

飲食店の皆様、  
食品ロス、減らしませんか

# 参加店舗 募集!



飲食店・旅館・ホテル・宴会場など、  
固定型店舗であれば業種は問いません

## 「飲食店における食品ロス削減実践モデル事業」

数量限定で県が提供



食品持ち帰り容器  
の導入・利用推進

⚠️ お客様の自己責任においてお  
持ち帰りいただくものです

啓発資材等を提供



小盛りメニューなど、  
食べきれる量の提供



30・10運動の  
呼びかけ

対象

山梨県内において、固定型店舗  
で営業している飲食事業者様

事業期間

令和6年10月下旬  
～令和7年1月31日

メリット

ご参加いただいた事業者様は、県の特設ホームページで公表しますので、社会的課題に積極的に取り組む飲食店としてPRできるとともに、ブランドイメージの向上が期待できます。

詳細・応募は  
こちらから



山梨県 県民生活部  
県民生活安全課

☎ 055-223-1588

平日 8:30~17:15 (担当: 鈴木)  
shokuhin-st@pref.yamanashi.lg.jp





# 今こそ「食べものを無駄にしない」ためのアクションを。



飲食店の食品ロスのうち、3分の2が食べ残しといわれています。食べ残しを減らして、食品ロスを削減すれば、ごみ処理費用を減少させることができるばかりか、処理の際に排出される二酸化炭素も減少し、地球温暖化の抑制につながるなど、食品ロス削減には多くのメリットがあります。

## 1

### 持ち帰り容器

数量限定で県が提供

250セット程度



食べ残しを削減するための方法として「持ち帰り容器」の提供は有効であるものの、衛生面の心配や導入のコスト、実際に効果があるのか不明といった点により、導入を躊躇している店舗様もあるかと思えます。そこで、持ち帰り容器の利用を促進しようとする事業者様に対し、県が無料で持ち帰り容器および持ち帰り袋を提供します（数量限定）。



### 採用企業多数！「mottECO」（モッテコ）

「モッテコ」とは、飲食店で食べきれなかった食品を「お客様の自己責任で」持ち帰っていただく行為として、環境省などによって2020年に選ばれた愛称です。すでに「モッテコ」の持ち帰り容器を導入しているレストラン・ホテル・飲食店は多くあります。山梨県でも、食べ残しを「モッテコ」と言える社会へ。

## 2

### 小盛りメニュー

食べる量を自由に選ぶことができれば、食品ロスを減らすことができる上に、家族連れなどにも好評だね。

## 3

さんまる・いちまる

### 30・10運動の呼びかけ

「30・10運動」とは、宴会や会食の際、最初の30分と最後の10分は自席で料理を楽しむ時間とするようにお店や幹事さんが呼びかけて、食べ残しを減らそうとする取り組みだよ。

やまなし食品ロス削減推進マスコット

参加特典：店内や商品等に **がんしょくま** 画像を使用可能。



各取り組みについて、飲食店の皆様へのアンケートを実施し、効果検証を行います。

エントリー

応募は、特設ホームページから。

