

ごみ減量 参考事例集

平成28年1月15日「京都市廃棄物減量等推進審議会「循環型社会・ごみ半減をめざす条例・プラン推進部会」」配布資料「業種別取組事例集」のほか、官公庁・企業の公式サイト、新聞報道等の公開情報を基に作成（平成28年3月）

1 食に関する取組

(1) 基本事項

■ 環境方針等

ごみ減量その他の環境問題に取り組む理念・方針の公表

【事例】日本製粉環境方針〔HPより〕

- ・ エネルギー及び資源の効率的な使用を推進します。廃棄物の減量及び再資源化を推進し、ゴミゼロをめざします。商品開発、技術開発において、環境との調和に配慮します。

■ 消費者ニーズのとらえ方

消費者ニーズに応えた商品による寄与

【事例】日本製粉〔HPより〕

- ・ 油少なめで揚げられる天ぷら粉や、まぶして焼くだけのからあげ粉など、簡単・経済的といった消費者ニーズに応える商品の提供を通して、家庭の廃食用油の削減に寄与

消費者ニーズのきめ細かな把握

【事例】仕出し弁当店 玉子屋（東京都大田区）〔出典：経済プレミアム（毎日新聞）2015年8月3日〕

- ・ 配達員がその日の弁当に対する評価の声を聞きつつ食べ残しをチェックし、日替わり弁当のメニューに反映
- ・ 地域別の配達班が過去の経験等を基に翌日の注文個数を予測するとともに、予測数よりやや少ない生産量でも対応できる配達システムを構築し、廃棄率0.1%を達成

■ 情報発信

独自のエコマークによる情報発信

【事例】味の素グループ〔サステナビリティレポート2014年度版（味の素(株)）〕

- ・ 「できるだけ環境にやさしい商品を選びたい」「商品のエコを一目でわかるようにしてほしい」という消費者ニーズに応えるため、独自の「味なエコ」マーク（味の素登録商標）の表示を2010年秋から開始
- ・ 「詰替え」「再生紙を使用」「はずせるキャップ」「省包材」「トレイなし」など

■ 社員間の意見交換

グループ企業内の情報交換

【事例】味の素グループ〔サステナビリティレポート2014年度版（味の素(株)）〕

- ・ 調味料・加工食品・冷凍食品・油・飲料など、グループ内各社で取り扱う商品も使用する容器包装も多岐にわたる中、各社が独自に取組を推進するため、「グループ食品会議」「包装設計者連絡会」などで情報交換

(2) 出入荷・在庫管理に関する取組

■ 製造業

各種データの管理と活用

【事例】冷凍食品製造業B社

〔出典：平成22年度食品廃棄物発生抑制推進事業報告書（(社)日本有機資源協会）〕

- ・ 3箇月後まで見越した生産計画を立て、市場の状況に応じて随時計画を変更しつつ需給調整
- ・ 生産計画に導入している需要予測ソフトの予測期間を1箇月単位から2週間単位程度に短縮し、予測の精度を確定注文生産の域まで高めるよう努力
- ・ 営業部門が注文に責任を持って確定数値を基に工場へ発注するシステムを構築し、過剰生産量を削減

【事例】製・配・販連携による需要予測で食品ロスを最大40%削減！

～ 天気予報で物流を変える【最終報告】～

〔出典：平成27年4月6日 経済産業省・(一財)日本気象協会ニュースリリース〕

- ・ 現在一般的な需要予測は、製（メーカー）・配（卸）・販（小売）の各企業が独自にPOS（販売時点情報管理）データ等を基に行っているが、予測やデータが十分共有されていないことが一因となって、各流通段階で廃棄や返品が発生
- ・ 経済産業省が「平成26年度次世代物流システム構築事業」の一環として日本気象協会と連携し、天気予報で物流を変える取組として「需要予測の精度向上による食品ロス削減及び省エネ物流プロジェクト」を実施
- ・ 気象情報とPOSデータなどのビッグデータを解析し、高度な需要予測を行うことで、余剰に生産している冷やし中華つゆや豆腐の生産量（食品ロス）を30～40%削減できる可能性があることが判明

〔出典：日経新聞 2015.4.6〕

- ・ ローソン・ミツカン等が共同し、日本気象協会が提供する天候データを基に需要を予測
- ・ 天候により需要が激しく動く飲料等は、コンビニエンスストアの需要をリアルタイムで共有すれば、生産や在庫を最小限に抑えられる見込み
- ・ 大手コンビニエンスチェーンは独自に同様の需要予測を行っているが、メーカーや物流、卸業者まで情報を共有する例は初めて

販売店と連携した発注時間の早期化

【事例】惣菜製造業H社

〔出典：平成22年度食品廃棄物発生抑制推進事業報告書（(社)日本有機資源協会）〕

- ・ 以前は出荷当日の受注であったため、欠品しないよう予測販売量に上乗せして製造していたが、納品先スーパーに協力を求めて前日の夜間に受注できるシステムに改め、製品ロスが大幅に減少

■ 販売業（小売・卸売）

□ 流通期間の延長

納品期限と賞味期限の見直し（3分の1ルール）

〔出典：「平成26年度食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム」*成果報告（2015.3.17）〕

* 食品の製造・卸・小売業者、協会及び学識経験者を委員として、平成24年10月発足。農林水産省の「食品事業者環境対策推進支援事業」ないし「食品ロス削減等総合対策事業」の一環として実施。

【事例】

- ・ 企業の実運用で加工食品の納品期限緩和の拡大に成功したのは、(株)イトーヨーカ堂、(株)東急ストア、ユニー(株)、(株)セブン-イレブン・ジャパン、(株)サークルK サンクス等。これらの企業で問題が生じていないことも確認。
- ・ 賞味期限が長くなると流通可能期間が延びてロス削減に寄与するため、賞味期限の見直し（1,157品目）を実施。賞味期限が短い商品ほど賞味期限の延長によるロス削減の意義が大きいことを改めて確認。

- ・ 賞味期限の年月日表示では、日付順に納入する流通でロス発生につながるため、一部企業で年月表示化に向けた見直しを実施（209品目）

製造・流通と連携した商品のロングライフ化

【事例】(株)セブン-イレブン・ジャパン

〔出典：平成22年度食品廃棄物発生抑制推進事業報告書（(社)日本有機資源協会）〕

- ・ 電子レンジで加熱して食べられる定番メニューを中心に、チルド温度帯で運搬・陳列する「チルド弁当」とすることで、販売時間を製造後約73～97時間（既存弁当は約25～26時間）、消費期限75～99時間（既存弁当は約27～28時間）に延長
- ・ チルド温度帯でも味が落ちない炊飯技術が必要であるため、製造側との連携も寄与

□ 不良在庫の削減

商品別に廃棄率の目安を設定

【事例】スーパーまるまつ（福岡県柳川市）

〔出典：平成22年度食品廃棄物発生抑制推進事業報告書（(社)日本有機資源協会）〕

- ・ 全商品の廃棄率を記録し、廃棄率の目安（許容範囲・パン類で4%など）により、問屋との商談時に、廃棄率の高い商品の切替えを検討

在庫管理の工夫

【事例】(株)マルキチ

〔出典：平成26年2月 食品産業分野における温暖化対策の手引き（(社)日本有機資源協会）〕

- ・ 毎月の会議で在庫をリストアップし、製品ロスになりやすい傾向があるもの（新商品、季節商品等）を速やかに販売するためのトリアージ（優先順位）を付けて掲示板に貼り出し、不良在庫を大幅に削減

□ その他

規格外農水産物の活用

【概況】〔出典：日経新聞 2015.12.13〕

- ・ 不揃い・傷ありなどの規格外の農水産物は、一般の市場では流通しにくいですが、安価であれば消費者のニーズもあるため、宅配業者等による取扱が増加。「大地を守る会」は「もったいナイ野菜」「もったいナイ魚」シリーズとして通年で販売。「オイシックス」はホームページ上に「Oisix アウトレットコーナー」を開設し、通常より3割ほど安く販売。両社とも各地の生産者とネットワークを築き、規格外の山海の幸を安定的に仕入れ、生産者の安定収入も図る。

【事例】(株)プロ・スーパー（愛知県蒲郡市）

〔出典：<http://www.sapporobeer.jp/hanjo/tankentai/tanken09/index.html>〕

- ・ 産地でしか流通しない、市価が低く捨てられていたようなマイナー魚・未利用魚に新たな価値を見出し、地元の漁港と組んで独自の流通網を構築。アンテナショップとして海鮮居酒屋を経営するノウハウを基に、魚種による特性を活かしたレシピの提案など、サポート事業にも注力。

■ 飲食店業

食材使用量の理論値と実績データの「見える化」

【事例】和食のさと（京都市食べ残しゼロ推進店舗）

〔出典：サトレストランシステムズ(株)CSR報告書2013・2014ほか〕

- ・ 店舗の食材使用量の理論値と実績データを「見える化」して店舗にフィードバックし、店舗での仕込みや事前準備を少量多頻度化

ケータリングで余った食材をレストランで活用する「残飯レストラン」(Saucy by Nature)

【事例】アメリカ

〔出典：<http://heapsmag.com/business-glocalrestaurant00>〕

- ・ ケータリング業とレストラン業を営み、ケータリングで余った食材（1オーダーで届く量が多過ぎて余りやすい）を用いてレストランで料理を提供

(3) サービスに関する取組（小売・飲食）

■ 小売業

□ 売りキリの工夫

品薄感を感じさせない陳列の工夫

【事例】(株)ハローディ

〔出典：平成22年度食品廃棄物発生抑制推進事業（(社)日本有機資源協会）〕

- ・ 商品の陳列にゆとりをもたせる、ディスプレイと商品を混在させる、棚の奥行きを浅くする、奥面を鏡にするなどにより、商品が少なくなっても品薄感を持たれないよう工夫
- ・ 計画販売に基づく商品配置を行い、生鮮食品がよく出る時間帯は人員を補充するなど、品切れが出ないよう配慮

午後6時以降は欠品OKという方針

【事例】(株)エブリイ

〔出典：<http://www.super-every.co.jp/challenge/>〕

- ・ 鮮度と味を守るための欠品は可とする方針で「脱スーパーマーケット事業」を展開
- ・ 野菜の廃棄ロスが減るため、手頃な価格で新鮮な野菜の提供が可能に
- ・ 魚売り場では、販売する魚の形態を客のニーズに合わせて順次変換
 - ① 開店時は頭付き（自分で魚をさばける客に対応）
 - ② 昼間は切り身
 - ③ 夕方からは刺身（そのまま食べる客に対応）

売り切りガイドラインの策定

【事例】イオン(株)

〔出典：イオン 環境・社会報告書 2003

<http://www.aeon.info/export/sites/renewal/common/images/environment/report/2003pdf/all.pdf>〕

- ・ 鮮度の高い商品を品切れや売れ残りが発生しないよう販売するため、農産・水産・畜産・デリ・ベーカリーなどの食品グループ別に、手直し（パック内の傷んだ食品を交換）、売体変更（カットの大きさの変更）などのルールを定めた「売り切りガイドライン」を策定
- ・ 時間管理、加工形態の切替手順、高品質を保つための遵守事項等について取りまとめ、従業員の意識向上も図る。

□ 消費しやすい分量の販売（量り売り・ばら売り）

野菜・果物の量り売り

【事例】阪急オアシス（千里中央店）

〔出典：株主通信（エイチ・ツー・オー リテイリング(株)）

<https://www.h2o-retailing.co.jp/kabunushi/pdf/kabunushi/kabutsu200911.pdf>〕

- ・ 野菜・果物売り場に販売員が常駐して量り売り

焼酎の量り売り

【事例】宝酒造(株)

〔出典：http://www.takarashuzo.co.jp/environment/eproduct/a3_3.htm〕

- ・ 客が持参したペットボトル等の空容器を店舗で洗浄後、客が必要量の焼酎を入れて購入

菓子の量り売り

【事例】イケア

〔出典：<http://spotlight-media.jp/article/135727207949055751>〕

- ・ 菓子の量り売りはスウェーデンでは一般的
- ・ 100g 299円

欧州のスーパーマーケットでの量り売り

- ・ ドイツ・デンマークなど、欧州では食品の量り売りをしている店が多い。

鮭の切り身やコロッケ等のばら売り

【事例】イオン東山二条店ほか

- ・ 備え付けの袋やパックに入れてレジで精算

農産物のばら売り

【事例】あひるの家（国立市のショッピングセンター）

〔出典：http://ahirunoie.boot-boo.com/Access.html〕

- ・ 「農産物は必要なものを必要なだけ」という考え方で、1個・1本からばら売りで購入可能。客が計量してレジで清算。

■ 飲食店業

□ バイキング・食べ放題に関する取組

① HPによる告知

食べ残しの防止

【事例】カンポフェリーチェ（ホテルキャッスルプラザ）兵庫県明石市

〔出典：http://www.castlehotel.co.jp/restaurants/campofelice_lunch.html〕

- ・ ランチメニューのパンのおかわりは自由だが、食べ残しや持ち帰りは遠慮願いたい旨、食事のルールを告知

小皿料理のPR

【事例】大珍楼新館（横浜中華街）

〔出典：http://daichin.co.jp/information/howtoenjoytheviking〕

- ・ 「食べ放題を10倍楽しむオススメの方法」として小皿料理を次のようにPR
- ・ 「小皿」で提供される一人前はいわゆる取り分けた後の状態で、ほんの2～3口です。「えー、少な～い…」などとおっしゃることなかれ、だからこそたくさんの種類を楽しめるわけです。大珍楼の「食べ放題」は、豊富な一品料理のサンプルのようなもの。いろいろな種類をお楽しみいただき、お気に入りの味を見つけたなら、次の機会にはぜひアラカルトでたっぷりとお楽しみ頂ければ幸いです。

② 取り過ぎ・頼み過ぎの防止

小皿で提供

【事例】大珍楼新館（横浜中華街）

〔出典：日経新聞 2015.11.22 朝刊，大珍楼HP（上記）〕

- ・ 食べ放題のメニューは小皿で提供

マス目状に区切った取り皿を使用

【事例】富山第一ホテル内レストラン

〔出典：2R活動事例集[事業所編] 富山県

http://www.pref.toyama.jp/cms_pfile/00011723/00650797.pdf〕

- ・ バイキングを大皿ではなくマス目上に区切った取り皿で提供

グラスの交換制

【事例】(株)駅前

〔出典：http://www.ekimae-group.co.jp/company/〕

- ・ 飲み放題のコースでグラスの交換制（コップを空けたら次の飲み物の注文を受ける）を採用
- ・ HPで「飲み放題は瓶・グラス交換制とさせていただきます。著しく飲み残しのある場合別途料金を頂く場合がございます。」と告知

③ 課金・デポジット制

おかわり分を残すと罰金

【事例】いなかや（東京都新宿区）

〔出典：http://www.wowsokb.jp/inakaya/〕

- ・ 食べ放題のおかわり分を残すと100g当たり1千円の罰金

一定量以上の食べ残しがある場合は通常料金を支払い

【事例】中国バイキング選華 北新地店（大阪市）

【出典：http://www.hotpepper.jp/strJ000712179/course_cnod20/】

- ・ 食べ放題で1/3以上の食べ残しがある場合、通常料金の支払いが必要
- ・ 食材がなくなり次第、食べ放題は終了

デポジット制のケーキ食べ放題

【事例】信明製菓／シンミョンチェグァ（韓国ソウル）

【出典：<http://www.seoulnavi.com/food/4407/>】

- ・ 事前にデポジット代込みで料金を取るが、食べ残しがあればデポジット代を返金

□ 宴会・団体客等に関する取組

ルールづくり

【事例】残さず食べよう！30（さんまる）・10（いちまる）運動（長野県松本市）

【出典：<http://www.city.matsumoto.nagano.jp/shisei/kankyojoho/3010unndou.html>】

- ・ 30・10運動
 - ① 注文の際に適量を注文しましょう。
 - ② 乾杯後30分間は席を立たず料理を楽しみましょう。
 - ③ お開き前10分間は自分の席に戻って、再度料理を楽しみましょう。
- ・ 事業所・団体等に協力依頼：特製コースターの活用、開宴時に幹事から呼びかけるなど
- ・ プラチナメニュー提供飲食店の募集：高齢者等から「料理の量が多過ぎる」との意見もあることから、「量より質を重視したメニュー」や「食べ切れる分量のメニュー」を「プラチナメニュー」と名付け、協力店を募集

【事例】たべきり実践のための宴会5箇条（福井県）

【出典：http://info.pref.fukui.lg.jp/junkan/tabekiri/050_area_motion/activity106.php】

- ・ 12月から1月を「おいしいふくい食べきり運動強化期間」として、宴会5箇条を呼びかけ
 - （その1）出席者の性別や年齢などを店に伝え、適量注文に心がけましょう。
 - （その2）酒宴の席では、開始30分、終了10分など、席を立たずにしっかり食べる時間を作りましょう。
 - （その3）料理がたくさん残っているテーブルから、少ないテーブルへ料理を分けましょう。
 - （その4）幹事さんや司会者の方は、宴会中に「食べ残しのないように！」の声かけをしましょう。
 - （その5）食中毒の危険のない料理を持ち帰り用として折り詰めで注文するなど、食べ残しがない注文の工夫をしましょう。

顧客ニーズへのきめ細かな対応

【事例】酒菜 石慶（京都市食べ残しゼロ優秀店舗）

【出典：<http://sukkiri-kyoto.com/tenpo/01.html>】

- ・ 人数、ご希望等に合わせて食べ残しができるだけでないようにいたします。気兼ねなくご相談ください。
- ・ お造りをはじめとした魚介類の骨や殻の活用について、リクエストにお応えします。
- ・ お料理を食べ残される場合、ドギーバッグ（再利用可能）でご対応させていただきます。

【事例】連泊客の食事の量や内容を調整（知床第一ホテル・北海道斜里町）

【出典：<http://shiretoko-1.com/guest/index.html>】

- ・ 連泊されるご家族のために、ご要望に合わせて調整するほか、お食事処・氷海では、内容を変えたお料理をご用意。事前にお好みの量やアレルギー体質、苦手な食材等をお聞きし調整いたします。

料理の持ち帰りを呼びかけ

【事例】国際ホテル（立川グランドホテル・東京都立川市）

【出典：<http://khgrp.co.jp/info/eco.html>】

- ・ ドギーバックでの持ち帰りを利用客に呼びかけ

□ 食材の使いキリ

在庫から食材を選んでもらいオーダーメイドで料理を提供

【事例】未来食堂（東京都千代田区）

〔出典： <http://miraishokudo.com/>〕

- ・ 店内の壁紙に在庫の食材を掲示し、その中から客が食材を選んで、気分や食べたいものに合わせ、通常メニューに加える2点のおかずを調理

閉店1時間前以降は半額

【事例】ザめしや（株）ライフフーズ

〔出典： <http://osumituki.com/hack/foods/28886.html>〕

- ・ 閉店一時間前（深夜23時前後）以降は半額

余剰食材のリユース

【事例】知床第一ホテル（北海道斜里町）

〔出典：（社）北海道食品衛生協会会員の食べ残し対策等に関する取組

<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/shs/data/advance/file/torikumi.pdf>〕

- ・ カニの殻は乾燥して粉末に、肉のスジはミンチに、肉の脂はラードに、魚アラは焼いてフレークに、野菜くずはソースの材料や従業員のまかない食に使用

□ 使い捨て食器等の抑制

樹脂製のリターナブル箸の使用

【事例】（株）吉野家ホールディングス

〔出典：コーポレートレポート2014

<http://www.yoshinoya-holdings.com/csr/report/common/images/pdf/cp2014.pdf>〕

- ・ 一部の店舗を除く全国の店舗で、割りばしではなく樹脂製のリターナブル箸を使用
- ・ 給食センターの例に倣って温度殺菌しているため、安全で衛生的

マイカップ持参者への値引き

【事例】スターバックスコーヒージャパン（株）

〔出典： <http://www.starbucks.co.jp/responsibility/environment/store.html>〕

- ・ 店内で飲食するお客に陶器のマグカップで飲料を提供
- ・ タンブラーやマグカップ、水筒などのマイカップを持参した場合、税抜価格から20円引き

ネルドリップコーヒーの提供

【事例】上島珈琲店

〔出典： <http://www.ueshima-coffee-ten.jp/philosophy/>〕

- ・ 紙製ではなく布製のコーヒーフィルターを使用
- ・ ペーパードリップよりコーヒーの抽出液が濃くなり、コクが出る。

（4）廃棄前の取組（小売・飲食）

■ 食材の提供

消費期限間近の惣菜や弁当を近くの食堂に提供

【事例】ローソン

〔出典：日経スペシャル「ガイアの夜明け」第256回2007年3月27日放送

「“余った食”のゆくえ ～消費期限 もうひとつの物語～」

<http://www.tv-tokyo.co.jp/gaia/backnumber/preview070327.html>〕

- ・ 2005年から、消費期限間近で撤去した惣菜や弁当を、NPO法人が手がける近所の「さなぎの食堂」に提供。消費期限まで5～6時間しかないため、ランチタイムの定食で食材を全て使い切る。

フードバンク

【事例】フードバンク京都ほか

〔出典： <http://www.foodbankkyoto.com/ホーム/フードバンク京都-の流れ/>〕

- ・ 大手の店舗や個人から食品の寄贈を受けた食品を、ホームレス支援団体やDVシェルター母子寮、児童保護施設等へ配送

連帯冷蔵庫

【事例】スペイン

〔出典：http://www.huffingtonpost.jp/2015/08/18/spanish-communal-fridge-to-fight-food-waste_n_8002318.html〕

- ・ 自宅やレストランで余った料理や使わなかった食材を入れ、必要とする人にボランティアが届ける。食中毒が発生しても責任を問われない取り決めとともに、生の肉・魚・卵を入れてはならない、自家製の食品は調理日を記載したラベルを貼るといったルールが設けられている。ボランティアが定期的に賞味期限切れ等をチェックする。

食品の寄付活性化に関する法律

【事例】韓国

〔出典：「韓国と日本の食品関連廃棄物の政策と推進状況の比較・分析」

(呉, 酒井, 矢野 第26回廃棄物資源循環学会研究発表会)〕

- ・ 食品の寄付を受けて福祉施設・低所得者などに提供する「フードバンク」と、利用者（低所得者等）が希望の食品を持ち帰る「フードマーケット」が運営される中、政府が「食品の寄付活性化に関する法律」を2006年に制定し、食中毒等が発生した場合の損害保険制度を導入（政府又は地方自治体が保険料を補助するための法的根拠も整備）

寄付マーケット

【事例】アメリカ

〔出典：<http://techable.jp/archives/28736>〕

- ・ 余剰の食品を譲りたい事業者が「寄付マーケット」に情報を登録し、NPO等が譲り受けたい食品を選んで事業者側に申し出る。ウェブサイトとモバイルアプリで運営され、約70万ポンドの食品が有効活用されている。

社会的スーパーマーケット

【事例】イギリス・フランス

〔出典：ロンドン経済交差点 <https://www.kokusai-am.co.jp/study/london/pdf/140120.pdf>〕

- ・ 売れ残り・難あり・サンプル・賞味期限の近い食品などを製造業者や流通業者などから無償で引き取り、通常価格の最大7割引きで、貧困層等を対象とした会員限定で販売
- ・ フードバンクとの大きな違いは、対価を受け取ることで、利用者の自尊心を保つことができると言われている。

■ 水キリの徹底

【事例】(株)吉野家ホールディングス

〔出典：コーポレートレポート2014

<http://www.yoshinoya-holdings.com/csr/report/common/images/pdf/cp2014.pdf>〕

- ・ 生ごみを水切りネットで脱水して排出

■ リサイクル

加工工場が発生する野菜の外葉等を動物園に寄付

【事例】(株)吉野家ホールディングス

〔出典：コーポレートレポート2014

<http://www.yoshinoya-holdings.com/csr/report/common/images/pdf/cp2014.pdf>〕

- ・ 東京工場では1日約4.5tの白菜・キャベツ等の外葉が排出され、そのうち1日約184kgを埼玉県の東武動物公園に寄付（動物のエサに）

堆肥と農産物の地域循環

【事例】近鉄名店街（みやこみち）

〔出典：<http://www.chuokai-kyoto.or.jp/whatsnew/kankyuu.pdf>〕

- ・ 店舗から出た食品廃棄物を生ごみ処理機で堆肥化し、農家と連携して京野菜を栽培し、食材として活用

2 観光に関する取組

(1) エコ宿泊

■ 環境方針等

環境配慮の取組を宣言

【事例】環境・節約滞在型ホテル エコアンドテック京都（京都市東山区）

〔出典： <http://www.ecoandtec.jp/index.html>〕

- ・ 環境に配慮したサービスの提供をHPのトップに掲げるとともに、環境方針のページでアメニティグッズの削減、ごみの分別等の基本理念を宣言

■ アメニティグッズの削減等

PRの工夫

【事例】かんぼの宿 富山（富山県富山市）

〔出典：2R活動事例集[事業所編] 富山県

http://www.pref.toyama.jp/cms_pfile/00011723/00650797.pdf〕

- ・ 宿泊者がアメニティグッズの可否を選べることをフロントの案内プレートでチェックイン時に告知

エコ値引き・ポイント還元・寄付等

【事例】癒しの湯かどや（長野県・信州渋温泉）

〔出典：<http://iyashinoyu-kadoya.com/>〕

- ・ アメニティグッズ（バスタオル・フェイスタオル・歯ブラシ・浴衣セット）の付かない素泊まりエコプランで1人1千円割引

【事例】(株)かんでんCSフォーラム

〔出典：エコ・アクション・ポイント <https://kcsf-eco-ap.jp/howto>,

アパ・ホテル http://www.apahotel.com/hotel/eco_action.html〕

- ・ 「エコ・アクション・ポイント」は、温室効果ガス排出削減に貢献する商品の購入・サービスの利用によりポイントが貯まり、商品と交換できるポイントプログラム
- ・ アパ・ホテルでは、エコ・アクションに参加し、ノークリーニング、アメニティ交換不要等の場合に200ポイントを進呈

【事例】エコちばコイン（一財）千葉県環境財団）

〔出典：エコちばコイン <http://www.ckz.jp/saisei/coin/index.html>〕

- ・ エコちばコインに協力する千葉県内のホテルで、宿泊客がアメニティグッズを1つも利用しない場合に、ホテルから「ちば環境再生基金」*に、エコちばコインを介して寄付し、自然の保全と再生に活用

* 千葉県が平成14年2月に策定した「ちば環境再生計画」を推進するため、(財)千葉県環境財団に設置された基金

アメニティグッズの有料化

【事例】ビジネスホテルレインボー（愛媛県松山市）

〔出典：<http://hotelrainbow.info/>〕

- ・ 少しでも低価格で宿泊サービスを提供できるよう、アメニティグッズの一部を有料化（シャンプー・歯ブラシ・ひげ剃りが各50円）

【事例】資源の節約と再活用の促進に関する法律（韓国）

〔出典：FoE Japan http://www.foejapan.org/lifestyle/gomi/world/world_Korea.html〕

- ・ 容器包装を含む使い捨て用品の使用を規制する法律を1992年に制定
- ・ 食堂のプラスチック製食器や割り箸、スーパー・デパートのレジ袋、ホテルの歯ブラシ・カミソリなどの使い捨て用品の無償提供を禁止

アメニティグッズのリユース・リサイクル等

【事例】使用済み石けん回収プロジェクト（ウガンダ）

〔出典：http://partner.jica.go.jp/resource/MZ/kodo/vol_21.html

<http://happysteps.or.jp/sample-page>〕

- ・ NPO法人ハッピーステップスが推進

- ・ ホテルでほぼ未使用のまま廃棄される固形石けんを回収し、ウガンダの貧困集落に提供
- ・ 現地のNGOと連携し、各世帯に石けんと手洗いを勧めるパンフレットを配布するほか、教室を開いて手洗いの方法を教え、病気等のリスクを防止

【事例】使用済み石けん回収プロジェクト（アメリカ）

〔出典：http://www.nygreenfashion.com/html/news/20111216.html〕

- ・ NPO法人グローバル・ソープ・プロジェクト、クリーン・ザ・ワールド等が推進

【事例】低所得層等に未使用のアメニティグッズを提供（ソウル市）

〔出典：http://www.excite.co.jp/News/chn_soc/20151023/Recordchina_20151023063.html〕

- ・ 市の福祉本部が市内の高級ホテルと連携し、低所得層やホームレスの市民に、ホテルで不要となった石けんなどの衛生用品や寝具、家電製品等を提供

■ 分別の促進

2分別用のごみ箱を設置

【事例】アパ・ホテルほか

〔出典：http://www.jalan.net/yad316317/topics/entry0000139616.html〕

- ・ 可燃物、不燃物用のごみ箱を客室に設置している。

細分別排出

【事例】Hôtel de la Porte Dorée（パリ）

〔出典：http://hoteldelaportedoree.com/fr/〕

- ・ 分別を次のように宿泊客に呼びかけている。
- ・ ごみは、プラスチックのボトル、缶、紙、段ボール紙などに分別し、専用のごみ箱に入れてください。ガラスの瓶は、客室のごみ箱の横に置いてください。当ホテルの客室係が収集します。使用済みの電池はフロントにある使用済み電池収集用の容器をご利用ください。

（2）土産物の包装の合理化

消費者のニーズに応じた包装形態の提供

【事例】庚申昆布梅須磨商店（大阪市）

〔出典：http://koshinkombu.com/order〕

① 単品商品

- ・ 通常包装（無料）：お品物を店名入りの包装紙（白）にて包装させていただきます。お土産、ちょっとした贈り物等にご利用ください。
- ・ 贈答用包装（税別600円以下の商品の場合は有料）：御進物、ご贈答等の場合は、お品物を贈答用の高級感のある和紙袋（緑）に包装させていただきます。税別600円以下の品物の包装をご希望の場合は袋代50円を別途頂戴いたします。特別な日の贈り物などに是非ご利用ください。
- ・ 簡易包装（無料）：簡易包装のご指定をいただいた場合、商品を包装なし（ナイロン三方袋）の状態でご梱包し発送させていただきます。ご家庭用などで包装が不要な場合にご利用ください。

② 箱入り商品

- ・ 通常包装（無料）：ご指定がない場合の包装形態になります。お品物を店名入り包装紙（茶）で包装させていただきます。また、紅白のし、黄白のしもご用意させていただいております。御進物、御贈答、お供えなど何にでもご利用いただける包装になります。

③ 慶事用包装（無料）

- ・ 白地に金色の鶴が描かれた、引き出物等に最適な包装です。

コンテストで新しい包装の開発を支援

【事例】2011 グッドデザイン賞 越中富山お土産プロジェクト

〔出典：https://www.g-mark.org/award/describe/38098〕

- ・ 「グッドデザイン賞」（Gマーク制度）は、1957年に通商産業省が創立した「グッドデザイン商品選定制度」を（財）日本産業デザイン振興会が承継し、1998年に新たにスタートした、我が国で唯一の総合的デザイン評価・推奨制度

- ・ 受賞者コメント：近年、お土産の贈り方が変容し、「少人数」や「個人」に対応したニーズが増加。しかし、これらのニーズに対応した商品は少なく、現状では、多くは食べ残しや期限切れ等により廃棄につながっている。本ブランド商品は、全商品を少量化し、食べきりサイズとすることで、食べ残しを防ぐほか、消費者に、県産品の「お試し購入」や「組合せ購入」の需要を開拓。また、過剰包装を避け、共用パッケージ化とすることで、エコ化にも努めた。

消費者ニーズとのマッチングや
業種を超えた事業者間のコラボが、
ごみ減量のカギ！



めぐるくん

そこで京都市は、市民の皆様や
さまざまな事業者の皆様とともに
みんなで協力して
ごみ半減をめざす仕組みとして、
「しまつのこころ条例」を
制定しました！



ごごみちゃん