

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