

飲食店の食品ロス削減に向けた食べきりモデル実証実験 結果の概要

1 実験概要

(1) 実施期間：令和2年2月12日～25日

(2) 実施店舗：実施店舗（6店舗）

- ・雁(がん)飯店(茨木本店)・大阪産料理 空(そら)(堀江店)・千房(高槻阪急店)
- ・鉄板鍋料理 元(はじめ)(四條畷店)・鳥貴族(吹田店、豊中店)【愛知工業大学との共同調査を実施】

2 実験内容

(1) 持ち帰り容器実証実験調査を含む食べきりモデル実証実験

大阪府内飲食店6店舗で以下の食べきりモデルの実証実験を実施し、食品ロス削減の効果検証を行った。特に③食べ残しの適正な持ち帰りについて、重点的に実験、調査を行った。

図表 1 食べきり行動・促進策・調査方法等

食べきり行動	促進策	調査方法
①適量注文	・POP等の掲示や店員による呼びかけ	・来店者へのアンケート調査
②食べきり	・POP等の掲示や店員による呼びかけ	・来店者へのアンケート調査
③食べ残しの適正な持ち帰り	・POP等の掲示や店員による呼びかけ ・自己責任カードの配布 ・持ち帰り容器等の提供	・来店者へのアンケート調査 ・持ち帰り実施の来店者へのアンケート調査 ・持ち帰り容器利用数の把握

(2) アンケート調査（来店者、持ち帰り者）の実施

図表 3 来店者アンケート 設問項目

<input type="radio"/> 利用店舗	<input type="radio"/> 食べきり行動の実施
<input type="radio"/> 来店目的	<input type="radio"/> 食べ残した料理の持ち帰りについての意識
<input type="radio"/> 注文方法	<input type="radio"/> 持ち帰り行動の実施有無
<input type="radio"/> 啓発への気づき	<input type="radio"/> 声掛けについて
<input type="radio"/> 啓発メッセージへの反応	<input type="radio"/> 飲食店に対するイメージ
<input type="radio"/> 拡散可能性	<input type="radio"/> 【属性】年齢
<input type="radio"/> 適量注文の実施	<input type="radio"/> 【属性】性別

図表 4 持ち帰りアンケート 設問項目

<input type="radio"/> 利用店舗	<input type="radio"/> 衛生管理について
<input type="radio"/> 来店目的	<input type="radio"/> 自己責任について
<input type="radio"/> 注文方法	<input type="radio"/> 持ち帰り後の喫食
<input type="radio"/> これまでの食べ残した料理の持ち帰りについて	<input type="radio"/> 食べなかった理由
<input type="radio"/> 今回の食べ残した料理の持ち帰りについて	<input type="radio"/> 飲食店に対するイメージ
<input type="radio"/> 持帰った料理について	<input type="radio"/> 【属性】年齢
<input type="radio"/> 持ち帰り実施時の様子について	<input type="radio"/> 【属性】性別

3 調査結果

【ポイント】

- ・ 期間中、実施 6 店舗の持ち帰り容器の提供数は 113 箱であった。
- ・ 食べ残した料理を持ち帰りについては、82%が持ち帰りの意向があった。
- ・ 店舗側からの持ち帰りの声掛けについて、行ってほしいが 76%であった。
- ・ 持ち帰り箱、袋ともに使いやすかったが約 74%であった。
- ・ 持ち帰り宣言カードの文言については、受け入れられるが 84%、やや受け入れられるが 16%であり、内容について忌避感はなかった。
- ・ 持ち帰った料理の喫食状況については、翌日以降に食べたが 47%、その日中に自分で食べたが 32%、自分以外の人やペットが食べたが 21%、食べなかったは 0%であった。

(1) 持ち帰り容器提供数

キャンペーン期間中の来店者が把握できた店舗での持ち帰り容器の平均利用者数は来店者 100 人当たり 1.9 人であった。このうち従前から食べ残し料理の持ち帰りを行っていた店舗での持ち帰り容器の平均利用者数は来店者 100 人当たり 3.3 人であった。

キャンペーン期間中の実施 6 店舗の持ち帰り容器の提供数は 113 箱であった。

図表 5 実証店舗各店の持ち帰り容器提供数（来店者の把握ができた店舗のみで集計）

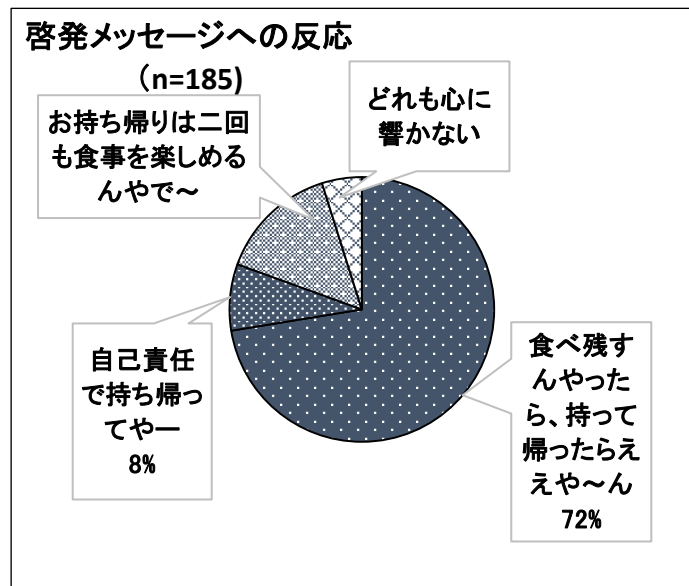
従前からの 持ち帰り サービス有無	来店者100人当たりの 利用数
実施店舗平均	3.3
未実施店舗平均	1.3
全体平均	1.9

(2) 来店者アンケート

■ 啓発メッセージの受容

問 次の啓発メッセージのうち、一番心に響くものはどれですか。

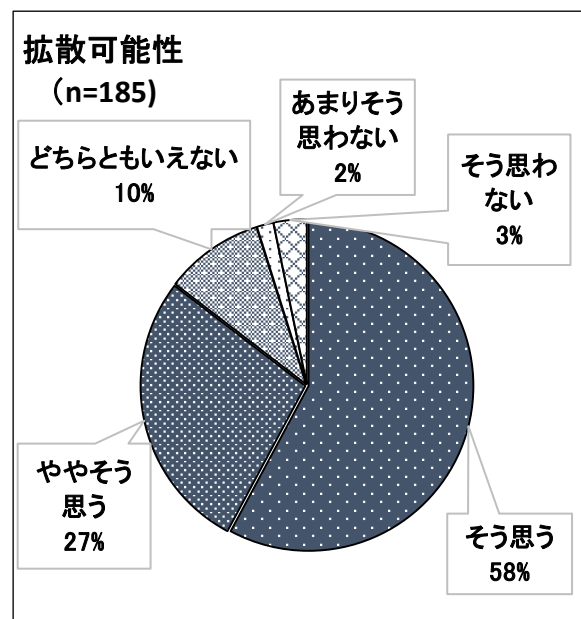
啓発メッセージの受容性について、3 種類のメッセージを提示し、「心に響くもの」を選択してもらった。最も多かったのは「食べ残すんやったら、持って帰ったらええや〜ん」の 72%であった。



■ 情報の拡散

問 このようなお店の取り組みを、家族や友人に教えたいと思いますか？

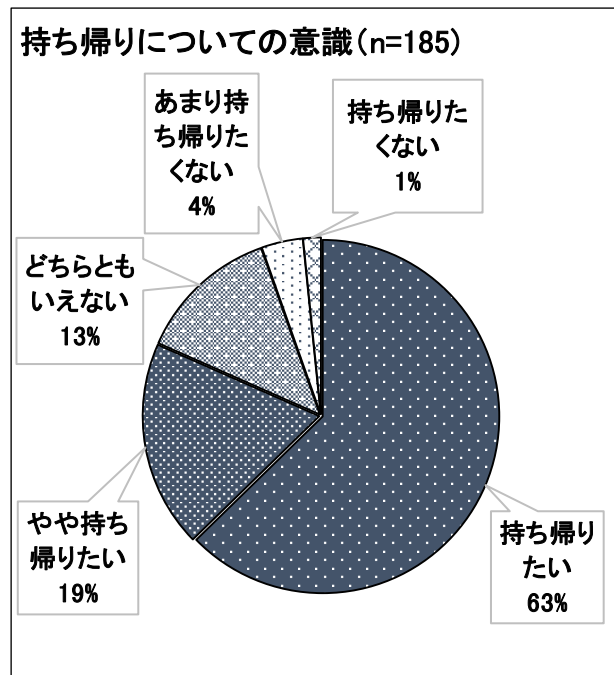
この設問は、家族や友人に教えたいと思うほど、回答者本人が良い取り組みと感じたかどうかについて問うたものである。そう思うが 58%、ややそう思うが 27%で、あわせて 85%が肯定的にとらえている。



■ 食べ残した料理の持ち帰り意向

問 食べ残した料理の持ち帰りについてどのようにお考えですか。

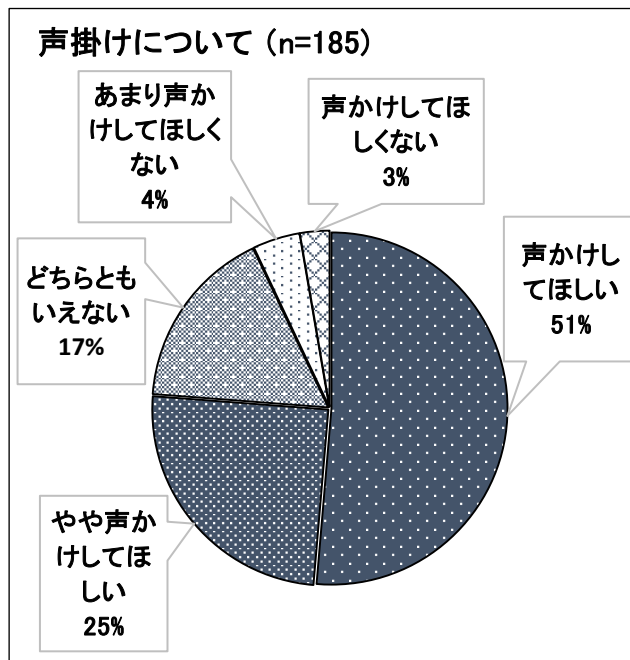
持ち帰りしたいが 63%、やや持ち帰りしたいが 19%で、あわせて 82%が持ち帰りの意向ありとなっている。



■ 持ち帰り促進の声掛けについて

問 持ち帰りの「声掛け」についてどう思われましたか？

声掛けしてほしい 51%、やや声掛けしてほしい 25%をあわせると、76%が店舗側から声掛けを行ってほしいとしている。



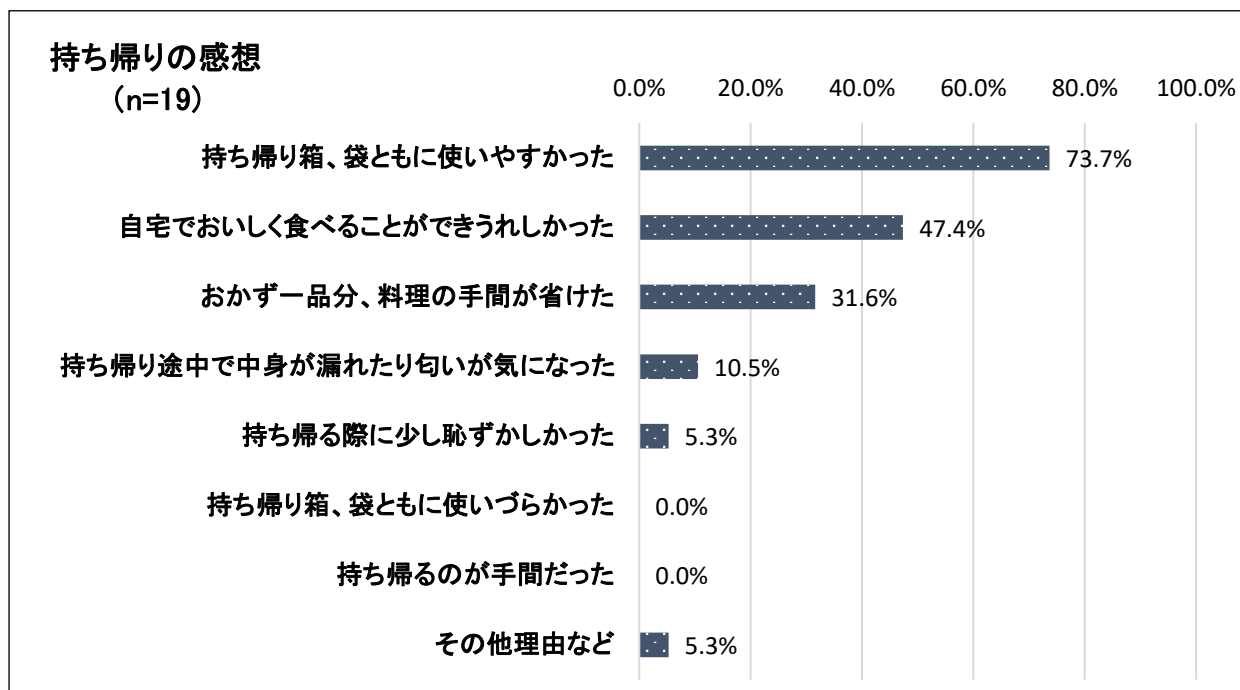
(3) 持ち帰りアンケート

■ 持ち帰りの感想

問 持ち帰りをされていたかがでしたか。あてはまるものをすべてお選びください。

持ち帰り箱、袋ともに使いやすかったが約 74%、自宅でおいしく食べることができうれしかったが約 47%、おかず一品分、料理の手間が省けたが約 32%であった。

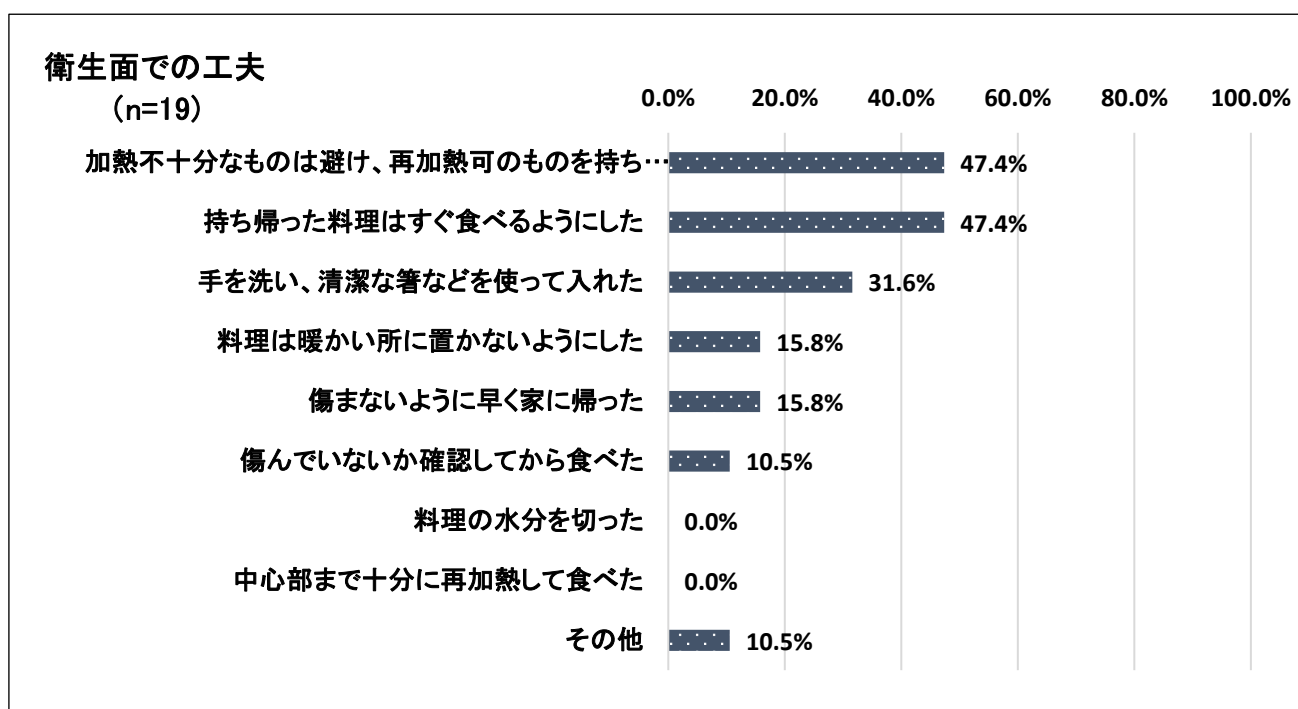
今回使用した持ち帰り箱や袋は、一定好評であり、また、持ち帰った結果、一定、料理を楽しみ、手間も省けたとしている。



■ 衛生面での工夫

問 持ち帰りの際に衛生面に気を付けましたか。あてはまるものをすべてお選びください。

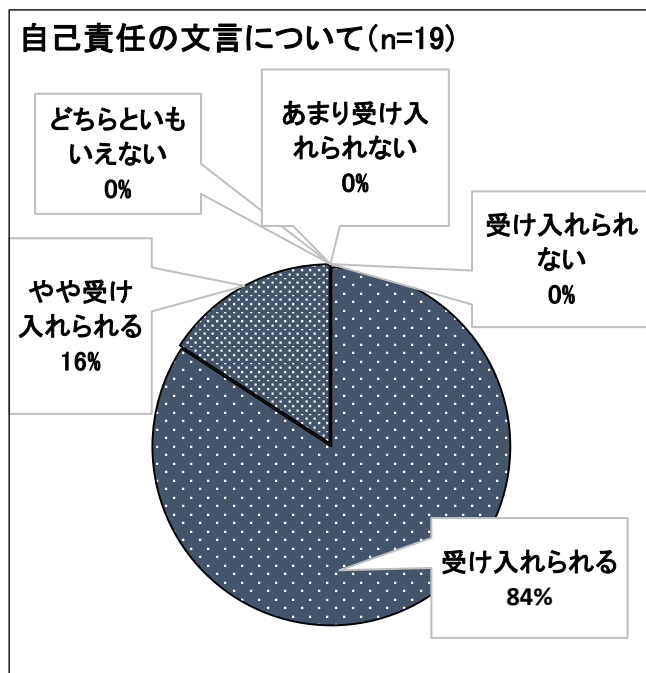
加熱不十分なものは避け、再加熱可のものを持ち帰った、持ち帰った料理はすぐ食べるようにしたが約 47%、手を洗い清潔な箸などを使って入れたが約 32%であった。



■ 持ち帰り宣言カードの記載内容の受容

問 持ち帰り宣言カードに記載してある自己責任で持ち帰ることについて、どう思われましたか。

持ち帰り宣言カードの文言については、受け入れられるが 84%、やや受け入れられるが 16%であり、内容について忌避感がある方はいなかった。

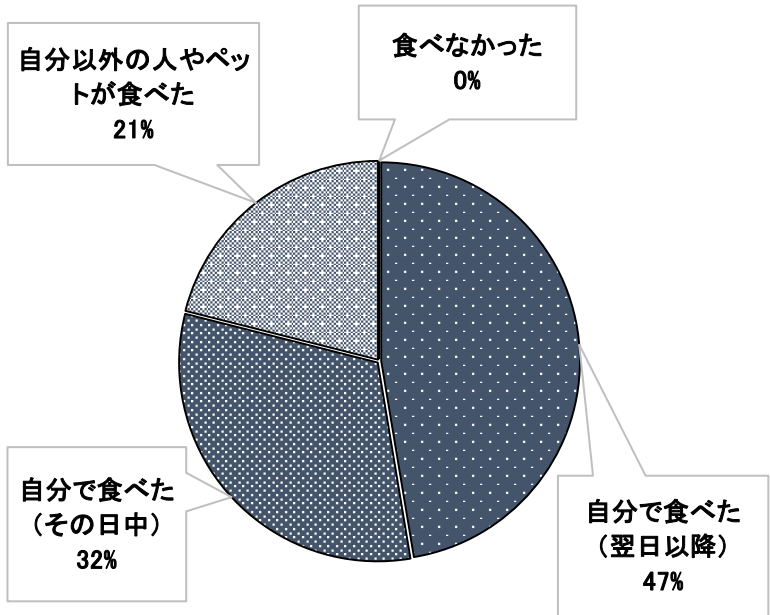


■ 持ち帰り料理の喫食

問 持ち帰った料理は食べられましたか？

持ち帰った料理の喫食状況については、翌日以降に食べたが 47%、その日中に自分で食べたが 32%自分以外の人やペットが食べたが 21%であった。

持ち帰り料理の喫食 (n=19)



食の都大阪でおいしく食べきろう!

食べ残しお持ち帰り キャンペーン

実証実験中

食べ残すんやったら、
持って帰ったら
ええや〜ん

持ち帰り宣言で

食べ残しの 持ち帰りボックス プレゼント!

詳しくは裏面へ→

お持ち帰り食べた
後に守まてね

来店者アンケート実施中!

アンケートは
QRコードで

アンケートにお答えいた
だいたくと抽選で、その
場で1,000円引き!

大阪府

12月

QRコード

(オモテ)

食の都大阪でおいしく食べきろう！

食べ残しお持ち帰りキャンペーン

実証実験中

食べ残すん
やったら、
持って帰ったら
ええや〜ん

持ち帰り宣言で

食べ残しの 持ち帰りボックス プレゼント！

料理を食べた
後に答えてね

詳しくは店舗スタッフまで

来店者アンケート実施中！

アンケートにお答えいただくと
抽選で、素敵なプレゼント進呈！

アンケートは
QRコードから

食品ロス削減
こんな方法もあるで〜

適量注文
注文時は
量や好みも確認！

食べきり
宴会の最初30分、
最後10分は、料理を
楽しむ！「3010運動」

©2024 大阪府庁

キャンペーン参加店舗（五十音順）

雁飯店 空 千房 錦糸町 美佳料理

京本店 三軒茶屋店 高輪駅前本店 道の駅吹上店 日新橋店

大阪府

※店舗により複数種類作成
▲ポスターH420×W150mm (A3 変形)

大阪府の「食品ロス」削減！

まだ食べられるのに、捨てられる食品を「食品ロス」といいます。日本全体で年間なんと643万トン！
当店と大阪府では、「食品ロス」削減のため、食べ残しのお持ち帰りキャンペーンを実施しています。

食べ残し持ち帰りボックスのもらい方

- 1 当店スタッフから「持ち帰り宣言カード」をもらう【無料】
- 2 当店スタッフに「持ち帰り宣言」をして、持ち帰りボックスをもらい、食べ残した料理を持って帰る

※宣言カードの注意事項をよく読んで持ち帰りましょう
※生ものなどのお持ち帰りはご遠慮ください。また店舗によってお持ち帰りできない料理がある場合がございます。

食品ロス削減こんな方法もあるで〜

適量注文
注文時は
量や好みも確認！

食べきり
宴会の最初30分、
最後10分は、料理を
楽しむ！「3010運動」

©2024 大阪府庁

堺区農林水産部流通対策課 TEL：06-6210-9607

(ウラ)
※店舗により複数種類作成
▲テーブル POP H156×W110mm

食の都大阪でおいしく食べきろう!
食べ残しお持ち帰りキャンペーン
実証実験中



まだ食べられるのに、捨てられる食品を「食品ロス」といいます。日本全体で年間なんと643万トン!
 当店と大阪府では、「食品ロス」削減のため、食べ残しのお持ち帰りキャンペーンを実施しています。

持ち帰って食べた後に答えてね



お持ち帰りアンケート実施中!
 アンケートにお答えいただくと抽選で、
QUOカード1,000円分を10名様にプレゼント!

※ 来店者アンケートとは別のアンケートになります。
 アンケートはQRコードまたはアドレスから <https://exrf.jp/osaka2019/>

⚠️ お持ち帰りにあたって大阪府からのお願い

- 加熱不十分なものは避け、再加熱可、食べられる量を持ち帰りましょう。●手を洗い、清潔な箸などを使って入れましょう。●料理は、水分を切り、早く冷えるようにしましょう。●料理は暖かい所に置かないようにしましょう。●帰宅に時間がかかる場合、持ち帰りはやめましょう。●持ち帰った料理は速やかに食べましょう。●中心部まで十分に再加熱してから食べましょう。●少しでも傷しいと思ったら食べものをやめましょう。





▲持ち帰り容器貼付シール H80×W120 mm



▲持ち帰り紙袋 H260×W260×D160mm

