



# 飲食業の現場における 食品ロス削減事例集

2023年3月



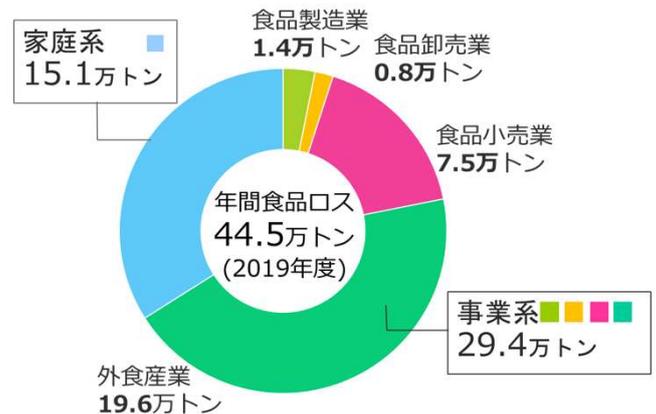


## 食品ロスとは

仕入れた食材や食品、食材を加工・調理などしてできた食品及び副次的に発生したもので食用にできるもののうち、最終的に**人に食**されることなく**食品廃棄物等となってしまうもの**のことです。

## 東京都における食品ロスの発生状況

東京都における2019年度の食品ロス発生量は44.5万トンで、食品製造業や食品卸・小売業、外食産業などの**事業系からの排出量が66%**を占めています。2021年3月に策定した「東京都食品ロス削減推進計画」における“2050年食品ロス実質ゼロ”という目標を達成するためにも、**事業系における食品ロスの削減が必要不可欠**です。



## 食品ロスの発生原因

事業系の食品ロスは、原材料、製造工程、輸配送・卸売、小売店舗、飲食店舗と、サプライチェーンのあらゆるところで発生しています。企業にとって、**食品ロス削減は収益向上のためにも重要な取組**と考えられます。

原材料	製造工程	輸配送・卸売	小売店舗	飲食店舗
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 仕入れた原材料の廃棄品</li> <li>○ 規格外農産物</li> <li>○ 入荷後の傷み等により食用にならない原材料</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 設備操作に係るロス</li> <li>○ 設備関連ロス</li> <li>○ 試作品・サンプル品(食品精製対応を含む)</li> <li>○ 製造工程における原材料端材</li> <li>○ 発酵残渣、抽出残渣等のうち食用にできるもの</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 返品、不良品</li> <li>○ 事故品</li> <li>○ 納品期限の切れた商品</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 売れ残り商品</li> <li>○ 販売期限切れの商品</li> <li>○ 事故品</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 仕入れた材料の使い残し</li> <li>○ 試作品・サンプル品(食品精製対応を含む)</li> <li>○ 作り置き品・誤発注で廃棄されたもの</li> <li>○ お客様の食べ残し</li> </ul>

何が必要か

事業系からの食品ロス削減に向けては、**どこで、どのようなものが、どのくらい発生しているのかの把握が必要**

そこで、今回

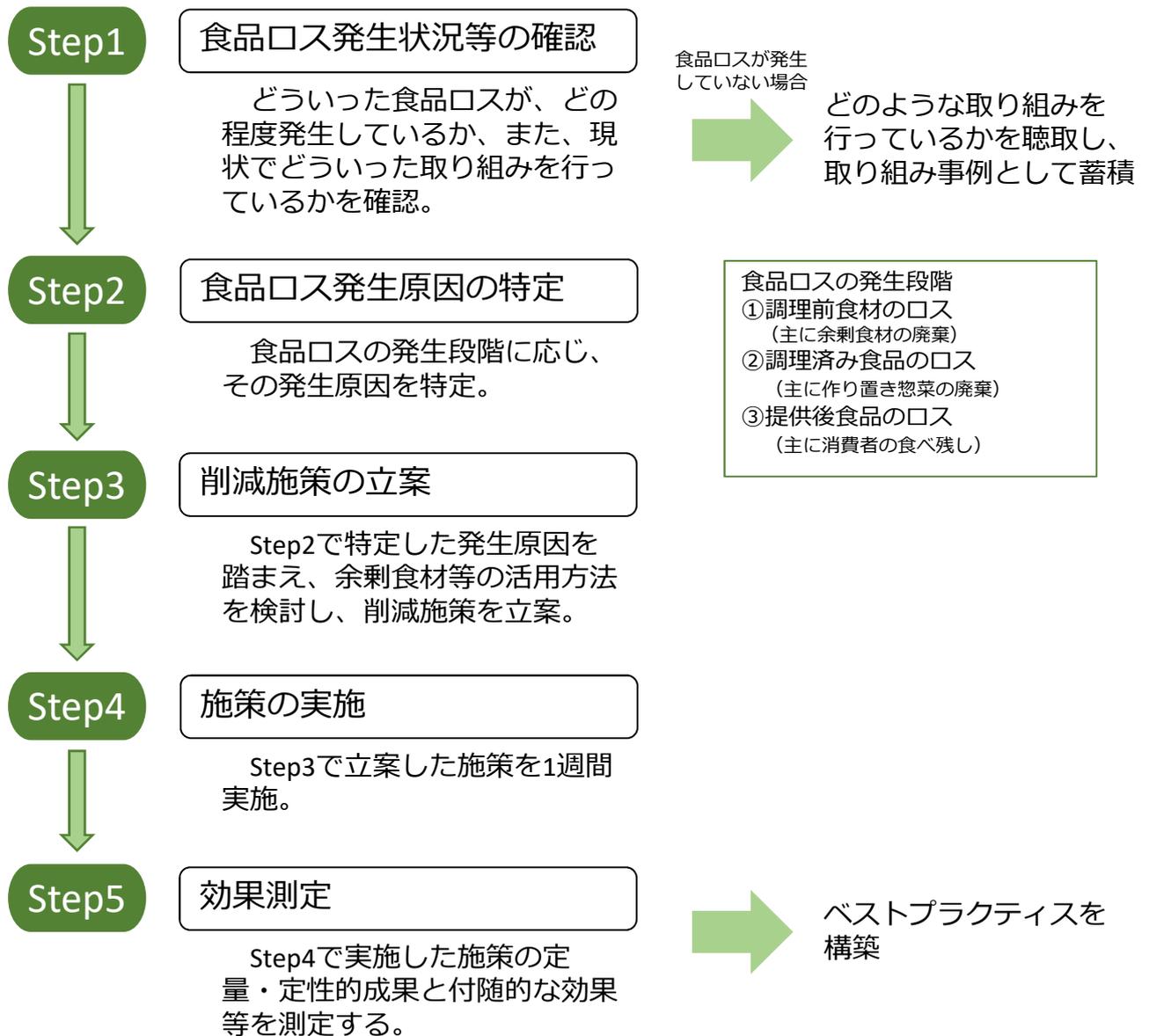
**飲食業の現場のどのような場面で食品ロスが発生し、どのような対策を打てばそれを削減することができるのか把握するための実証事業を実施**





## 飲食業の現場における食品ロス削減の ベストプラクティスの構築及び取り組み事例の蓄積

都内9事業者（店舗）にご協力をいただき、ヒアリングと現場確認を通じ、以下の枠組みに沿って、食品ロス削減の実証と取り組み事例の蓄積を行いました。





## 1 はなの舞 下赤塚店

- ・所在地：東京都板橋区
- ・業態：居酒屋（フランチャイズ）
- ・スタッフ数：5名（店長1、調理2、ホール2）



### 取り組み状況

- ・ ヒアリング調査の結果、店舗側の発注と消費者（お客様）の注文のミスマッチから食材が余ることを確認。
- ・ 食品ロス対策の取り組みとして、**余ってしまった食材を有効活用し、お通しとして活用**することを実施。

### 取り組み結果等

- ・ 1月17日（火）から23日（月）の1週間で、余り食材から56皿のお通しを調理（野菜類を中心に**計5.6Kg**のロス削減効果 ※1皿あたり100gと仮定）。
- ・ 事業者側からは、少しの工夫で食品ロスを削減できることに加え、料理人が個性を発揮できることで楽しんで料理ができるといった声があった。
- ・ 消費者側からは、「毎回違うお通しが出てくるので飽きない」といった前向きな反応があった。



余った食材で作った炊合せ





2

## 豪徳寺 まねき屋

- ・所在地：東京都世田谷区
- ・業態：居酒屋
- ・スタッフ数：7名（調理4、ホール3）



### 取り組み状況

- ・ ヒアリング調査の結果、店内用やテイクアウト用の惣菜（おひたし、ポテトサラダなど）のロスが平均して週に3kg程度発生することを確認。
- ・ 食品ロス対策の取り組みとして、**当日に売り切らないといけな商品**を**セット化して販売**する取り組みを実施。

### 取り組み結果等

- ・ 2月7日（火）から13日（月）の1週間で、**約1.5kg分の惣菜**をちよい飲みセットとして提供。（**約1.5kg**のロス削減効果）
- ・ 事業者側からは、SNSでセット売りを告知したことで来店客が増えたといった声があった。
- ・ 消費者側のメリットとしては、お得な内容のセットを食べる事ができるといった点が挙げられた。



ちよい飲みセットの例





3

## TEX MEX DINER バーボンハウス

- ・所在地：東京都杉並区
- ・業態：メキシコ料理
- ・スタッフ数：3名（調理1、ホール2）



### 取り組み状況

- ・ ヒアリング調査の結果、ワカモレ（アボカドのディップ）は翌日に提供することが難しいためロスが発生することを確認。
- ・ 食品ロス対策の取り組みとして、**ワカモレを別のメニュー（アボカドチーズコロッケ）にアレンジ**する取り組みを実施。

### 取り組み結果等

- ・ 2月11日（土）から17日（金）の1週間で、700g程度のワカモレの余りから**冷凍のアボカドチーズコロッケ6個（1個80g程度）**を作ることができた。  
（**約0.7kg**のロス削減効果）
- ・ 事業者側からは、ワカモレの廃棄をゼロにすることができたといった声があった。
- ・ 一方で、従業員の負担が増えたといったデメリットも挙げられた。



アボカドチーズコロッケ





4

## カーサテキーラTokyo

- ・所在地：東京都新宿区
- ・業態：メキシコ料理
- ・スタッフ数：8名（調理1、ホール2、キッチンカー5）



### 取り組み状況

- ・ ヒアリング調査の結果、店舗で余った食材等をキッチンカーでの販売に回し、キッチンカーで余った食材等を別の店舗に回すというサイクルを構築し、ロスが発生しないように取り組んでいた。
- ・ 1週間あたりで、**キャベツの千切り500g、レタスのちぎり200g、サルサソース1kg、ポークスライスカット5枚（約150g）、ビーフスライスカット5枚（約150g）**程度のロスを回避できているとのこと。

### メリット・デメリット等

- ・ 複数の販売のチャンネルを連携、活用することで、ロスが発生しないようにすることができる。
- ・ 一方で、キッチンカーについては、冷蔵設備が十分ではないため、特に夏場は対応できる商品に限りがある。



キッチンカー





## 5 Cafe POKAPOKA

- ・所在地：東京都墨田区
- ・業態：エスニックレストラン
- ・スタッフ数：10名（調理・ホール共通）



### 取り組み状況

- ・ ヒアリング調査の結果、複数のメニューにアレンジしやすい食材を中心にメニューを構成し、ロスが発生しないように取り組んでいた。
- ・ 都度調理することで、作り置きロスが発生しないようにしつつ、LINEで事前注文を受け付けることで、消費者の待ち時間短縮に取り組んでいた。（事前注文の7割がLINE、残り3割は電話）
- ・ 弁当や惣菜など、1週間あたり、平均して**50食分**（約**2kg程度** ※1食あたり400gと仮定）を事前注文を受けて調理しており、作り置きした場合のロスを回避できているとのこと。

### メリット・デメリット等

- ・ 作り置きをしないことで、ロスの発生原因を取り除くことができる。
- ・ 一方で、提供には時間がかかることになるので、その点の対策が必要。
- ・ 消費者側のメリットとしては、常に出来立てが提供されるので、美味しく食べることができるということが挙げられる。



LINE注文画面  
(チャットで注文)





6

## 10'colors

- ・所在地：東京都新宿区
- ・業態：ワインバー
- ・スタッフ数：2名（調理・ホール共通）



### 取り組み状況

- ・ パスタについては、管理が難しく、ロスになりやすい生パスタを使用せず、乾麺を使用するようにしている。
- ・ 生パスタを提供していたときも、基本的にロスを発生させないために作りすぎないようにしていたが、稀に余りが発生し、それを冷凍した場合に、折れが発生して、ロスとなることがあった。（1人前70g程度）
- ・ 提供後に好みやアレルギーが原因で食べ残しとなることを避けるため、基本のメニューはあるものの、消費者の要望を聞き、該当の食材を取り除くだけでなく、アレンジを加え調理するなど柔軟に対応するようにしている。

### メリット・デメリット等

- ・ 管理しやすい食材を用いることで、ロスの発生原因を取り除くことができる。
- ・ 消費者の要望を事前に聞くことで、消費者のニーズに合った料理を提供することができる。
- ・ デメリットとしては、アレンジを行う料理人の技量が必要とされることが挙げられる。





7

## DEAN & DELUCA (ディーン&デルーカ) (株式会社ウェルカム)

- ・所在地：首都圏、全国主要都市を中心にマーケット19店舗、  
カフェ28店舗、ワインストア1店舗 合計48店舗
- ・業態：小売及び輸入食品、加工食品等の製造・販売、カフェの運営

### 取り組み状況

- ・ 株式会社ドールが主宰する「もったいないバナナ」プロジェクトに参画し、流通過程で破棄しなければならない成熟しすぎたバナナを活用し、ジューシーバナナマフィン（通年）と、ストロベリーバナナジュース（季節限定）を提供している。
- ・ このように、**ひと月あたり1万～1万4千本分を仕入れ、商品化**している。
- ・ 消費者にも「もったいないバナナ」を使っていることを周知するため、レジ前にPOPを設置したり、ホームページやメールマガジン、SNS、アプリで取り組み内容を周知している。

### メリット・デメリット等

- ・ 従業員や消費者に対して、流通過程で破棄されているバナナの存在を周知できるとともに、食品ロスに対する意識づけにもつながる。



レジ前のPOP



ジューシーバナナマフィンなど  
もったいないバナナを使った商品例





8

## cafe the perch (株式会社THE・STANDARD)

所在地：東京都千代田区

業態：オフィス内カフェ (某総合商社)



### 取り組み状況

- メインに合わせて付け合わせをそれぞれ用意するとロスが発生しやすいので、メインは複数用意しつつ、付け合わせは共通化することで、ロスの発生を抑制している。
- 店舗が所在するオフィスの事業者が扱う冷凍の鶏肉は、一袋に穴が空いただけで該当のロット全体が流通させられなくなるため、こちらの店舗で仕入れ、食材として活用している。
- 恒常的に発生するものではないが、冷凍の鶏肉の場合、**1ロット12kg (又は24kg) がロスとなることを回避**できている。

### メリット・デメリット等

- 共通化により、作り置きの商品数を減らすことでロスの発生を抑制できる。
- 流通過程にのせられず、廃棄になるはずの食材を活用できる。



付け合わせ (右側) を共通化





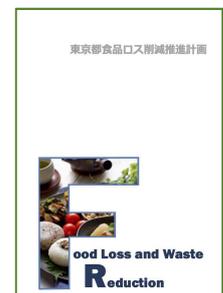
## ロス削減の工夫及びロス削減量のまとめ

No	店舗名	実施時期	ロス削減の工夫	ロス削減量
1	はなの舞 下赤塚店	2023年1/17(火) ~1/23(月)	お通しとして活用	計5.6Kgのロス削減効果
2	豪徳寺 まねき屋	2023年2/7(火) ~2/13(月)	セット化して販売	約1.5kgのロス削減効果
3	TEX MEX DINER バーボンハウス	2023年2/11(土) ~2/17(金)	別のメニューにアレンジ	約0.7kgのロス削減効果
4	カーサテキーラTokyo	既存	複数の販売のチャンネルを 連携、活用	1週間あたり約2kgのロス回避
5	Cafe POKAPOKA	既存	事前注文を受けて調理	1週間あたり約2kgのロス回避
6	10'colors	既存	管理しやすい食材を使用	1人前70g程度のロス回避
7	DEAN & DELUCA (ディーン&デルーカ) (株式会社ウエルカム)	既存	「もったいないバナナ」プ ロジェクトに参画	ひと月あたりバナナ1万~1万4 千本分のロス回避
8	cafe the perch (株式会社THE・STANDARD)	既存	流通過程にのせられず、廃 棄になるはずの食材の活用	(冷凍の鶏肉の場合) 1回 12kg (又は24kg) のロス回避

## 東京都における食品ロス削減に向けた取組

東京都では、2021年3月に食品ロス削減推進法に基づく「東京都食品ロス削減推進計画」を策定しました。

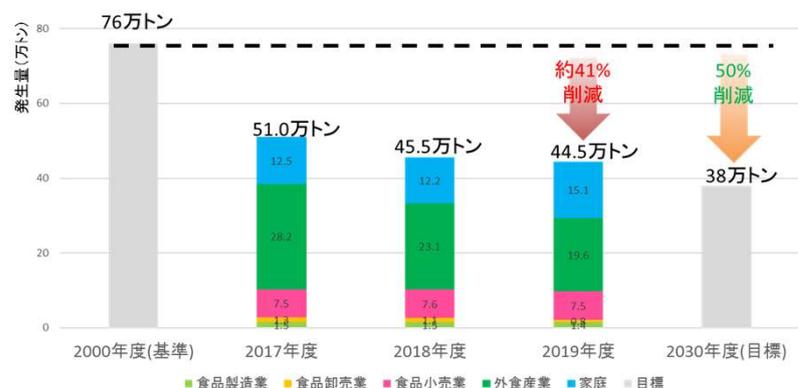
都は、CO<sub>2</sub>排出実質ゼロへのビジョンと具体的な取組・ロードマップをまとめた「ゼロエミッション東京戦略」において、2050年の目指すべき姿として、食品ロス発生量の実質ゼロを掲げていることから、マイルストーンとなる**2030年目標として食品ロス半減**(2000年度比)を目指します。



### 2030年に向けた状況

都の食品ロス発生量は、2019年度に2000年比約41%削減されていますが、2030年目標の達成に向けてさらなる削減が必要です。

《都内の食品ロス発生量の推移》



東京都環境局資源循環推進部計画課

TEL : 03-5388-3474

HP : <https://www.kankyo.metro.tokyo.lg.jp/index.html>

