

令和4年度 食べきり協力店 アンケート調査結果

1 調査概要

- (1) 調査対象 「食べきり協力店」登録店舗
- (2) 調査方法 登録店舗に対してアンケート用紙を郵送、及び回答用の電子申請フォームURLを通知し回答があったものを集計
- (3) 調査時期 令和4年12月16日（金）から令和5年1月13日（金）まで
- (4) 返信状況 137店舗／920店舗※（回答率：14.9%）
【参考：R元集計結果 166店舗／738店舗 回答率：22.5%】
※ 令和4年度に連絡が取れなかった店舗等は除く



2 集計結果

- (1) 現時点で実施している食べきり協力店の取組項目を教えてください。【複数回答可】

取組項目	回答数	割合
a 小盛りメニュー等の導入	77	56.2%
b 持ち帰り希望者への対応	111	81.0%
c 食べ残しを減らすための呼びかけ実践	57	41.6%
d ポスター等の掲示による、食べ残し削減に向けた啓発活動の実施	47	34.3%
e 上記以外の食べ残しを減らすための工夫	21	15.3%

※ 回答のあった店舗数（137）からの割合

- (2) 「持ち帰り希望者への対応」を実施している店舗での容器の扱いを教えてください。【複数回答可】

容器の扱い	回答数	割合
a 店が容器を無料で提供	100	90.1%
b 店が容器を有料で提供	16	14.4%
c お客様持参の容器で提供可能	34	30.6%

※ 回答のあった店舗数（111）からの割合

- (3) 「持ち帰り希望者への対応」を実施していない店舗において、食べ残しの持ち帰りが困難である理由を教えてください。【複数回答可】

持ち帰りが困難である理由	回答数	割合
a 食中毒のリスクがある	13	72.2%
b 従業員の業務量増大	2	11.1%
c 持ち帰り容器等のコスト発生	6	33.3%
d 各店舗でなく会社全体で判断する必要がある	4	22.2%
e 生もの等持ち帰りに適さない料理の提供が多い	5	27.8%
f その他	2	11.1%

※ 回答のあった店舗数（18）からの割合

「その他」の内容としては、「食べ放題のお店なので、持ち帰り目的で来られるコスト上昇となるため」との意見がありました。

- (4) 食品ロス削減につながった、または、お客様の意識の向上につながったと感じる、お店独自の工夫がありましたら、教えてください。

スタッフ全員に注文を受ける際にライス、パン等の量を必ず伺うよう教育する
ハーフサイズや量が少なめのメニューの導入（料金の割引設定）
食べ具合を見て、スタッフが食べ残しの持ち帰りができることをお声がけする
ウェブサイトやチラシでPRする

(5) 食べきり協力店登録後に市からの支援として希望する内容を教えてください。【複数回答可】

市からの支援として希望する内容	回答数	割合 ※
食べべきり協力店の認知度向上	60	43.8%
登録店に食品ロス削減等に関する最新情報の提供	19	13.9%
食品ロス削減の市民へのPR	58	42.3%
登録店にポスター・ステッカー等の啓発品の配布	50	36.5%
登録店に食べべきり協力店ロゴ、ポスター等のデザインデータの提供	39	28.5%
その他	2	1.5%
無回答	24	17.5%

※ 回答のあった店舗数（137）からの割合

「その他」の内容としては、食べたくても食べられない方に食品が回るような取り組みを希望、残すことが文化である海外からの客などに対し、啓発する活動をしてほしいといった意見があった。

(6) 食べきり協力店の認知度向上のため、有効と思う取組を教えてください。【複数回答可】

認知度向上のため、有効と思う取組	回答数	割合 ※
食べべきり協力店ウェブサイトでの店舗情報の掲載（地図検索、ジャンル検索可）	71	51.8%
横浜環境情報ツイッター、フェイスブック「ヨコハマ3R夢！」で新規登録店舗紹介	63	46.0%
その他	8	5.8%
無回答	38	27.7%

※ 回答のあった店舗数（137）からの割合

「その他」の内容としては、広報よこはまでの記事掲載、テレビやラジオなどでの宣伝、インスタグラムやTikTokを使ってのPR、ポイント還元推進事業等と連携する等の意見がありました。

(7) グーグルマップの店舗情報（クチコミ欄）に「食べべきり協力店」「食品ロス削減を推進する店」であるこの入力（横浜市が作業）を検討しております。入力について、意見を聞かせてください。

	回答数	割合 ※
入力を希望する	81	59.1%
入力を希望しない	33	24.1%
無回答	23	16.8%

※ 回答のあった店舗数（137）からの割合

(8) 食品ロス削減について3年前（※）と比較し、消費者側の「意識が強まっている」と感じますか。

※前回アンケート 2020年1月実施

食品ロス削減についての消費者側の意識の強まりについて	回答数	割合 ※
a とても感じる	5	3.6%
b ある程度感じる	64	46.7%
c どちらともいえない	23	16.8%
d あまり感じない	23	16.8%
e まったく感じない	3	2.2%
無回答	19	13.9%

※ 回答のあった店舗数（137）からの割合

(9) 食べきり協力店に登録後に、食べ残しの削減効果はありましたか。

食べべきり協力店に登録後の食べ残し削減効果	回答数	割合 ※
a ○○%程度削減した	3	2.2%
b 数値はわからないが削減した	87	63.5%
c 効果はなかった	20	14.6%
無回答	27	19.7%

※ 回答のあった店舗数（137）からの割合

「a ○○%程度削減した」の具体的な数値は、15%、50%、70%と回答があった。

(10) 食べきり協力店に登録したことにより、実感された効果がありますか。【複数回答可】

食べべきり協力店に登録したことにより実感した効果	回答数	割合	※
a 環境に配慮している店舗であることを P R できた	31	22.6%	
b 従業員の環境への意識が向上した	31	22.6%	
c 店舗利用者が増えた	2	1.5%	
d 店舗利用者の食品ロス削減に対する意識が向上した	25	18.2%	
e 小盛の注文が増えた	42	30.7%	
f その他	8	5.8%	
無回答	34	24.8%	

※ 回答のあった店舗数（137）からの割合

「その他」の内容としては、「元々食べ残しが少なかった。」「お持ち帰り希望が増えた。」等の回答があった。

(11) 食べきり協力店事業について御自由に記入してください

- ポスター又はステッカーを大きくすることでPR
- お客様の皿を常に見る。
- こうした努力が実らなければ、予算の無駄遣いに終わってしまうことを心配しています。
- 市民に広くアピールしてください。
- 注文時に食べられる量を頼むお客様が増えた。
- 夏場は、食中毒のリスク、生もの等の料理が多いので、持ち帰りはやっていません。
- 食品ロスを減らすことにより、CO₂排出の削減にもつながり、環境保護にもつながるという知らせがあるといいかなと思います。
- いくつかのメニューに半分の量とはしていますが、それよりも今は値上がり等でこの事業まで手がまわらない。
- 当店は割と年齢が高い方が来店されるので、料理の量を考えさせられました。
- 食中毒の予防もしながら、食べきれなかつたお食事を持って帰ってもらうように今後も声掛けしていきます。
- お金を払えば残してもいいと思っている人、持ち帰りして明日のお弁当のおかずにしようと思っている人、個人の意識の問題が大きくあります
- 小盛があることで、大盛も増えました。ロスは無いと思いますが、大量のご飯を注文されるお客様は受けてしまったので、断れないため、困ることもあります。
- 食べべきり協力店という発想がわからない。きれいにお客様に食べきってもらうのを目指すのが普通と思う。
- 食への安全意識が低い店が多い気がする。売れりやいい時代は終わった。これからは、食の安全と管理で安心食材の提供である。
- 食べ放題のお店の為、お客様が目で欲しいものを取られる。結果、食べきれずに残される。ポスター・ステッカーの貼り付けなどでPRするもほとんど効果なしのため、日々模索中です。お客様の意識の向上に繋がることがありません。
- 個店にお願いするより各商店会がこの活動をPRするとか、区単位で競えるようにしていくには、どうしたらよいか考えたらどうか？
- 残量は減っていると思うが？ コロナの為、少人数の来店が多くなったので以前とは比べれません
- 食べ切り協力店の登録をしても、認知度が低いので、変わらなかった。市役所としてもっと発信して欲しいです。
- 食べべきり協力店の賞状があれば。お客様との会話のなかで もっと食べべきりに興味を持っていただき 食品ロスを軽減を認識していただきたい。
- フードロス削減が未来のためになる事は、みなさん知っているはずなのになかなか取り組んでいないような気がします。飲食店や自宅、スーパーなど、もっとチラシなどを配って認知させる事が大切だと思います。当店では、フードロス削減で何%収益が上がったかは正直わかりませんが、数字が出せれば、飲食店でも取り組みやすいと思いますし、やってみようと思う店舗さんも増えると思います。
- お客様の気持ちとしては、食べべきりに関してあまり意識して頂いておりませんので、店舗側からアピールできる雰囲気を目指していますが、それぞれのお客様に対応する事が困難な状況です。
- お持ち帰りの際は、本日中にお召し上がりをお願いしますと、声をかけさせて頂いておりますが、お料理によつては少し心配な時があります。躊躇せずに声かけが出来るようにあくまでも自己責任で、と言うところが、もっと徹底出来ると、大手の飲食店もうやり易くなるのでは？ と思います。
- これからも色々な取り組み等期待しています。ご苦労さまです
- 食べべきりも、エコの一因で、ある事を、小学生のうちから、給食を、残さない！好き嫌いを、言えない、世界の貧困層の姿を、画像等で見せて、子供の頃からの教育を、願います