

## 三方よしフードエコ推奨店制度実施要領

### (目的)

第1条 この要領は、滋賀県内において食品ロス削減等の取組を実践する店舗等を「三方よしフードエコ推奨店」（以下「推奨店」という。）として登録することにより、外食および食料品販売に係る食品ロス削減の取組を促進するとともに、県民等の意識啓発を図ることを目的とする。

### (実施主体)

第2条 この要領により運用する三方よしフードエコ推奨店制度の実施主体は、「滋賀県買い物ごみ・食品ロス削減推進協議会」（以下、「協議会」という。）とする。

### (登録の対象)

第3条 登録の対象は、滋賀県内で営業する飲食店、宿泊施設および食料品小売店（以下「店舗等」という。）とする。

### (登録要件)

第4条 推奨店は、来店者に対し、食品ロス削減の呼びかけを実践するものとする。

2 推奨店は、次の各号に掲げる取組のうち一つ以上該当する取組を実践するものとする。

- (1) 食べ残しを少なくするメニューの設定または量の調節
- (2) 無駄のない食材の確保または食材の使い切り
- (3) 完食した来店者に対するサービス
- (4) ばら売り、量り売りまたは割引販売等による食料品販売
- (5) 賞味期限表示および消費期限表示に係る啓発
- (6) 食品ロス削減レシピ（食材を無駄に余らせない調理法）の情報提供
- (7) 上記以外の食品廃棄物（食品ロス含む）の削減につながる取組

### (登録方法)

第5条 推奨店の登録を申し込もうとする店舗等の代表者（以下「申込者」という。）は、登録申込書（様式第1号）を協議会事務局（滋賀県琵琶湖環境部循環社会推進課）へ電子メール、ファクシミリ、郵送または持参のいずれかの方法で提出するものとする。

2 協議会事務局は、申込者から提出された登録申込書の内容が前条第1項および第2項に定める登録要件を満たす場合は、推奨店一覧へ掲載し、その旨を申込者に対し通知するとともに、推奨店ステッカー等を交付する。

(推奨店の周知)

第6条 協議会事務局は、推奨店一覧および推奨店の取組内容等を滋賀県ホームページ等に掲載し、県民等に周知するものとする。

- 2 推奨店は、協議会から交付された推奨店ステッカー等を店舗等に掲示するものとする。
- 3 推奨店は、推奨店ステッカー掲示のほかに、自ら作成する印刷物や看板またはホームページその他の広告等に推奨店である旨を表示することができる。
- 4 申込者は、協議会事務局に登録申込書を提出した時点で店舗等に係る情報を滋賀県ホームページ等で周知することについて承諾したものとする。

(登録内容の変更)

第7条 推奨店は、登録した内容に変更が生じた場合は、速やかに登録変更届（様式第2号）により協議会事務局に届け出るものとする。

- 2 登録変更届が提出された場合、協議会事務局は、登録変更届の内容を確認し、推奨店一覧および滋賀県ホームページ等の掲載情報を修正する。

(登録の中止)

第8条 推奨店は、登録後に第4条の登録要件を満たさなくなった場合または店舗等を廃止する場合は、登録中止届（様式第3号）により協議会事務局へ届け出るとともに、協議会が交付したステッカー等の掲示を取り止めるとともに、その他推奨店である旨の表示を取り止めるものとする。

- 2 登録中止届が提出された場合、協議会事務局は、登録中止届の内容を確認し、推奨店一覧および滋賀県ホームページ等の掲載情報から削除する。

(登録の抹消)

第9条 協議会事務局は、推奨店が登録後に第4条の登録要件を満たさなくなり、または本制度の信用を失墜させる行為を行った等の理由により、登録が適当でないと判断したときは、登録を抹消することができる。

- 2 推奨店としての登録を抹消された店舗等は、推奨店ステッカーを速やかに撤去するとともに、その他推奨店である旨の表示を取り止めるものとする。
- 3 登録を抹消した場合、協議会事務局は、推奨店一覧および滋賀県ホームページ等の掲載情報から推奨店としての登録を抹消した旨を通知する。

(その他)

第10条 推奨店は、協議会や県および市町が実施する食品ロス削減に係る施策に必要な調査に対し、協力するものとする。

- 2 この要領に定めるもののほか、必要な事項は、協議会事務局が別に定める。

付 則

この要領は、平成29年8月18日から施行する。

# 食品ロスに係る現状等

## 食品ロスとは

### 食品廃棄物

#### 食品ロス(食べられるのに廃棄された食品)

食べ残し

過剰除去

手つかずのまま廃棄

## 食品ロスの現状

- **国全体で年間約621万t(H26推計)。**  
※事業者:約339万t、家庭:約282万t
- 全ての国民が毎日約134g(ご飯茶碗1杯分)捨てている計算になる。
- 世界全体の食糧援助量(約320万t(H26))より多い

もったいない

## 食品ロス削減により期待される効果

- 焼却する廃棄物の減少⇒温室効果ガス等の環境負荷低減
- 最終処分量の減少 ⇒最終処分場の延命化
- 運搬や焼却に使用する化石燃料の節減
- (市町・事業者にとっては)処理費用の低減

環境負荷低減をはじめとする効果が期待される

# 食品ロス削減等に係る世界や我が国の動き

## SDGs (H27)

### 目標12 持続可能な生産消費形態を確保する

⇒12.3 2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる。

## 食品リサイクル法基本方針 (H27)

国・地方公共団体・食品関連事業者・消費者等の関係者が連携して「食品ロス削減国民運動」を展開

⇒関係者は、次の取組に努める。

主体	役割
食品小売業者	①食品ロス削減に向けたコミュニケーション、②食品廃棄物の継続的な計量
外食事業者	①高齢者・女性等に合わせたメニュー開発、②食べきりの推進、③リスクに関する合意を前提としたドギーバッグの導入
消費者	①食品ロスの実態の認識、②賞味期限等の正しい理解、③過度な鮮度志向の改善、④量り売りの利用、⑤外食における適量な注文、⑥食べ残しの削減、⑦食べきり・使い切り
地方公共団体	①住民・食品関連事業者に対する食品ロス削減の取組に関する普及啓発

食品ロス削減の取組推進が必要

こうしたことを踏まえ、平成28年7月策定の『第四次滋賀県廃棄物処理計画』に「食品ロスの削減推進」を位置付け

# 滋賀県における食品ロス削減推進に係る取組の方向性

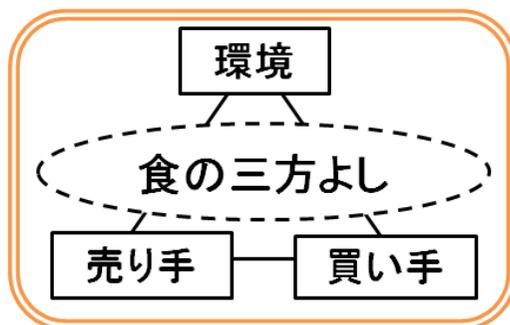
## 県民運動の展開

運動名称：三方よし！！でフードエコ・プロジェクト

食品ロスの削減に向けて、関係者が主体的に取り組む機運を醸成する。

運動名称は、「三方よし」の精神で食品ロス削減に取り組むこと、「食品(フード)」の「環境保護への取組(エコ)」に関する運動であることを表現。

※三方は「売り手」「買い手」「環境」を意味する。



＜プロジェクトオリジナルキャラクター＞

なまえ：よっしーくん  
さんぽう よしお  
(三方 善雄)  
生まれ：滋賀県  
口癖：よし！！  
趣味：食べること  
特技：指さし確認



## 「滋賀県買い物ごみ・食品ロス削減推進協議会(H29.8～)」の設置

事業者(小売店、飲食店、宿泊施設)、県民、行政(市町・県)の共通課題である買い物ごみ・食品ロスの削減に向けて、関係者間で現状把握・課題整理を行うとともに、連携した取組を推進するため、「買い物ごみ減量推進フォーラムしが」を改組して設置。

## 「三方よしフードエコ推奨店」制度の制定

食品ロス削減につながる取組を行う飲食店・宿泊施設、食料品小売店の店舗等を「三方よしフードエコ推奨店」として滋賀県ホームページ等で県民等に広く周知する。

# 「三方よしフードエコ推奨店」制度

## 制度の概要

食品関係事業者の食品ロス削減取組を促進する取組の一つとして構築・運用

### ①実施主体

滋賀県買い物ごみ・食品ロス削減推進協議会

### ②募集対象者

滋賀県内で営業する飲食店、宿泊施設、食料品小売店

料理の持ち帰りについては食品衛生上の課題も指摘されていることから、当面、取組項目には含めない。

### ③推奨店に実施いただく内容等

○食品ロス削減に係る取組項目(次スライドに記載)の積極的な実践

○取組目標を独自に設定(目標設定は任意)、当該目標に対する実績を上記協議会事務局へ年度ごとに報告

⇒目標は、店舗・宿泊施設単位または事業者単位で設定

⇒目標および実績は、公表しない

⇒目標を達成した場合、目標を新たに設定するか、据え置くかは、各推奨店で判断

⇒各推奨店は、目標達成に向けた取組を推進。団体および県・市は、消費者に対して、食品ロス削減に係る普及啓発等を行うことで推奨店の取組を支援

○推奨店ステッカーの掲示(店舗・施設の入口等)、必要に応じて自社HPへ掲載

○お客様への取組内容のPR(啓発ツール(チラシ、ポスター等)の活用)

○協議会または県・市が実施する調査(アンケート)への協力(取組の状況、客の反応、課題の把握等)

### ④推奨店のメリット

○食品ロス削減による廃棄物の排出量の低減(⇒処理費用の低減)

○県や市町のHP等で店舗・宿泊施設が推奨店であることが県民に広く紹介される

○店舗への掲示用の普及啓発品(ステッカー、ポスター、チラシ、卓上ポップ、フードレスキューシール)が提供される。 ※電子データと併せて提供

## 推奨店の取組

- ・推奨店は、次の取組項目のうち、「**必須項目■**＋**選択項目□**を1項目以上」実施できる事業者とする。
- ・店舗等の単位で設定するものとする。

### 飲食店・宿泊施設部門

#### ■食品ロス削減の呼びかけ

(例)ポスター掲示、卓上POP配置、店内放送、自社の宣伝チラシ・HP等への掲載 など (何かひとつでも実施)

#### □食べ残しを少なくするメニュー設定・量の調節等

(例)小盛りメニューやハーフサイズメニューの設定  
(例)注文受付時にご飯の小盛りの希望等を聞く など

#### □無駄のない食材の確保・食材の使い切り

(例)人数に応じた無駄の少ない食材確保  
(例)ロスの少ない食材の確保(カット野菜等)  
(例)野菜の芯等の有効活用(スープ等) など

#### □完食した来店者に対する独自サービス

(例)完食した場合にドリンク1杯無料、サービス券配布、飲食料金の割引、ポイント加算 など

#### □上記以外の食品廃棄物の削減につながる取組

( )  
※店独自のアイデアで取組を検討して記入するもの  
(例)宴会等受付時にお客様の年齢構成や嗜好を確認  
(例)生ごみの水切りの徹底  
(例)食品廃棄物の飼料化・堆肥化 など

### 食料品小売店部門

#### ■食品ロス削減の呼びかけ

(例)ポスター掲示、店内放送、自社の宣伝チラシ・HP等への掲載 など (何かひとつでも実施)

#### □ばら売り、量り売り、割引販売等による販売

(例)期限間近の食料品の割引販売、閉店間際の割引販売  
(例)ばら売り・量り売り・少量パック等による販売 など

#### □賞味期限表示・消費期限表示に係る啓発

(例)賞味期限表示または消費期限表示についての正しい理解を伝える啓発(自社HPあるいはチラシ、表示でお知らせ、国等のチラシ配置でも可) など

#### □食品ロス削減レシピの情報提供

(例)家庭での食品ロス削減につながる調理の工夫などの情報提供(自社HPあるいはポスター・チラシ、県が作成するチラシ等の配置でも可) など

#### □上記以外の食品廃棄物の削減につながる取組

( )  
※店独自のアイデアで取組を検討して記入するもの  
(例)フードバンクへの食料品提供  
(例)学校飼育動物への野菜くずの提供  
(例)食品廃棄物の飼料化・堆肥化 など

# 推奨店の参加申込み・登録

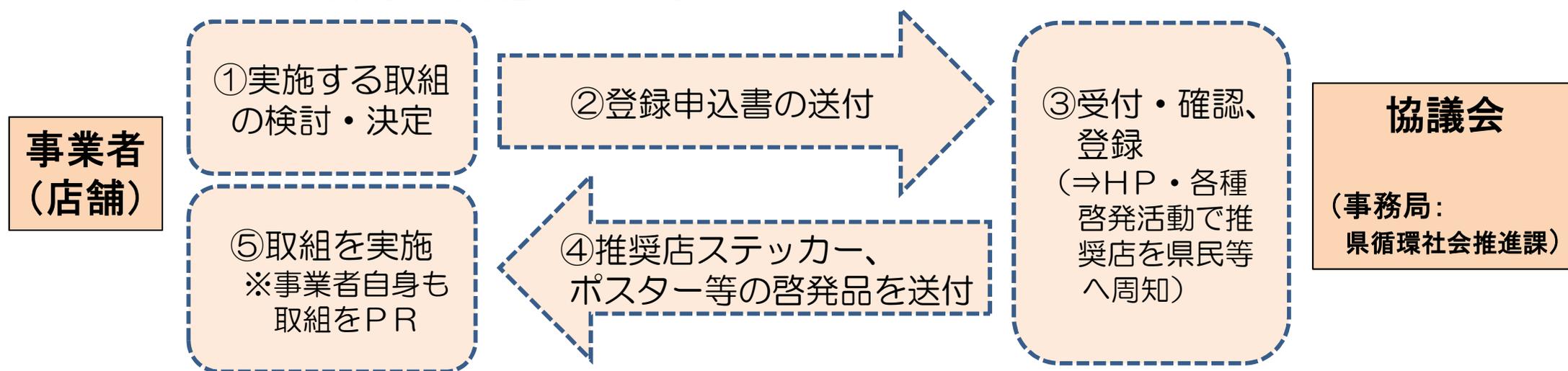
## (1) 登録要件等

- 取組事項(前のスライド)のうち**必須項目■＋選択項目□**を1項目以上実施する事業者(飲食店、宿泊施設、食料品小売店)の店舗を「推奨店」として登録する。
- 登録内容の変更が生じた場合は登録の変更を行う。店舗の廃止や要件未充足となった場合は登録の廃止を行う。廃止の届出がなく要件未充足や信用失墜行為が判明した場合は登録を抹消する。

## (2) 申込方法

- 推奨店登録を希望する事業者は、参加申込書に事業者名、店舗名(施設名)、所在地、取組可能な項目の記入を行い、メール・FAX・郵送等により「滋賀県買い物ごみ・食品ロス削減推進協議会事務局」(県循環社会推進課)へ提出。
- 登録は店舗・宿泊施設単位とするが、事業者単位で複数店舗・施設分をまとめて提出することが可能。

## (3) 申込みから登録、取組実施までの流れ



啓発資材（推奨店に対して無償提供）

推奨店ステッカー（円状、直径9.7cm）



(1)の裏面向け A5チラシ(30×40mm×972100)

すぐできる!! 食の見直し

# よし!! フードエコ



## 〈三方よしでフードエコプロジェクト〉ってなに?

産業界では、近江商人たちが昔から大切にしていた、売り手よし・買い手よし・世間よしの「三方よし」の精神をもちに、(食品ロス)を減らす(三方よし)でフードエコ(プロジェクト)に取り組んでいます。ちょっとした心掛けで、売り手よし・買い手よし・世間よしとすべてが実現できる「よし!!」となるプロジェクトに、ぜひご協力ください。



**よし!!** よっしーくん プロジェクト  
産業界では、近江商人たちが昔から大切にしていた、売り手よし・買い手よし・世間よしの「三方よし」の精神をもちに、(食品ロス)を減らす(三方よし)でフードエコ(プロジェクト)に取り組んでいます。ちょっとした心掛けで、売り手よし・買い手よし・世間よしとすべてが実現できる「よし!!」となるプロジェクトに、ぜひご協力ください。

## 三方よし!! フードエコ プロジェクト

産業界 食品ロス 減らす

消費者 食品ロス 減らす

もったいない!! 食べられるのに捨てられる(食品ロス)。

《食品ロス》とは、「食べられるのに消費される食品」のことで、日本では年間約2,800万トンの食品廃棄物が排出され、そのうち約821万トンが食品ロスとされています。その一方で日本の食料自給率は現在38%(平成28年度)で、大半を輸入に頼りながらも、食べられる食料を大量に捨てているという現状、本当にもったいないことだと思いませんか。



毎日茶碗1杯分ものご飯を捨てている?

約821万トンの食品ロスが全てお米であるとお算すると、なんと国民1人当たり、お茶碗1杯分程度を、毎日食べずに捨てている計算になります。家庭の生活のうちの、約1割が平かなず食品との関係も強いです。家庭の食品ロスを減らすことは、環境にも節約にも優しいことなのです。まずは、簡単なことから始めてみましょう。



食品ロス削減は、いままでの習慣を見直すことから、そして食べ物を大切にすることから、はじまります!

### 家庭では

買い物前に冷蔵庫の中をチェックし、必要分だけ買いましょう。野菜や生ものなどの買いすぎは、使いきれず食材を傷めてしまうこと。必要なものを事前にメモして買い物は計画的に!



賞味期限と消費期限の違いを確認しましょう。  
賞味期限: おいしく食べられる期間  
消費期限: 食べても安全な期間  
「消費しなればしけぬ」消費期限と違って、賞味期限は「おいし」の目安です。賞味期限が切れたらといってすぐに廃棄するのではなく、食べられるかどうか判断することも試してみましょう。

賞味は必ず必ず、でも使いきれず残ります。食材の使い残しをできるだけなくして、余った野菜の皮なども活用できるレシピを活用してみましょう。



料理は食べきれず、余れば冷凍保存や別の用途にリメイク。料理は食べられる量だけ作り、残さないようにしましょう。食べきれなかったら冷凍保存し、早め食べるか、別の料理にアレンジして、おいしくいただくましょう!

食品ロスのレシピは、こちらをチェック!

産業界 食品ロス レシピ 検索

### 飲食店では

注文した料理は残さずエコに食べ、食べきれない量が入っていないか、量が多すぎないかなど注文内容に気を配りましょう。その際自分の食べきれない量を残して持ち帰り、少なめで、よく噛んでみましょう。飲食店では、こうした食べ残し(食品ロス)の主な原因です。食べ残しを減らす努力をしましょう。

### 小売店では

買い方の工夫で食品ロスを削減! 売り場にある賞味期限の短い商品を買いすぎませんか? でも、すぐに食べられるなら、期限が近いものでも構いません。賞味期限・消費期限がせまった商品が手に入ること、期限切れで廃棄する商品を減らせます。

「賞味期限・消費期限が切れた食品」に貼られる「賞味期限切れ」のついた商品を買うこともフードエコに貢献していることとなります。買い切り品で、「もったいない!!」ことを感じず、ぜひお試しください。



啓発資材（推奨店に対して無償提供）

B2判ポスター（飲食店・宿泊施設向け）



お店でも残さず食べて

# よし!! フードエコ



注文した料理は残さず食べて、フードエコに参加！

せっかくの美味しい料理を余らせて捨ててしまうなんてもったいない。ちょっとした心がけやほんの少しの行動が食べ物を無駄にしないことにつながります。あなたもフードエコに参加しませんか！

お店での食べ残しを防ぐための、ちょっとした心がけ



ボリュームが多いとか、アレルギーがあって食べられないとか、飲食店では、こうした食べ残しが「食品ロス」の主な原因です。そこで注文時に食べられない食材を抜いてもらったり「少なめで」とお願いしてみましょう。食べ残し削減につながるひと声です。



三方!!で  
**よし!!**  
フードエコ  
プロジェクト

滋賀県 食ロス削減推進協議会

啓発資材（推奨店に対して無償提供）

B2判ポスター（食料品小売店向け）



食品の買い方ひとつで

# よし!! フードエコ



期限のせまった食品から選んで、フードエコに貢献!

たとえばミルク。後ろにある賞味期限の長いものから買うのが、当たり前になっていませんか?でも、すぐに使うのなら、期限が短いものでもいいですね。賞味期限・消費期限のせまった商品から手にすることで、期限切れで廃棄する食品を減らせます。買い方ひとつで、食べられるのに捨てられる「もったいない」ことをしなさいです。

「値引きシール」の食品で、お得になって、ロスも減る



賞味期限・消費期限がせまった食品に貼られる「値引きシール」のついた食品を買うことで、ちょっとお得なお買い物ができるだけでなく、捨てられてしまう前においしく食べて、廃棄を減らすことにもつながります。



滋賀県買物ごみ・食品ロス削減推進協議会

啓発資材（推奨店に対して無償提供）

卓上ポップ（14.4cm × 9.25cm × 3）（飲食店・宿泊施設向け）

 <p>食べられる分だけ注文で <b>よし!!</b> フードエコ</p>	 <p>お店でも残さず食べて <b>よし!!</b> フードエコ</p>	 <p>モットையை心がけ <b>よし!!</b> フードエコ</p>
<p><b>〈フードエコ〉に参加しませんか!</b></p> <p>おリユームがよいと、おしりきーがなくて食べられないとか、飲食店では、こうした食べ残しが「食品ロス」の主な原因です。そこでは実際に食べられない食材を捨ててしまうことが少なくないため、店舗にはお声がけください。ほんの少しの行動から、食べ残を削減しきれない（フードエコ）に貢献できるのです!</p>  <p><b>三方よしフードエコ推奨店</b> 国産品の食品ロス削減運動に協力しています</p>	<p><b>よし!!</b></p>  <p>完食するって エコなんだな〜!</p> <p><b>三方よしフードエコ推奨店</b> 国産品の食品ロス削減運動に協力しています</p>	<p><b>〈食品ロス〉ってなに?</b></p> <p>〈食品ロス〉とは、「食べられるのに廃棄された食品」のことです。日本では年間約2,800万トンの食品廃棄物が排出され、そのうち約821万トンが食品ロスになっています。食べられる食料を大量に捨てているという事実。本気で減らさないといいことだと感じませんか。</p>  <p>三方<b>よし</b>で <b>フードエコ</b> プロジェクト</p> <p><b>三方よしフードエコ推奨店</b> 国産品の食品ロス削減運動に協力しています</p>

## 啓発資材（推奨店に対して無償提供）

フードレスキューシール(2cm×5cm)(食料品小売店向け)



<フードレスキューとは>

賞味期限・消費期限がせまった商品に貼られる値引きシールにフードレスキューシールを添えて、価格面だけでなく環境面からも購入を訴求する取組です。

例)

