録で算出。なお世界全体で食中毒(飲み水起源を含む)の死亡者は200万人とWHOが発表しており(2015年4月"Food safety"HP)、これを世界の総人口71億人で割ると28.2人/10万人となる。原資料は米国: Food related illness in the United States, CDC、フランス: Morbidite et mortalite dues aux maladies infectieuses d'origine alimentaire en France, Institut de Velle Sanitaire、英国: Adakらによる2005年調査(イングランド及びウエールズ)、オーストラリア: Food born illness in Australia, Oz FoodNet
(資料)高橋梯二(元FAO日本事務所長)「アメリカの食品事故と最近の食品安全対策」(平成21年12月)
<http://www.ab.auone-net.jp/~ttt/foodborndeseaseusa.html>

2009年、10年の日本の食中毒死亡者はゼロ
メディアを含め衛生問題に対し特に意識が高い

外食時の食べ残しの持ち帰りについての回答



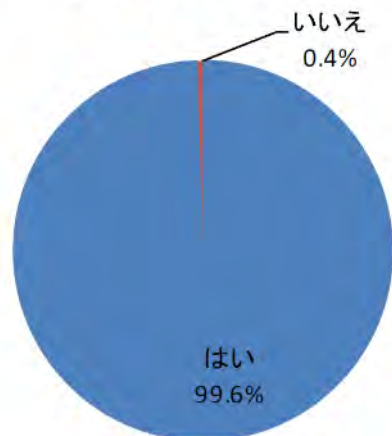
資料: 名古屋市環境局第5回食品ロス削減に関する懇談会資料(N=698)

注1: 環境デーなごや2016による来場者に対する質問用紙による回答

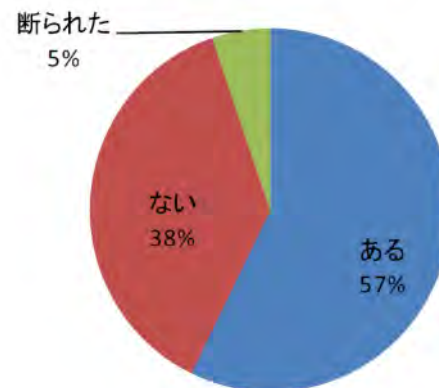
注2: サンプルが比較的環境問題に関心が高い層である点に留意されたい。

街頭アンケート

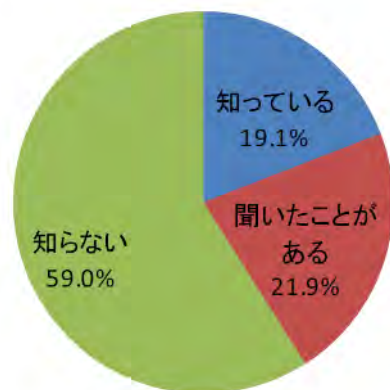
ドギーバッグに賛成か？



ドギーバッグをしたことがある？



ドギーバッグを知っていますか？

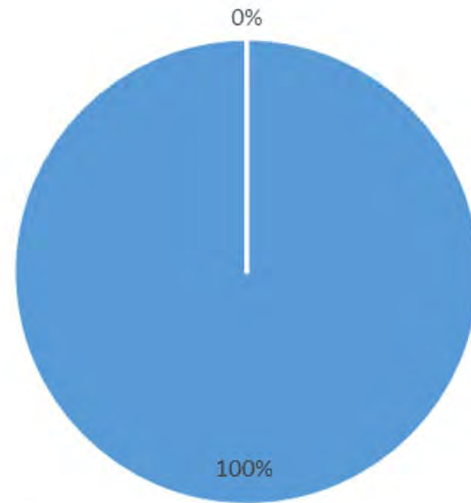


(@名古屋大須商店街、2010年9月実施 N=250)

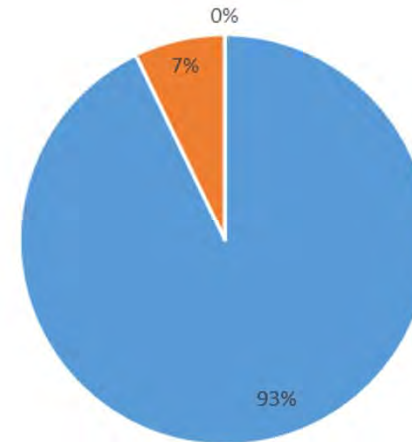
©Kobayashi, Tomio 2018

中国学生アンケート

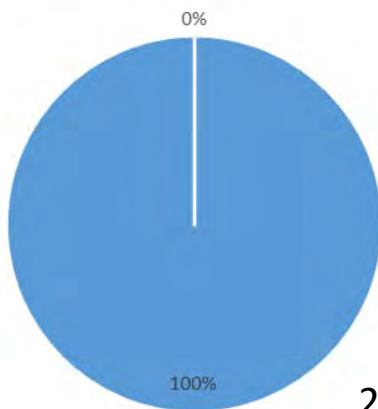
持ち帰りに賛成ですか？



飲食店などで食べきれなかった料理を
持ち帰った経験はありますか？



光盤運動を知っていますか？



2016年9月@東南大学にて実施 (N=29)

■ 知っている ■ 知らない

©Kobayashi, Tomio 2018



ドギーバッグ普及委員会の取組

ドギーバッグ普及委員会



2009年3月	ドギーバッグ普及委員会設立
2009年8月	第一回総会開催
2009年12月	特定非営利活動法人(NPO法人)認定
2010年3月	第二回総会開催
2010年4月	ドギーバッグ普及委員会名古屋発足
2011年4月	東北被災地支援「なごや食卓応援隊」始動
2015年4月	ドギーバッグ普及委員会へ改組
2016年7月	学生チャレンジプロジェクト始動



1. Environment (行政：公衆衛生や焼却・埋立にともなう環境問題の解決)
2. loss and waste (経営：資源の浪費によるムダの削減、回転率向上)
3. Health (顧客：食べ過ぎによる健康問題の解決を図る)
4. Relationship (社会：食に関わる人の関係性改善)

衛生管理の上で自己責任！
Self responsibility !!

会員制度



委員会HP

※会員費（スターターキット費用）

個人会費1,000円（1セット）

飲食店・企業会費5000円（6セット）

年会費等の維持費はございません、登録のみ（無料）

全国に500名近い会員（うち企業50程度）
（自治体の食べきり登録店舗は9,914）



企業とのコラボ

モチカエリ × Oisix プロジェクト

越智千恵子さん × Oisix コラボ企画第4弾

ドギーバッグ付き おためしセット

MOCHICAELIプロジェクトとは、日本における食べ残し持ち帰り文化を定着させる為に発足された様々な著名人がオリジナルドギーバッグをデザインしていくプロジェクトです。
produced by おちまさとドギーバッグ普及委員会

安心安全食材がたっぷり！

ホームパーティにもぴったり！

ドギーバッグって？
外出した際に食べ切れなかった料理を持ち帰るための容器のこと。折り畳んで携帯し、洗って繰り返し利用できるんです。

ドギーバッグ活用術
クリスマスやお正月、年末年始はホームパーティをする機会が増えますよね。Oisixのおいしい食材で豪華なパーティをしたあと、残ったごはんは越智千恵子さんデザインの可愛いドギーバッグでお持ち帰り！

送料 無料 1,980円

T.G.I. FRIDAYS red

New American Bistro & Bar

ドギーバッグ持参で **10% OFF!**

食べきれなかったお料理を持ち帰る際 'ドギーバッグ' を持参していただくと、お会計から 10% 割引いたします！
※詳細はスタッフへお気軽にお問い合わせください。
※割引はドギーバッグ普及委員会推奨ドギーバッグに限らせていただきます。
※割引は持ち帰りの方に限らせていただきます。

ドギーバッグって・・・？
レストランなどで食べきれなかった料理を持ち帰る際に使用する容器のことです。

バッグに入れて携帯
食べ残したら・・・
ドギーバッグに入れて持ち帰る！
容器は丸洗いです

繰り返し使えるプラスチック製

ドギーバッグは東急ハンズ、その他店舗で好評発売中！
取り扱い店舗の詳細は下記 URL の導入店舗情報を参照ください。

食べきれなかった料理の持ち帰りについて

ドギーバッグ普及委員会は食べきれなかった料理の持ち帰りを推奨し、食料支援に関わる活動や運動を応援します！
<http://www.doggybag-committee.com>

DOGGY BAG COMMITTEE

お持ち帰りできます。MOTTAINAI!!

自己責任において持ち帰ります。 THANKS YOUR HEART. ドギーバッグ普及委員会

www.doggybag-committee.com

お料理を持ち帰る際にはこのカードをスタッフにご確認ください。

とりでん 和み茶屋

テイクアウト商品 5%OFF

お会計より 有効期間：2012年4月5日

会員さまの声（抜粋）

同窓会で食べ物が半分以上残りました。70人が参加する会でこれだけの食べ物を廃棄するのかと**残念**に感じました。一方で持ち帰ることは言い出しにくく、食品廃棄について調べたところドギーバッグを知りました。毎回言い出せるかわかりませんが今後はドギーバッグを活用して持ち帰ることを心がけようと思います。このような試みは社会の通念とも関わりがあると思いますので啓発活動のさらなる発展を祈念いたします。

ドギーバッグは利用していますが、**個人責任カード**があるのが嬉しいです。

市の消費生活センターから頂いたチラシで知りました。今まで**コソコソ**持ち帰っておりましたがこれで堂々と持ち帰れます。

母と昨日ランチに行き食べきれず残してしまいました。母は**高齢**で、一度にたくさん食べられません。考えて2人シェアしながら注文しますが、それでも残ってしまいました。いつももったいない思いと申し訳ない思いをしていたので、推奨します。

異業種の女性管理職会を立ち上げて活動をしています。上記テーマへの取り組みは、そのメンバーから出てきました。**日本に残る「始末する文化」**を現代に再構築できないかと考えています。

以前からタッパーなどで持ち帰っていました。お店によっては**拒否されて嫌な思い**をしましたが大勢の活動が盛んになれば持ち帰りやすくなると期待しています。

大分県は持ち帰りができない**ホテル**が多いこれを知らない人が多いので持ち帰り易くする為に申し込みます

子供の頃、**大正生まれの祖母**が外食に行く時よくタッパを持って行き食べ残しを持って帰り、翌日の昼食時などに食べているのを思い出しました。子供に食べ残しはもったいないと教えているので、ドギーバッグを持ち歩きたいと思いました。

もっとドギーバッグの取り組みは日本に浸透して欲しいと思ってましたが、飲食店に嫌がられる傾向にあり、個人的に、自己責任で持ち帰りますと言って、持ち帰りをしていたので、委員会の取り組みは**ありがたいです(特にカードが)**し、カードを持つことを他の人にも取り組みを勧めやすいので、やりたいと思います。カードを友人に配りたい。

doggy bagは**海外では当たり前**のところもありますし、食料廃棄に対する日本での問題意識の拡大のきっかけとして、doggy bagの普及は十分に実現可能で重要な役割を果たすと思います。実際にどのような具体的な普及プランがあるのか知りたいです。

11月25日に少し早い**忘年会**をしてきました。(毎年忘年会は20回ぐらいあるもので)。忘年会シーズンで居酒屋で団体客の食べ残しには**ゲンナリ**しますね。

5年前に**病気**により一回の食事量を二回にわけると、二時間くらいかかって食べるような状態で、外食はハードルが高くなっていました。特に高級レストランのコースなどは、食べたい気持ちはあるのに、あと、三時間もすれば、食べられる、むしろお腹がすいてしまう！のにと悔しく残念な気持ちになります。でも、持ち帰りはハンタナイ文化があり、言い出せません。ドギーバッグ制度がもっと普及すれば、私のような体の方も外食をもっと楽しめると思います。

給食のフードロス調べていたところ、このサイトに行き着きました。**給食センター**で調理に従事している妻から、残った給食をセンターの職員で昼食にしますが、そこで残ったものは持ち帰り不可で捨ててしまうそうです。まだ、食べられるのに...何とかしたいですね...そんな私は環境教育インストラクターとして、子供たちに地球温暖化や3Rなどの重要性を伝えています。

旅行先での夕食が多すぎて困っていました

恥ずかしながら、ご活動のことを初めて知りました。仕事関係の会食が多いのですが、懐石などの**コース料理**だと量を減らしてもらうことが難しく、いつも無理して食べるか、お店に謝りながら残すかになり、コース料理は憂鬱で仕方ありませんでした。これからはドギーバッグ持参で、気にやむことなく食事ができます。

今朝の番組「白熱ライブ ビビット」を拝見しこの度の活動を知りました。一個人として活動に協力するだけでなく身近な人へこの活動を知ってもらう事に大きな意味があると感じました。その点で料理を提供する飲食店だけでなく、**持ち帰る側の「企業会員」**の募集は素晴らしい発想ですね。



Thank You for your Attention !



©Kobayashi, Tomio 2018



海外のドギーバッグ（ご参考）

Country	Negative	Normal	Positive
China			◆
Taiwan			◆
US			◆
Philippine			◆
UK		◆	
Swiss	◆		
France	◆		
Australia	◆ ?		
Japan	◆		

U.S. and Taiwan



To-Go Box

打包



Mississippi State department. of Health

Healthy Choices for Eating Out

Simple ways to work with restaurant menus for healthy living.

Decoding the menu. It's simpler than it looks.

- Make sure the restaurant offers a choice of low-fat and heart-healthy items. Don't be afraid to ask if it's not on the menu.
- Choose broth-based soups like chicken noodle, vegetable or minestrone instead of cream-based soups, which can be high in calories and fat.
- Broiled or grilled items are always a good choice. Low in fat and low in calories.
- Salads are a good choice, but avoid mayonnaise-based salads such as potato or macaroni. And beware of cream dressings and high fat add-ons like nuts, olives, seeds, cheese and bacon bits. Choose low fat dressings, add vegetables and try some fruit.
- Use caution at the buffet and salad bar. It's easy to pile your plate with food and then feel like you've got to eat it all.
- Ask for what you want. Substitute grilled for fried, or ask for your sauces or dressings on the side.
- Slow down. Enjoy your meal. Savor each bite. You'll end up eating less.

menu terms and what they mean

Here are a few terms found on any menu that mean high calorie and high fat. Being aware of these key phrases is a simple way to avoid ruining your diet or health plan:

- | | | |
|-----------------|----------------|-------------|
| • Au gratin | • Buttered | • Fried |
| • Basted | • Cheese sauce | • In gravy |
| • Batter dipped | • Cream sauce | • Pan fried |
| • Breaded | • Creamed | • Sautéed |
| • Broasted | • Crispy | • Smothered |

Look for these healthier, tasty options instead:

- | | |
|--------------------|---------------|
| • Baked | • Poached |
| • Broiled | • Red sauce |
| • Grilled | • Roasted |
| • In its own juice | • Steamed |
| • Marinara | • Stir fried |
| | • Tomato base |

Portion control made easy.

- Don't clean your plate. A good rule of thumb is to leave about a third of your food on the plate.
- Eat slowly. When you feel you've had enough, stop. Ask for a doggie bag and save it for lunch tomorrow.
- Avoid buffets. With their extra-large portions and large quantities of salt and calories, buffets can destroy any diet.

Healthy desserts.

How to enjoy a sweet ending to any meal.

- Choose fresh fruit. It's nutritious and full of fiber.
- Try sorbet instead of ice cream. Just as tasty, fewer calories and often fat-free.
- Choose cake carefully. Avoid the high-fat, high-sugar, high-calorie chocolate cake. Opt for angel food cake instead.
- Share dessert with a friend. You'll eat less, and it's a nice treat.
- When it's time for coffee, use skim milk instead of whole milk or cream.

Portion control made easy.

- Don't clean your plate. A good rule of thumb is to leave about a third of your food on the plate.
- Eat slowly. When you feel you've had enough, stop. Ask for a doggie bag, and save it for lunch tomorrow.
- Avoid buffets. With their extra-large portions and large quantities of salt and calories, buffets can destroy any diet.

健康のためのドギーバッグ



MISSISSIPPI STATE DEPARTMENT OF HEALTH
1-866-HEALTHY4U • 1-866-458-4948 • healthtms.com

Scotland



- 英国では禁止されることはないが積極的でもない。
スコットランドでは、利用促進のため11のレストランを対象に2014年の3月31日から8週間、1400個以上のボックスを利用したパイロット事業が検証された。
- 計測できた10店舗中9店舗が**平均24.3%の食べ残しの削減に成功**
 - **1ボックスあたり168gが持ち帰りされた**
 - **持ち帰った後の食べ物は92%が消費されたと推計された**
 - **1ボックスあたりのコストは£0.36**
 - 「**廃棄物の収集頻度を減らすには十分ではない**」にせよ、「**スタッフの士気と顧客ロイヤリティの向上に非常にポジティブな結果をもたらした**」という。
 - 一部では食品安全に関して、レストランを保護する**免責事項**があったほうが良いという意見がある。

Swiss

- スイスではドギーバッグはあまり行われていない。
- ステキに楽しくカスタマイズ可能な（したがって広告目的でも使用できる）ドギーバッグを提供し、この状況を変えようとしている。
- バッグは電子レンジ対応および/またはリサイクル可能

PROS（良い点）

- 食品廃棄物を減少させられる
- 外食から自発的に提供されるか、または容易に利用可能な場合、
- 最終的に持続可能な便益を生み出す（翌朝のごはん）
- マーケティングツールとなりうる

CONS（悪い点）

- 文化的に障害がある可能性がある

その他

- スイスで普及しているワイン袋は、レストランで犬のバッグを紹介する方法になる可能性がある
- 外食がサービスを自発的に提供し、顧客に通知する
- 美学は重要です
- 材料は生態学的、リサイクル可能、安価でなければならない
- ドギーバッグコストを食事の小売価格にMIXする
- 顧客がコンテナ（例：タッパーウェア）を持参した場合はそれを使用する

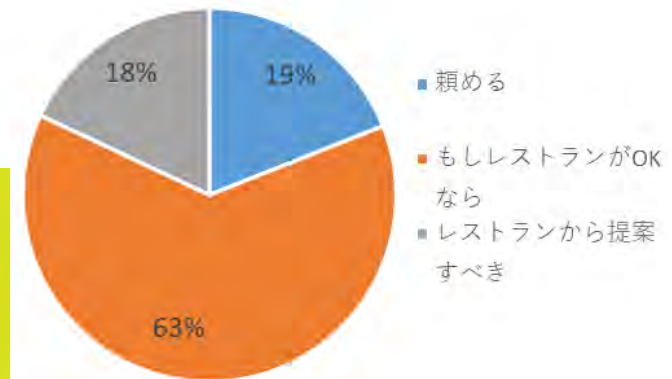


Source: Let's stop wasting!: INNOVATIONS IN FOOD SERVICE

France



飲食店でドギーバッグを頼めるか？



- フランス料理では持ち帰ることがマナー違反。フランス人の70%は持ち帰らない。
- しかし75%が「ドギーバッグ」に賛同。
- 環境対策の一環としてリヨンの農業省職員が”Gourmet Bag”を農業省の登録商標

Source: <http://gourmetbag.fr/>、フランス・リヨン農業省にて筆者撮影

©Kobayashi, Tomio 2018


• Concours Photos •

Où mangerez-vous
votre gourmet bag?



1 Prenez-vous en photo
là où vous finissez votre repas

2 Envoyez nous vos
photos avant le 31 août 2017

3 Votez pour votre photo
préférée en septembre sur 

4 Remportez de
nombreux lots et cadeaux

Envoyez nous vos photos sur la page Facebook
«Portes de Thiérache Zéro Déchet»



Ou par mail à spochat@portes-de-thierache.fr



Source: <http://gourmetbag.fr/>

Australia

Restaurants – taking home leftover food (doggy bags)

Many restaurant customers choose to take home leftover food for a family member or themselves to eat, however there are potential food safety risks involved in doing this.

Are doggy bags allowed?

The Food Act 2003 does not prohibit a restaurant from providing a doggy bag to a customer. However, it is the responsibility of the restaurant to ensure that the food is safe to eat. This includes ensuring that the food is stored and handled correctly.

A restaurant is not required to provide a doggy bag to a customer. However, if a customer asks for a doggy bag, the restaurant should provide one if it is safe to do so. This includes ensuring that the food is stored and handled correctly.

Restaurants are not, however, obliged to accept containers for customers to take home. The Food Act 2003, section 207, states that it is the responsibility of the restaurant to ensure that the food is safe to eat. This includes ensuring that the food is stored and handled correctly.

What are the risks?
The primary risk associated with providing food leftovers is the risk of food poisoning. This is because the food is often stored at room temperature for a period of time before being consumed.

at the temperature of the food. This is because the food is often stored at room temperature for a period of time before being consumed.

Safe handling of food
Restaurants should ensure that the food is stored and handled correctly. This includes ensuring that the food is stored at the correct temperature and that the food is handled in a clean and hygienic manner.

Restaurants should ensure that the food is stored and handled correctly. This includes ensuring that the food is stored at the correct temperature and that the food is handled in a clean and hygienic manner.

Restaurants should ensure that the food is stored and handled correctly. This includes ensuring that the food is stored at the correct temperature and that the food is handled in a clean and hygienic manner.

Department of Commerce
Consumer Protection
Postal Centre 214 St George Terrace
Perth Western Australia 6002 (Open 9am - 5pm)
Toll free: 1800 077777 Fax: 08 9452 6600
Email: consumer@commerce.wa.gov.au
www.commerce.wa.gov.au

How can I reduce plate waste?

- 1. Offer a range of portion sizes.**
- 2. Offer side dishes as options or on request.**
- 3. Offer take-away containers.**

Ask for customer feedback

The steps you take to reduce plate waste will depend on why your customers don't finish their food. Your front-of-house staff can chat to customers about why they have leftovers and options for smaller portion sizes. Staff are often good at identifying the most common leftovers and least popular side dishes.

Empower your staff

Empower your front-of-house staff to promote your good efforts and communicate changes with customers. Involving them with menu design and listening to their feedback can boost waste reduction and help profits increase.

71% of people would think more favourably about restaurants that offer take away containers for leftover food.

Why not take home and enjoy later?

The Food Act 2003 (NSW) does not prevent restaurants from offering take-away containers to customers. It's the responsibility of the consumer to store and handle food taken away from the restaurant safely to minimise the risk of food poisoning.

- > Customers can bring their own container. However, any take-away containers you provide must be both new and food grade.
- > Place a sticker on the container to remind customers about food safety and promote your business.



ENJOY YOUR LEFTOVERS

- Eat unchilled food within 2 hours
- Store food at between 2-4 °C
- Reheat leftovers to steaming hot

lovefoodhatewaste.nsw.gov.au
Waste less food, save money and our environment

"Your Business is Food" Campaign

食べ残し食品の持ち帰り容器の試行に向けて

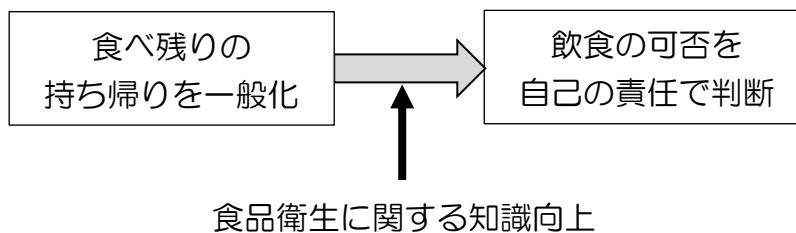
1 持ち帰り文化の醸成

持ち帰りが一般的になっている諸外国の中でも、食品の保存には条件的に厳しい熱帯、亜熱帯の気候帯に属する東南アジア諸国も含まれている。

日本においても折り詰めのように、食べ切れない食品を持ち帰る習慣は存在している。一方で、持ち帰り食品の飲食による事故を懸念する店側の持ち帰りに対する消極性もあり、外食の食べ残し食品の持ち帰りは、まだ一般化しているとはいえない。

⇒現在の保健衛生指導関係の状況について福祉保健局から説明

食品の持ち帰りには、「自己の責任」において実施するという持ち帰り側の意識の醸成が不可欠。



店舗で食べ残した食品の持ち帰りを一般化するには、消費者の食品の保存に関する知識（食品衛生）の普及啓発を併せて行う必要がある。

⇒ 消費者が食品の飲食を自ら主体的に判断（自己責任）する意識が育成されることで、食品衛生に関する知識が向上。

飲食の判断を賞味、消費期限の表示のみに頼る状況から、視覚、臭覚、味覚などによって自らが主体的に飲食の可否を判断へ転換

家庭の食品ロスの削減にも寄与

飲食の可否を主体的に判断するメリット

- ・劣悪な保管環境による賞味、消費期限内の事故の未然防止
 - ・お弁当等による安全なメニューや保管の励行が期待
 - ・大規模災害時等に期限等表示の確認できない食品の飲食を自己判断可能
- ⇒食品による事故リスクが軽減される

2 食べ残し持ち帰り容器試行に向けた課題

食べ残し持ち帰り容器の一般化に向け本格的な普及啓発を展開していくために、事業者側の負担（オペレーションや費用）や消費者側の利便性、安全性確保など、普及に向けた双方の課題を把握し、整理するため試行を実施。

試行に向けた主な課題は次の通り

- ・持ち帰り食品に関する課題
- ・容器に関する課題
- ・責任に関する課題

（1）持ち帰り食品に関する課題

食べ残し食品がすべて持ち帰ることが推奨されるわけではなく、持ち帰り可能な食品の選別が必要であり、次のような課題がある。

○持ち帰り食品の指定

持ち帰り可能な食品は、調理する店側で指定する必要があるが、明確な基準がなく個々のお店の判断に委ねられているのが実情。

○顧客とのトラブルの助長

店の食品指定と顧客が持ち帰りたい食品にずれがある場合、顧客とのトラブルが生じる可能性。

○容器との相性

容器によっては、密封性が低く、持ち帰る道中、車内等の閉鎖空間では臭気等によって周辺に迷惑をかける可能性。

（2）容器に関する課題

食べ残しを持ち帰るためには、食品を入れる容器が必要になるが、容器に関しては次のような課題がある。

○安全性

衛生面を担保するため、使い捨て容器が普及しているが、資源リサイクルの観点から課題。

○コスト

食品衛生を確保するため容器の性能や特性を把握しておくには、店側が準備しておくことが望ましい反面、容器のコストが課題。

○再利用

容器は再利用が望ましいが、店側が回収、洗浄するオペレーションでは店側の負担が大きい反面、客側に洗浄を任せるのは、店側で衛生面の確保が担保されない課題。

○形状・材質等の課題

普及に向けては、お店の種類やシチュエーションに応じた容器（通気性、持ち手、デザイン等）が必要であり、容器の名称なども含め検討が必要。

（3）責任の所在に関する課題

持ち帰り後に持ち帰った食品によって事故が発生した場合、店側の責任が問われる可能性もあり次のような課題がある。

○事故等に関する調査・指導

持ち帰った食品によって生じた食品事故について、店側に保健所等から指導が入る可能性がある。店にとっては制御不能のため、持ち帰り自体に消極的になる。

○持ち帰り中の食品の保管

持ち帰りに要する時間や保管の仕方（温湿度等）について、店側では把握・制御ともに不能である。お店の持ち帰り食品を食べた際の食品の品質が懸念される。

○酔客への対応

宴会等における持ち帰りでは、酔客が帰路で置き去りにするなど、結果的に有効に消費されない（廃棄）される可能性がある。

3 試行の目的及びスキームについて

今回、持ち帰りの試行を行う目的は以下のとおりである。

- 持ち帰り容器の試行による課題の把握
- 持ち帰り食品・業態の試行による課題の把握
- 容器コストの比較
- 店舗側オペレーション負担の把握
- 持ち帰りルールの試行
- 顧客のリアクション把握

