

「北のめぐみ愛食レストラン」の食べ残し対策等に関する取組

住所		店名等	取組内容
岩見沢市	毛陽町183番地	スパインメーブルロジ「BIGLOG」	<ul style="list-style-type: none"> ・予約状況と過去のデータをもとに仕入れる事と食材を日替わりメニューへ転用する事でロスと生ゴミの減少化を進めています。 ・メニューにはボリュームアップ(大盛り)の出来る品と出来ない品を一部表示しています。 ・サイドメニューの一部にハーフサイズを用意しています。 ・量を減らすような申し出やアレルギー、趣向のお申し出に対応しています。 ・野菜のクズ、魚のアラ、肉のスジや脂はスープ、ソース、ダシ等に使う事で生ゴミの減少化を進めています。
深川市	6条20番8号(ムッシュSANDAKAN)	(有)食創造さんだかん	<p>本店 ムッシュSANDAKANでは、お客様から事前に量の調整等の申し出があった場合は、ライス等の調整を行っています。料理に関しても卵(付け合わせの目玉焼き等)は、盛り合わせをしないようにしております。</p> <p>道の駅店「味しるべ 駅通」では、釜飯に関しては高齢者などの為に、食べ切れない場合はお客様の自己責任で、お持ち帰り用のパック容器をご用意しております。</p>
由仁町	西三川806	レストランア・ターブル	<p>食材にロスのないよう、仕入れの量を調整しています。</p> <p>お持ち帰り容器を用意しています。</p> <p>単品メニューも何点が用意しています。</p> <p>やさいのアラは、ソースの原料に使っています。</p>
新十津川町	字総新189-1	ホテルグリーンパークしんとつかわ	<p>食材仕入れに対して小分けでの発注を行い、客層に応じた料理内容(お客様と相談)に応じた工夫をしています。</p> <p>残食がある場合は、常に厨房と密に話し合い(定期的)改善を検討しています。</p> <p>例:ニーズに合わせた料理内容等(量的)</p>
札幌市	中央区北4条西1丁目1番ホクレンビルB1	ラーメン札幌一粒庵	<p>①元気のでるみそラーメンは、量が選べる6種類を用意しています。</p> <p>【150gの中太縮れ麺を選択の場合】</p> <p>小サイズ→ 麺75gでお作りして¥700円</p> <p>中サイズ→ 麺150gでお作りして¥850円</p> <p>大サイズ→ 麺225gでお作りして¥1000円</p> <p>【200gのモチモチ太麺を選択の場合】</p> <p>小サイズ→ 麺100gでお作りして¥750円</p> <p>中サイズ→ 麺200gでお作りして¥1000円</p> <p>大サイズ→ 麺300gでお作りして¥1150円</p> <p>② ラーメン(みそ・しお・しょうゆ)は、小サイズをご用意しております。</p> <p>【みそラーメン】並み盛 ¥750- 小 ¥600-</p> <p>【しおラーメン】並み盛 ¥800- 小 ¥600-</p> <p>【しょうゆラーメン】並み盛 ¥800- 小 ¥600-</p> <p>③ 北海道産米に大麦をブレンドした【むぎご飯】</p> <p>小サイズ→ 100gで盛り付けして¥100円</p> <p>中サイズ→ 150gで盛り付けして¥150円</p> <p>大サイズ→ 250gで盛り付けして¥250円</p>
二セコ町	字ニセコ482-2(ポテト共和国)	ペンションコットンファーム	<ul style="list-style-type: none"> ・ホームページに「食物アレルギーに配慮しています。事前に教えてください」旨を告知して、予約時に知らせてもらっています。 ・「パン、ご飯は おかわりができます」ということを、お客様に配膳時に口頭でお伝えして、食べ残し削減に努めています。 ・リピーターのお客様は、食事のボリュームはご存知なので、「食事の量は少なめにしてください」と言われる時はメインの魚、肉料理で調節しております。
二セコ町	字ニセコ473	バーベキューハウス木木亭	<p>バイキング形式の木木亭では、食べ残しのない様にご協力願いますとの注意関係を行っています。</p> <p>メニュー表とテーブルへの記載しています。</p>
江差町	字新地町27-2	イタリア風居酒屋パレス	お持ち帰り容器を用意して出来るだけ料理を持って帰ってもらっています。
伊達市	館山下町223	伊達温泉	持ち帰り用パックを用意して、お申し出頂いたお客様へ提供しております。

住所	店名等	取組内容
富良野市 日の出町5-2	Cafe & Restaurant すぷらうと	当店では、メニューの作り置きをしていません。 全てのメニューをオーダーを伺ってから作っておりますので、食べ残すお客様は、日本人のお客様の場合、数か月にお一人かお二人。ご飯を一口か二口程度です。 海外のお客様は毎回必ず食べ残しが発生しますが、これはお食事の量などとは一切関係のない、文化的な違いかと思えます。
上富良野町 東4線北26号 後藤純男美術館2F	ふらの Grill	・使いきれなかった食材は、捨てずに他のものに加工し使い切る様にしています ・ごはんの量を希望に応じて調整しています。
帯広市 八千代町西4 線194	帯広物産協会 レストラン カウベルハウス	ハーフメニュー、大盛りを選択可能にしています。 扱う食材の種類を固定し、物産展、お弁当、レストランメニュー、団体メニュー、全て共通の食材でできるように、仕入れを工夫しています。(ロスの出る食材は仕入れない) 地元の牛肉に特化したメニューに力を入れ、メニュー数を減らした結果、全てにおいて好ましい結果で推移しています。(多種類の料理よりもカウベル＝牛肉のイメージが浸透したため、食べ残し、ロスも減っています。
清水町 人舞289-38	和みの風	ちょうど食べきれる量を考慮してお出ししています。 高齢の方に対しては、量を減らす事もあります。 おかげさまで、ほとんど残すお客様はおりません。
弟子屈町 屈斜路市街3- 2-3	ペンション クッシャレラ	メニューの説明と同時に量や盛りつけの問いかけをしています。 残したパンなどは持ち帰りを奨励しています。
根室市 敷島町1-14	根室 エクハシの宿	・仕入れ量の予測や食品ロスの少ない仕入れで生ごみの減量化を進めています。 ・生ごみの廃棄量を毎日確認し、仕入れ・メニューの管理に生かしています。 ・食べられないものについて相談を受けています。 ・予約時に年代・性別などを伺い、メニューを用意しています。 野菜の切りくずや、ご飯の残りは鶏の飼料として活用し、新鮮な卵は朝食のごちそうとなっています。 残菜は鶏糞と合わせて堆肥として庭の果樹や木々の肥料として利用して
根室市 明郷101番地	明郷 伊藤牧 場 レストラン	メニューの中で白米以外のターメリックライス、バターライス、十二穀米、チキンライスを使用する品については表示し、嗜好による食べ残しを少なくしました。
羅臼町 海岸町53番地	民宿 本間	私どもではなるべく食べ残しを出さない様に食の減量化に努めております。 蟹、エビなどの殻を減量化に心掛け全て干してパウダーにして出汁にしております。 原料にして全てお腹の中に入れて貰いゴミにしない様にしております。 食べ残す物は余り有りませんね。

「北のめぐみ愛食レストラン」に対する食べ残し削減等に係る調査について

1 趣旨

平成21年度に農林水産省が実施した食品ロス統計調査によると、家庭での食品ロス率が3.7%(食べ残し率は1.0%)なのに対し、外食産業における食べ残し量の割合は、食堂レストランで3.2%、宴会では10.7%、結婚披露宴では13.7%、宿泊施設では14.8%と高率であり、食べ残しの削減には外食産業の取組が重要であると考えられることから、「北のめぐみ愛食レストラン」に対して来客者の食べ残し削減に対する協力依頼と、現に行っている対策等についてアンケート調査を実施した。

2 調査対象等

メールアドレスを把握している「北のめぐみ愛食レストラン」に照会を行い、20店から回答を得た。

3 調査時期

平成27年4月

4 結果の概要

- 食べ残しの取組(複数回答)
量の調整等についてメニュー表示(3店)
来客者への働きかけ(7店)
その他(15店)
特に行っていない。(2店)
- 各店の具体的な取組 上記のとおり

5 「北のめぐみ愛食レストラン」について(URL)

<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/shs/data/restaurant-index.htm>