



# 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)			披露宴やビュッフェ、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

食べ残し量(kg/人)  
30倍の差！  
食べきるor持ち帰る

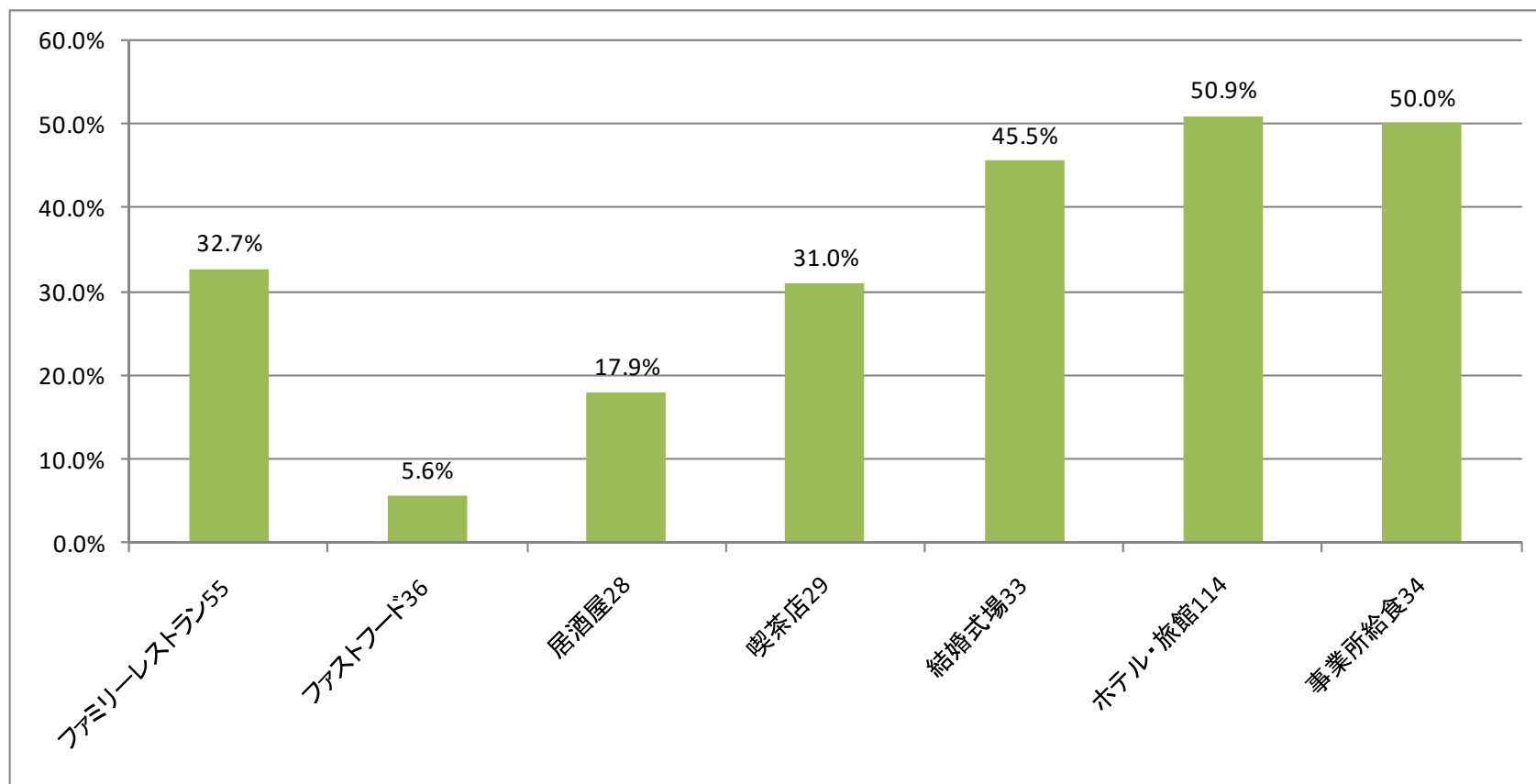
バーガー店	5
食堂・レストラン、居酒屋	20
宴会、披露宴、宿泊	150



(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

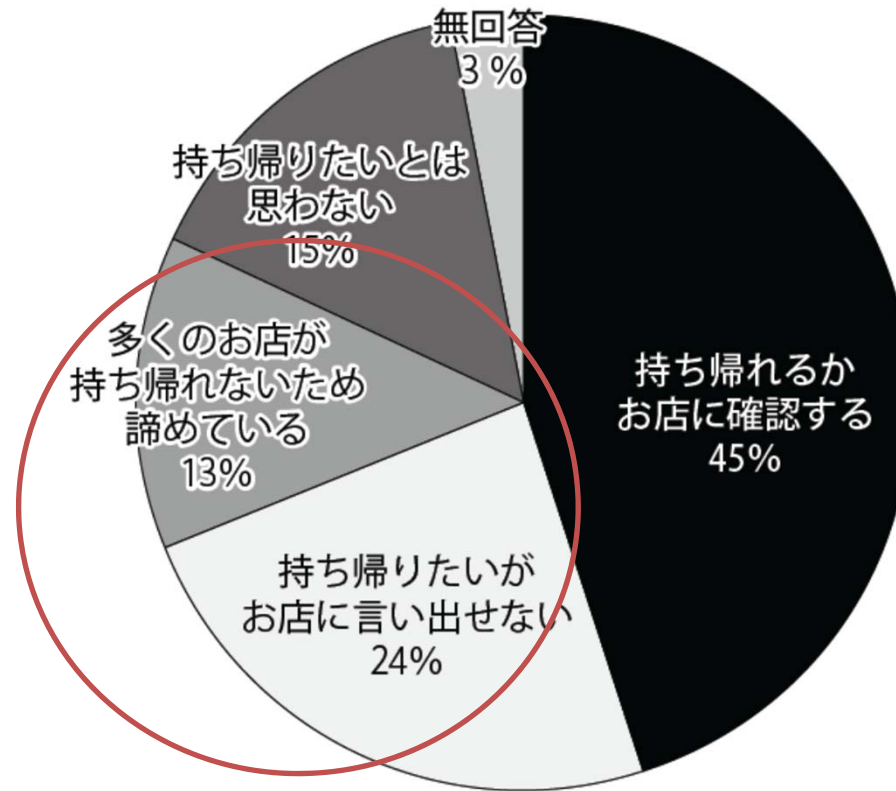
	患者数	入院者数	死亡者数	人口	人口10万人当たり死亡者数
米国	7,600万	32万5,000	5,000	3億1,500万	1.587
フランス	75万	11万3,000	400	6,200万	0.645
英国	172万	2万1,997	687	6,160万	1.115
オーストラリア	540万	1万8,000	120	2,200万	0.545
日本(2008年)	2万4,302	NA	4	1億2,700万	0.00315

(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



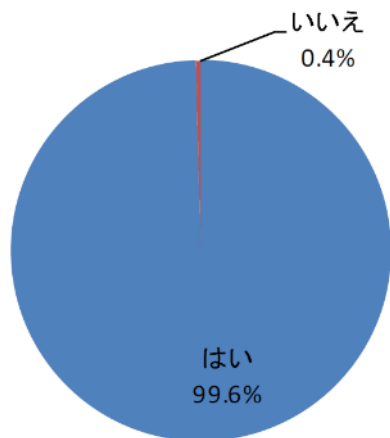
資料: 名古屋市環境局第5回食品ロス削減に関する懇談会資料(N=698)

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

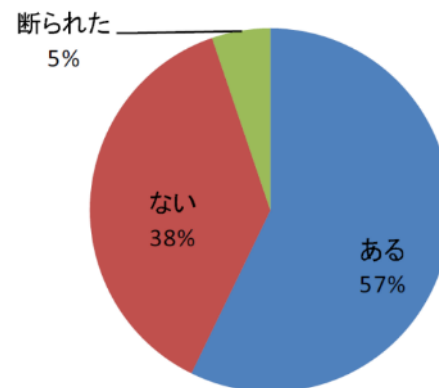
注2: サンプルが比較的環境問題に関心が高い層である点に留意されたい。

# 街頭アンケート

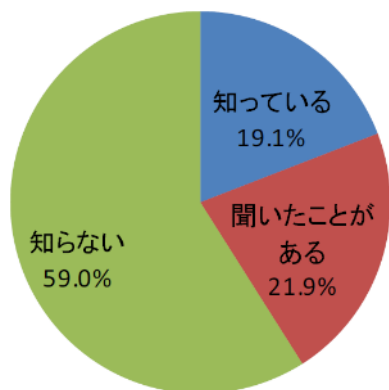
ドギーバッグに賛成か？



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？



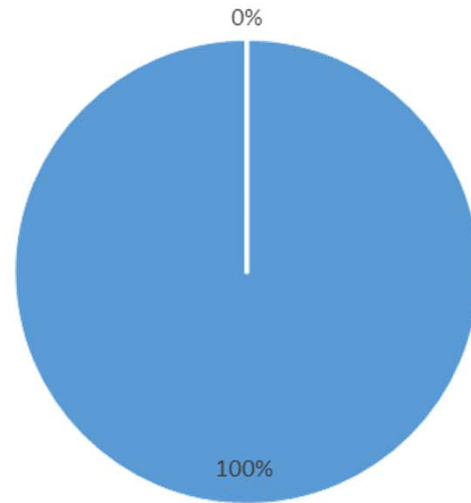
(@名古屋大須商店街、2010年9月実施 N=250)

©Kobayashi, Tomio 2018

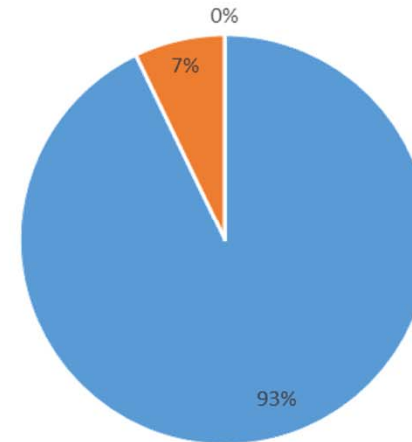


# 中国学生アンケート

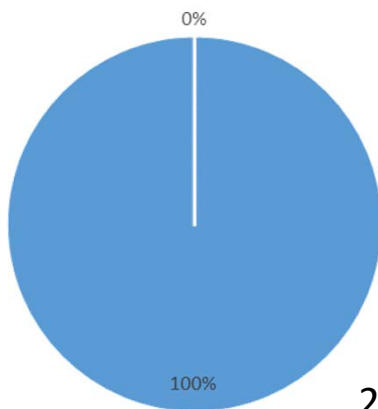
持ち帰りに賛成ですか？



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？



■ 賛成 ■ 反対

■ ある ■ ない ■ 持ち帰ろうとして断られた

■ 知っている ■ 知らない

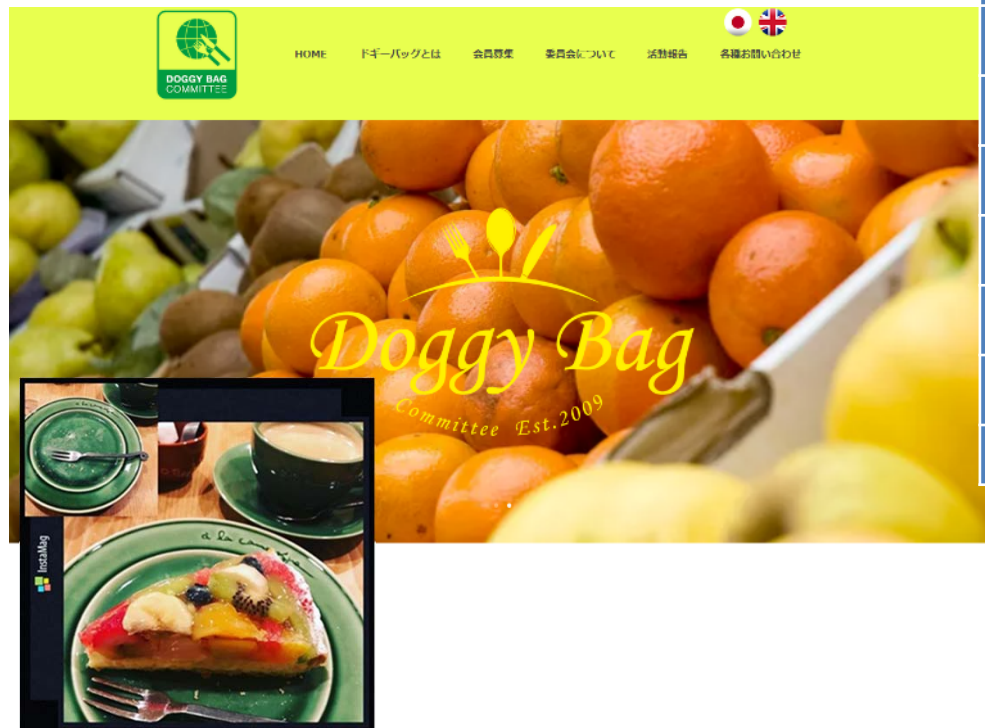
2016年9月@東南大学にて実施 (N=29)

©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



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



[www.doggybag-japan.com](http://www.doggybag-japan.com)

※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）

©Kobayashi, Tomio 2018



LIMEX Ver.



# 企業とのコラボ

モ子カエリ × 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？  
外食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  
クリスマスにお正月、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！ → 容器は丸洗いできます

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です！  
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

自分で 50円

お持ち帰り 50円

お料理を持ち帰る際にはこのカードをスタッフにご提示ください。

お会計より **5%OFF**

有効期間：2012年8月末日

DOGGY BAG COMMITTEE



# 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

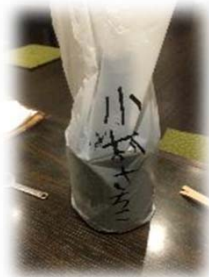
恥ずかしながら、ご活動のことを初めて知りました。仕事関係の会食が多いのですが、懐石などの**コース料理**だと量を減らしてもらうことが難しく、いつも無理して食べるか、お店に謝りながら残すかになり、コース料理は憂鬱で仕方ありませんでした。これからはドギーバッグ持参で、気にやむことなく食事ができます。

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-HLTHY4U • 1-866-458-4948 • healthyms.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）

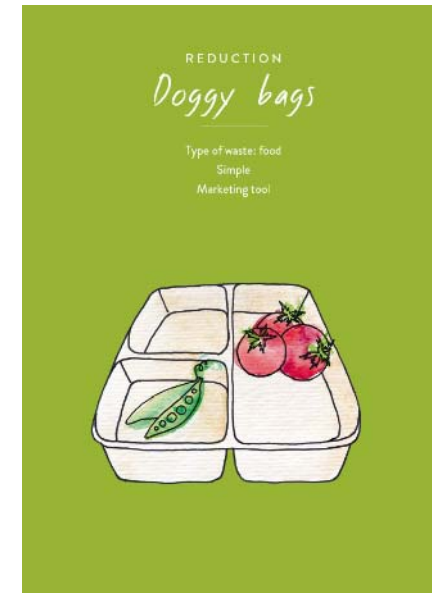
- 食品廃棄物を減少させられる
- 外食から自発的に提供されるか、または容易に利用可能な場合、
- 最終的に持続可能な便益を生み出す（翌朝のごはん）
- マーケティングツールとなりうる

## 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

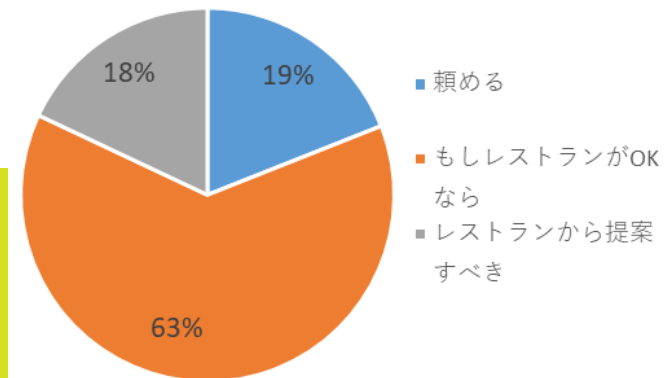


Source: Let's stop wasting!: INNOVATIONS IN FOOD SERVICE

# 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](mailto:spochat@portes-de-thierache.fr)



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



## 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 term 'doggy bag' was originally used to describe food left over from a restaurant which was taken home for the family pet. There is no law prohibiting a restaurant from providing containers to take leftover food home, although servers should be careful to ensure that food is not contaminated by the person taking it home. It is a matter of good practice to ensure providing containers for the person.

A restaurant cannot refuse a customer's request to take leftover food home if the food is safe to eat. Food safety laws in Western Australia are governed by the Food Act 2003 and the Food Regulations 2005. This legislation does not prevent food businesses from providing customers with leftover food in the form of doggy bags.

Restaurants are not, however, obliged to accept containers for customers to take food home. For the reasons, customers may request that you continue to serve them, it is the customer's responsibility to store and reheat the food safely once it has been taken home to minimise any risk of food poisoning.

### What are the risks?

The primary risk associated with providing food leftovers in the way of the back of someone's chair. The temperature of food greatly affects the growth of dangerous bacteria related to food poisoning. These bacteria grow rapidly

in the temperature danger zone – between 5°C and 60°C.

Leftover food at restaurants is commonly eaten away from the danger zone, and eaten several hours or even days after the food was prepared.

To reduce the risk of food poisoning, food items should be refrigerated as soon as possible after leaving the restaurant and reheated until steaming hot when consumed. This will limit the time food is in the temperature danger zone.

### Safe handling of food

Guidelines for restaurants and food outlets:

- Develop a policy for providing leftover food to consumers.
- Have a set procedure for dealing with customer requests to take leftover food home.
- Properly washed, cleaned on your side and processed, and stored from food health inspection issues, are not to be used as an option for re-heating doggy bags.
- Provide food into a clean, unused food-grade container, or a container accepted by the customer.
- Advise the date and time of food preparation on the container.

Restaurants are not, however, obliged to accept containers for customers to take food home. For the reasons, customers may request that you continue to serve them, it is the customer's responsibility to store and reheat the food safely once it has been taken home to minimise any risk of food poisoning.

### What are the risks?

The primary risk associated with providing food leftovers in the way of the back of someone's chair. The temperature of food greatly affects the growth of dangerous bacteria related to food poisoning. These bacteria grow rapidly

# Australia

**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.



**NSW GOVERNMENT**

**LOVE FOOD hate waste**

**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](http://lovefoodhatewaste.nsw.gov.au)  
Waste less food, save money and our environment

"Your Business is Food" Campaign