

【別紙3】 外出時の食べ残し持ち帰りの促進ポスターや啓発資材（例）

【環境省】[「mottECO」ダウンロードページ](#) | [環境再生・資源循環](#) | [環境省](#)

飲食店の方や自治体の方が御利用いただける、飲食店で食べ残してしまったものを持ち帰る「mottECO（モッテコ）」の普及啓発資材も提供しています。

〈ロゴマーク〉



〈啓発用ポスター〉



〈店頭用ステッカー〉



【消費者庁】[食品ロス削減について行動する](#) | [消費者庁](#)

〈外出時のおいしく「食べきり」ガイド〉

外出時のおいしく「食べきり」ガイド
消費者庁・農林水産省・環境省

我が国では、食べられるにもかかわらず廃棄される「食品ロス」が、年間643万トン（平成28年度推計）、発生しています。

このうち352万トンが食品廃棄物の発生しています。その内訳をみると、外食産業では133万トンもの食品ロスが発生しており、食べ残しによるものが相当程度を占めています。

地方公共団体では、飲食店等における食品ロスの削減に向けて、「食べきり」運動や、食べきれずに残した料理を自己責任の範囲で持ち帰る「持ち帰り」の呼びかけも広がっています。

外出時の「食べきり」促進に向けて、食べ手（消費者）と作り手（飲食店）双方の理解や両輪を更に進めるために、本ガイドを参考に、食品ロスをなくしていきましょう。

●発生場所ごとの食品ロス量

本ガイドは、消費者庁のウェブサイトでご覧いただけます。
消費者庁 食品ロス

外出時の食べ残し持ち帰り促進
〈事業者向けチラシ〉 〈消費者向けチラシ〉

レストラン、ホテル等の外食産業の皆様へ

SDGs目標達成に向けた「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」策定のお知らせ

食品ロス削減するためには、レストラン・ホテル等の外食産業における食品ロス削減の取り組みが重要となります。本ガイドラインは、事業者が取り組むべき具体的な取り組みをまとめたものです。

ガイドラインの趣旨

- 食品ロス削減と、食生活の改善、食文化の向上（健康・経済効果）の両立を図る。
- 事業者が取り組むべき具体的な取り組みをまとめたガイドラインを策定し、関係者へ周知・啓発を行う。
- 事業者が取り組むべき具体的な取り組みをまとめたガイドラインを策定し、関係者へ周知・啓発を行う。

事業者が取り組むべき具体的な取り組み

- 食品ロス削減の取り組みを推進する。
- 食品ロス削減の取り組みを推進する。
- 食品ロス削減の取り組みを推進する。

【問合せ先】 電話 03-3507-8800（内線）
消費者庁 食品ロス対策課 食品ロス削減推進室

外出時の食べ残し持ち帰り促進

SDGs目標達成に向けて、食品ロス削減を促す取り組みを推進します。

外出時には、その場で食べきれなかった料理は、持ち帰ることで食品ロスを削減できます。

SDGs目標達成に向けて、食品ロス削減を促す取り組みを推進します。

外出時には、その場で食べきれなかった料理は、持ち帰ることで食品ロスを削減できます。

SDGs目標達成に向けて、食品ロス削減を促す取り組みを推進します。

外出時には、その場で食べきれなかった料理は、持ち帰ることで食品ロスを削減できます。

消費者庁