

食べきれずに残した料理を「持ち帰り」できることを示した 店舗ステッカーの取組事例

〈事例1〉 京都市

- 平成 26 年 12 月に「食べ残しゼロ推進店舗(飲食店・宿泊施設版)」認定制度を開始。
- ごみ半減を目指す「しまつのこころ条例」において、飲食店の努力義務として、飲食店利用者自らの責任で食べ残しを持ち帰ることを希望される場合は、衛生管理上支障がない限り、対応していただくことを規定しており、食品ロス削減や食べ残しの持ち帰りについて、飲食店・利用者双方の共通理解が更に深まるよう、新たにステッカー（シール）を作成し、持ち帰り可能と申告のあった店舗に配布(平成 31 年 1 月)。
※食べ残しゼロ推進店舗 940 店舗のうち、持ち帰り可能との申告のある店舗数は約 6 割(平成 31 年 2 月末現在)。

〈ステッカー(シール)〉



(参考) 「食べ残しゼロ推進店舗 (飲食店・宿泊施設版)」認定制

京都市内で営業する飲食店・宿泊施設が対象!

「食べ残しゼロ推進店舗 (飲食店・宿泊施設版)」認定制度を 実施しています!

認定対象は
京都市内の
飲食店と宿泊施設!
粒出し店や
デリバリー店もOK

推進店は
京都市ホームページで
取組内容を紹介!

京 都 市
食 べ 残 し
ゼ ロ 推 進 店 舗

交付されたステッカー等を
店舗に掲示

取組内容について、来店者・
宿泊者へ積極的にPR

選択した取組を積極的にを行い、
生ごみ等の発生抑制を実践

「食べ残しゼロ推進店舗 (飲食店・宿泊施設版)」に認定された飲食店・宿泊施設は、左記の 3 つの取組に協力。

〈事例2〉 ドギーバッグ普及委員会

- 自己責任で持ち帰りができることを明示した店舗ステッカーを考案。
- ステッカーの利用を希望する店舗や地方公共団体等が自由に利用できる啓発資料として提供。
- ドギーバッグ普及委員会 HP からステッカーの画像をダウンロードして利用(無料)することが可能。

ドギーバッグ普及委員会 HP <https://www.doggybag-japan.com/>

〈ステッカー(画像)〉



※“ENJOY LEFTOVERS”とは、料理を楽しむことを基本に、食べきれずに残した料理も、大切に扱うことを意図しています。