

外食時の食品ロス削減に新たなアクション！

～ 多様な主体との連携による「食べきり協力店」の普及・促進 ～

本来食べられるにも関わらず廃棄されてしまう「食品ロス」が、国内で大量に発生していることが課題となる中、横浜市では、外食時の食品ロス削減に繋がる「**食べきり協力店**※¹」を更に普及させるため、今回、ノウハウや資源を持つ企業や学校と連携し、取組を進めていきます。

取組①：フードシェアリング事業者と協力した食品ロス削減

連携先：株式会社コークッキング

フードシェアリング※²サービス「**TABETE**」を運営する株式会社コークッキング（本社：東京都港区・代表取締役 川越 一磨 氏）と資源循環局が「外食等における食品ロス削減と市民意識向上に向けた公民連携協定書」を令和元年6月に締結しました。

今後、「**TABETE**」の利用を検討する店舗に対して、「**食べきり協力店**」を紹介いただく等、食品ロス削減に向け、相互に連携して取り組んでいきます。

また、協定締結にあわせて、株式会社コークッキングでは、7月に「**TABETE**」登録店舗拡大に向けて、横浜市内限定でキャンペーンを行います。

● 協力事項

- (1) 「食べきり協力店事業」の認知度向上に向けた取組
- (2) フードシェアリングに関する事業の認知度向上に向けた取組
- (3) フードシェアリングを含めた食品ロス削減に関する広報・PR活動



● 協定締結の経緯

株式会社コークッキングは、飲食店でロスになってしまいそうな料理等をアプリに掲載し、登録ユーザーに繋ぐフードシェアリングサービスを運営しています。食品ロス削減に積極的に取り組んでおり、国の「食品ロス削減の取組事例」などにおいても紹介されています。

今回、株式会社コークッキングから、食品ロス削減における連携について、共創フロント※³を通じてご提案をいただき、協議を進めた結果、協定締結にいたしました。

取組②：新たなデザインによる「食べきり協力店」の周知・啓発

連携先：横浜デジタルアーツ専門学校

「**食べきり協力店**」では、これまで「ヨコハマ^{スリム}3R夢！」マスコットを活用したデザインを使用していましたが、より多くの店舗で活用していただくよう、平成30年度、学校法人岩崎学園 横浜デジタルアーツ専門学校（横浜市港北区・校長 三辻 訓 氏）の学生の皆さんに協力いただき、新たなデザインを制作しました。

今後、既存登録店に対して、ポスターやステッカーの切り替えをお願いするとともに、10月30日の「食品ロス削減の日」にあわせ、公共交通機関等でポスター掲載を実施するなど、新たなデザインによる周知・啓発を進めていきます。



新デザイン※⁴

【参考】

※1：「食べきり協力店」とは、外食時の食品ロスを減らすため平成24年度から取り組んでいる事業で、食べ残し等の削減に取り組む飲食店等を協力店として登録し、市のHPなどで取組を紹介しています。【登録店舗数：838店（記者発表時現在）】

◎ 取組項目（1つ以上の取り組みで登録）

- ・小盛りメニュー導入
- ・持ち帰り希望者への対応
- ・食べ残しを減らすための呼びかけ
- ・食べ残し削減の啓発 など



食べきり協力店 HP：<http://tabekiri.city.yokohama.lg.jp/>

※2：「フードシェアリング」とは、食品ロス削減に関する取組の1つで、飲食店などで残った又は余った商品を必要な人に紹介・案内することにより、本来廃棄されていた食品を減らす取組です。

※3：「共創フロント」とは、行政と民間が互いに対話を進め、新たな事業機会の創出と社会的課題の解決に取り組むために、横浜市が設置した相談・提案受付窓口です。

※4：新デザインは、木をモチーフに、横浜の海を象徴する青、環境をあらわす緑、本事業への期待・未来をあらわす黄をグラデーションさせ、取組が広がっていくことをイメージしています。

お問合せ先

(食べきり協力店、協定関係)	資源循環局一般廃棄物対策課長	宮田 綾子	Tel 045-671-2558
(食品ロス削減に関する広報・PR活動)	資源循環局3R推進課長	江口 洋人	Tel045-671-2563