

東京都食品ロス削減パートナーシップ会議
外食部会（第2回）
会議次第

日 時 平成30年12月10日（月）10時00分～12時00分

会 場 都庁第二本庁舎 31階 特別会議室23

議 題 （1）持ち帰り容器の試行について
（2）外食産業の食品ロス実測調査の結果と対策について

< 配付資料 >

資料1 委員名簿

資料2 持ち帰り容器の試行に向けて

資料3 小規模外食店の食べ残し食品の持ち帰りの実態について
（ヒアリング結果の概要）

資料4 外食産業における食品ロス実測調査の結果（速報）

資料5 外食における食品ロス削減対策の促進について

参考資料 外食産業における業態別・排出場所別廃棄量調査結果（速報）

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

持ち帰り容器の試行に向けて

1 持ち帰り容器の試行の趣旨

- ・ 店舗内で美味しい状態で食べ切ることを推奨することが第一
- ・ 持ち帰りは、やむを得ず残した食品を廃棄しないための最終的な方法

- ・ 容器そのものの普及ではない（リターナブル容器を想定）
- ・ 顧客が持ち帰りを店側に言い出しやすい雰囲気づくり
- ・ 顧客側の自己責任で実施

試行を通じて、顧客と店舗との信頼関係や食べ残しは捨てずに持ち帰るという食に関する慣習を醸成（もったいない食文化の再形成）

2 小規模外食店の食べ残し食品の持ち帰りの実態について（資料 3）

3 店舗がリターナブル容器を用意する場合の課題

- 店舗が容器を配布することで、顧客は持ち帰りを積極的に推奨しているイメージを抱く可能性。
- 容器のコスト高と折り畳み式容器を復元するための段取りを顧客に伝える新たなオペレーションの発生など
- 使い捨てにせず、複数回使用可能な容器は、現状では製造過程における滅菌処理等の工程確保が困難
- 容器は一度洗うことが必要なことから、食べ残したものをその場で容器に入れることができない。
- 試行に参加する顧客が容器は無料で店舗が用意するものとのイメージを持ってしまうことは、容器の製造コストを考慮すると好ましくない

以上から、今回の試行においては店舗側でリターナブル容器を無償配布するスキームは実施困難

4 今後について

以下の検討をさらに進めた上で、外食事業者にて試行の協力を含めて働きかけを実施

○消費者に対して、容器の取扱など衛生面の知識や持ち帰りが自己責任であることの意識醸成を含めた普及啓発

○店舗における持ち帰りに関する寛容な雰囲気づくり

小規模外食店の食べ残し食品の持ち帰りの実態について (ヒアリング結果の概要)

1 ヒアリング店舗の概要

- うどん店 テナントビル入居
客席 10 席程度 (カウンターあり)
全て店舗で仕込・調理

- 洋食店 独立店舗
客席 10 席程度 (カウンターあり)
全て店舗で仕込・調理

2 持ち帰りの実態について

持ち帰りについて主なヒアリング結果

- ▶ つまみの食べ残しなどはたまに持ち帰っている。(うどん店)
 - ▶ 家で待つ家族に持ち帰るため、持参した鍋に煮込みうどんを調理し、入れた。(うどん店)
 - ▶ ごくまれに発生する食べ残しには、店から声をかけお店が用意するプラスチック製容器に入れて持ち帰ってもらっている。(洋食店)
- 顧客の持ち帰りに対して比較的寛容な実態が判明
- 経営者自らが店頭立つため、持ち帰りの可否をその場で判断

<参考> 廃棄の実態について

- ▶ 食べ残しはほとんどない
- ▶ 調理過程で発生する食品廃棄物もほとんどなく、廃棄物収集を毎日行うだけの量が発生していない
- ▶ まかないとしての調理や、メニューの工夫などにより食材廃棄の抑制が可能
- ▶ 食品ロスの発生はコストに直結し、経営にダメージ

外食産業における食品ロス実測調査の結果（速報）

1 調査店舗の概要

調査に協力いただいた 20 の外食店舗の業態内訳は以下のとおり

○ファストフード	9 店舗
○ファミリーレストラン	3 店舗
○居酒屋等	3 店舗
○ディナーレストラン	3 店舗
○喫茶	1 店舗
○集団給食	1 店舗

調査期間

平成 30 年 10 月 15 日～28 日 店舗ごとに連続する 7 日間調査を実施

2 店舗内での食品廃棄物の発生場所内訳

次頁以降のとおり

3 今後の進め方について

今後、セントラルキッチン方式か店舗調理を主体とした方式かによって、食品廃棄物の発生状況がどう異なるかなど、店舗運営の形態の違いなど（例：店長の雇用形態の違い）による派生実態の特徴を把握するなど、引き続きヒアリング等を行っていく。

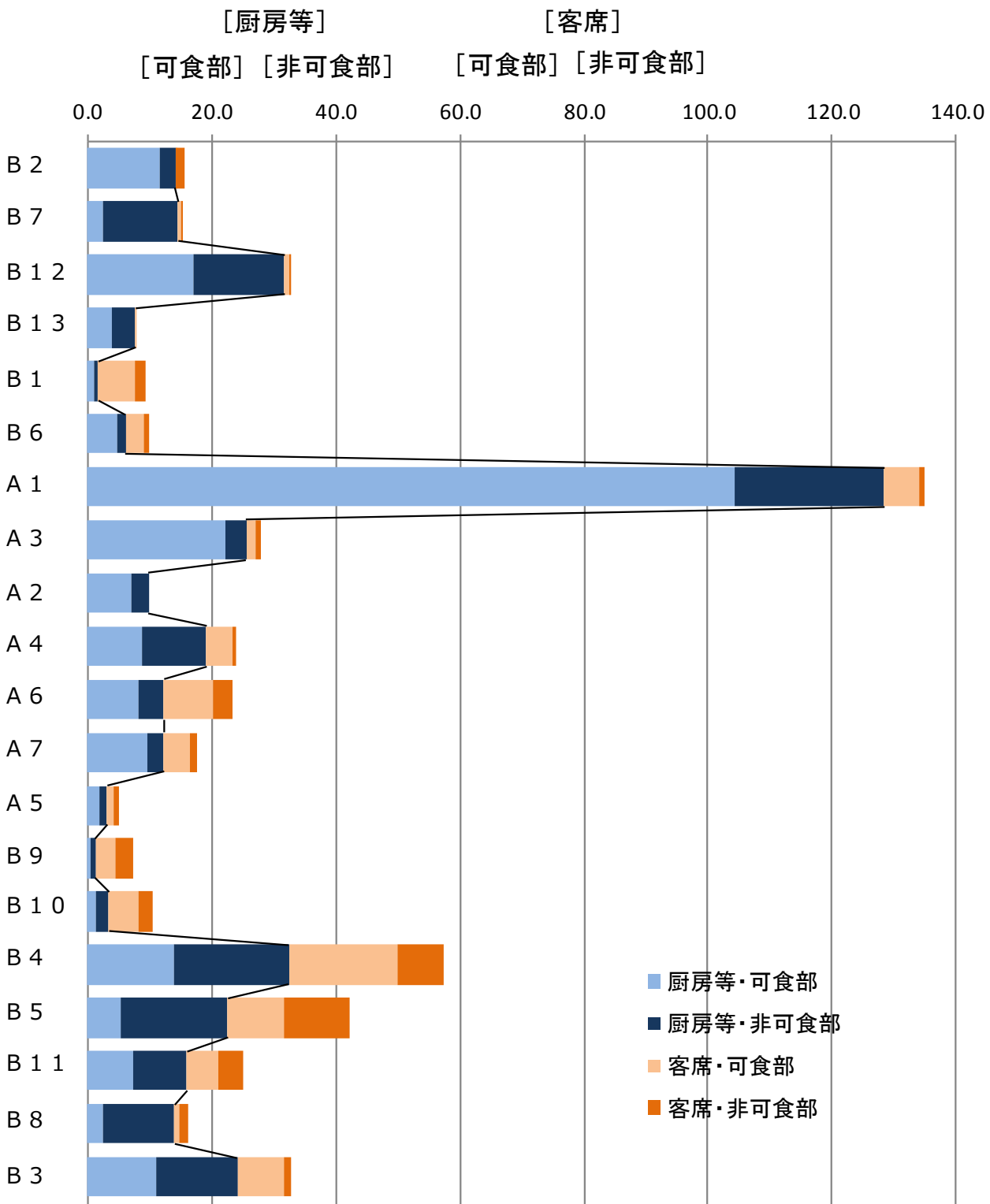
外食産業における業態別・排出場所別廃棄量調査結果（速報）

（単位：kg）

管理 番号	区分	業種	総重量	厨房等		客席	
				可食部	非可食部	可食部	非可食部
B2	ファストフード	洋風	15.4	11.5	2.6	0.2	1.2
B7			15.2	2.3	12.2	0.6	0.2
B12			32.8	17.1	14.6	0.7	0.4
B13			7.9	3.8	3.8	0.3	0.0
B1		和風	9.1	0.9	0.7	6.1	1.5
B6			9.8	4.7	1.4	2.9	0.8
A1		麺類	134.9	104.3	24.1	5.7	0.8
A3			27.7	22.1	3.4	1.6	0.7
A2		持ち帰り米飯／回転寿司	9.9	7.1	2.7	0.0	0.0
A4		ファミリー レストラン	洋風	24.0	8.7	10.4	4.3
A6	和風		23.1	8.2	4	8.0	3.0
A7	焼き肉		17.8	9.5	2.7	4.3	1.2
A5	パブ／ 居酒屋	パブ・ビアホール	5.0	1.9	1.2	1.0	0.9
B9		居酒屋	7.2	0.4	0.8	3.2	2.9
B10			10.4	1.3	2	5.0	2.2
B4	ディナーレストラン	57.4	13.8	18.6	17.5	7.5	
B5		42.0	5.3	17.3	9.0	10.5	
B11		25.0	7.2	8.8	5.0	4.0	
B8	喫茶	16.1	2.5	11.4	0.9	1.4	
B3	集団給食	32.9	10.9	13.2	7.4	1.3	
合計			523.8	243.4	155.8	83.6	41.1

<参考> A1を除く合計

	区分	業種	総重量	厨房等		客席	
				可食部	非可食部	可食部	非可食部
合計（A1を除く）			388.9	139.1	131.7	77.9	40.3



外食における食品ロス削減対策の促進について

業態に応じた食品ロス対策について

① 厨房からの食品ロスが多い店舗に対して

- ・メニュー単位の売上情報と食材管理のデータ連動による過剰在庫の抑制
- ・ICTを用いた来店予測精度の向上
- ・売れ残りそうなメニューについて積極的な客への声掛けや廉価販売
- ・チェーン店舗間における食品ロスを減らすノウハウの情報共有

【留意点】

厨房からの食品ロス発生は、店舗のコストに直結
安価な食材ほど食品ロスになる傾向が高い。

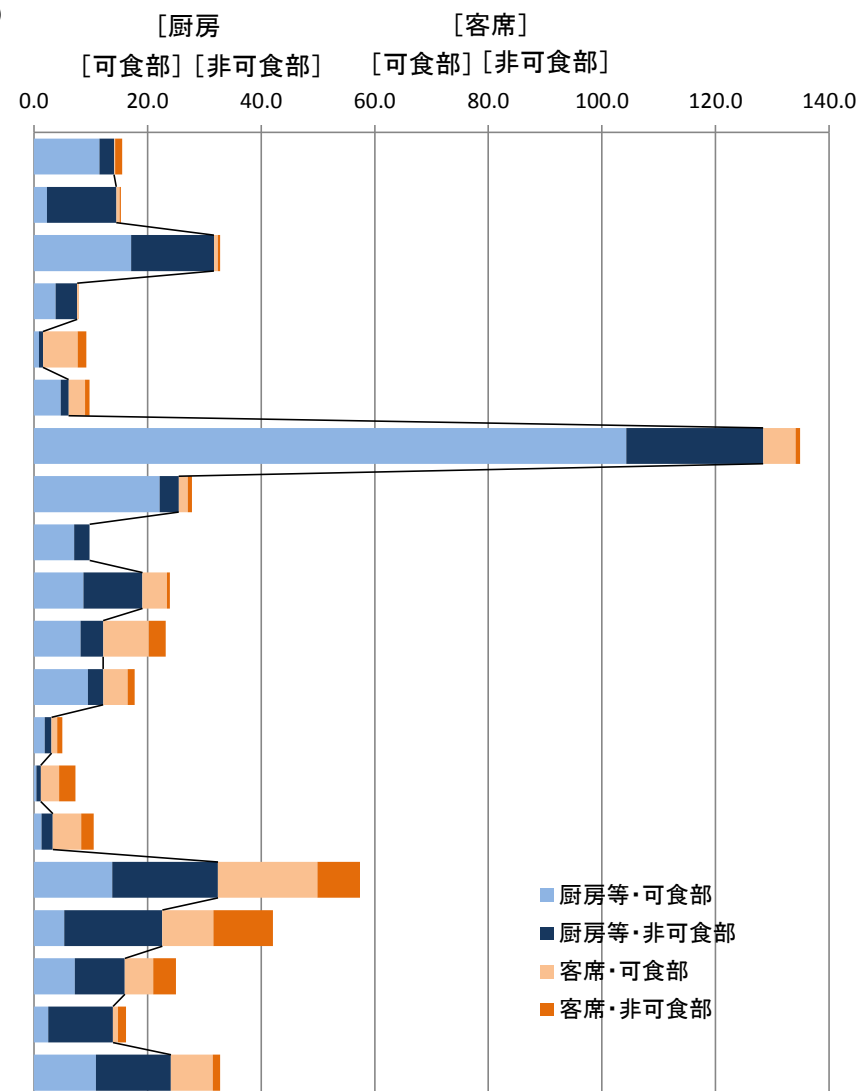
② 客席からの食品ロスが多い店舗に対して

- ・顧客に料理の量の調整が可能であることを見せる小盛メニューの設定
(廃棄実態や店舗調理で対応可能なメニューなどターゲットを絞って実施。)
- ・食べ残しの持ち帰りを顧客が意思表示しやすい店舗の雰囲気づくり

外食産業における業態別・排出場所別廃棄量調査結果（速報）

（単位：kg）

管理番号	区分	業種	総重量	厨房等		客席		
				可食部	非可食部	可食部	非可食部	
B2	ファストフード	洋風	15.4	11.5	2.6	0.2	1.2	
B7			15.2	2.3	12.2	0.6	0.2	
B12			32.8	17.1	14.6	0.7	0.4	
B13			7.9	3.8	3.8	0.3	0.0	
B1	ファストフード	和風	9.1	0.9	0.7	6.1	1.5	
B6			9.8	4.7	1.4	2.9	0.8	
A1	ファストフード	麺類	134.9	104.3	24.1	5.7	0.8	
A3			27.7	22.1	3.4	1.6	0.7	
A2			持ち帰り米飯／回転寿司	9.9	7.1	2.7	0.0	0.0
A4			ファミリーレストラン	洋風	24.0	8.7	10.4	4.3
A6	ファミリーレストラン	和風	23.1	8.2	4	8.0	3.0	
A7		焼き肉	17.8	9.5	2.7	4.3	1.2	
A5	パブ／居酒屋	パブ・ビアホール	5.0	1.9	1.2	1.0	0.9	
B9		居酒屋	7.2	0.4	0.8	3.2	2.9	
B10			10.4	1.3	2	5.0	2.2	
B4	ディナーレストラン		57.4	13.8	18.6	17.5	7.5	
B5			42.0	5.3	17.3	9.0	10.5	
B11			25.0	7.2	8.8	5.0	4.0	
B8	喫茶		16.1	2.5	11.4	0.9	1.4	
B3	集団給食		32.9	10.9	13.2	7.4	1.3	
合計			523.8	243.4	155.8	83.6	41.1	



<参考>A1を除く合計

	区分	業種	総重量	厨房等		客席	
				可食部	非可食部	可食部	非可食部
合計(A1を除く)			388.9	139.1	131.7	77.9	40.3