



# 「もったいない」

## その気持ちを育む群馬県

### ドギーバッグ活用事例集

群馬県環境森林部廃棄物・リサイクル課

2023年 3月

# 目次

1.	食品ロス問題と群馬県の取組	2
2.	ドギーバッグについて	4
	• ドギーバッグ（mottECO）導入結果	5
	• 導入メリット	6
3.	導入店舗インタビュー	7
	• 海鮮ダイニング 美喜仁館桐生店	8
	• 炭火焼肉釜めし銀花	9
	• オーベルジュ音羽倶楽部	10
	• そば処はせ川	11
	• Trattoria FILO	12
4.	お客様の声	13
5.	注意事項	15
6.	お問合せ	17

# 1. 食品ロス問題と群馬県の取組



## 食品ロス問題と群馬県の取組

### 食品ロス問題

日本では約522万トンの食品ロス！



毎日、大型トラック(10t車)  
約1,430台分の食品ロス

食品ロスとは、まだ食べられるのに廃棄される食品のことです。日本の「食品ロス」は、年間約522万トンにも上ります。(農林水産省および環境省 2020年度推計)

これを国民1人あたりに換算すると、毎日お茶碗約1杯分(約113g)の食べものを捨てていることとなります。



- ・ 本来食べられる食品が捨てられている現実
- ・ ごみとしての処理に多額のコスト
- ・ 燃やせばCO<sub>2</sub>排出など環境への負荷

### 群馬県の取組

「2050年に向けた『ぐんま5つのゼロ宣言』」の**宣言5食品ロス「ゼロ」の実現**に向けた取組を推進しています。このうち、**外食時の食べ残しによる食品ロスを削減**するため、食べ残しを持ち帰るドギーバッグ(mottECO)を普及啓発しています。

宣言1 自然災害による死者「ゼロ」

宣言2 温室効果ガス排出量「ゼロ」

宣言3 災害時の停電「ゼロ」

宣言4 プラスチックごみ「ゼロ」

**宣言5 食品ロス「ゼロ」**

■ 『ぐんま5つのゼロ宣言』



■ ドギーバッグ(mottECO)導入モデル事業。  
上毛バッグ: NEWドギーバッグアイデアコンテストで群馬県賞を受賞した作品(右)

## 2. ドギーバッグについて



2

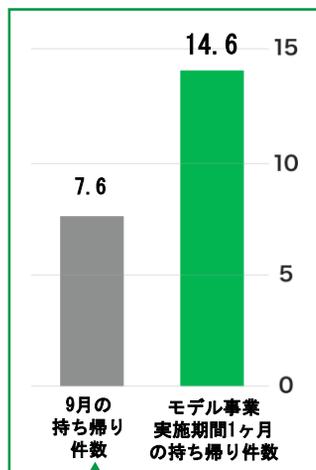
## ドギーバッグについて

# ドギーバッグ (mottECO) 導入結果

外食時の食べ残しによる食品ロスを削減するため、令和3(2021)年度に58店舗のモデル店にて「上毛バッグ (mottECO) 導入モデル事業」を実施しました。

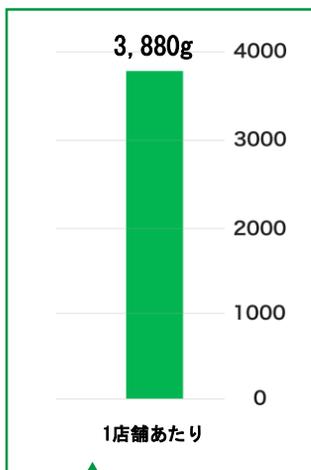
実施店舗のアンケート結果は以下となります。

### 食べ残し持ち帰り件数



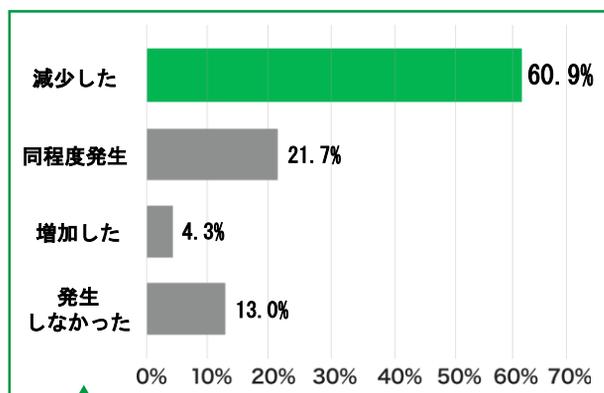
約1.9倍増加

### 食品ロス削減量 (g)



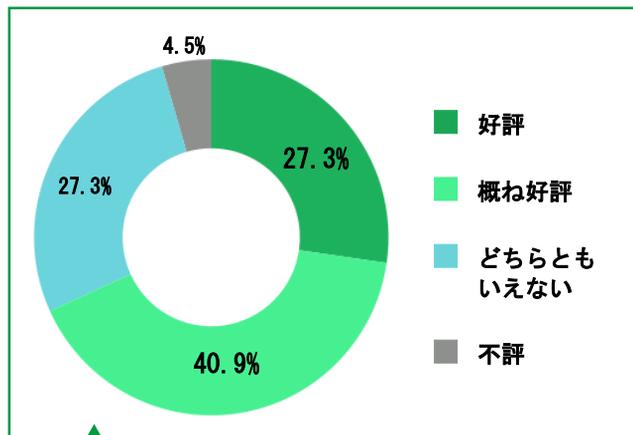
約3,900g減少

### 食品ロス発生量の変化



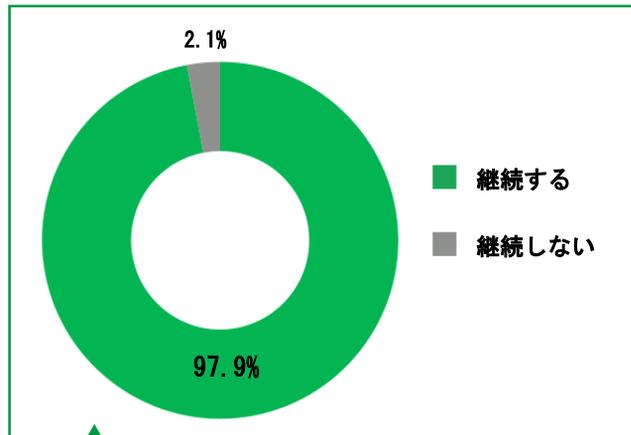
約60%のモデル店において減少

### 食べ残しの持ち帰りに関するお客様の反応



「好評」「概ね好評」の合計で約70%

### 実施店舗の継続希望



約98%の店舗が継続を希望

ドギーバッグを導入することで食品ロス＝ごみの量削減につながります。

また、お客様の評価も「好評」です。



## ドギーバッグについて

### 導入メリット

ドギーバッグを導入した店舗のお話から以下のようなメリットが考えられます。



#### ごみ処理費用の削減

食べ残しが少なくなれば、ごみが減り、ごみ処理費用削減などが期待できます。また、ごみの量が減れば、環境への負荷が低減できます。



#### 店舗への印象向上

お客様からは、取組に対して好評の意見が多いことから、店舗に対する印象がさらに向上することが期待できます。また、環境への配慮もアピールポイントになります。



#### 持ち帰りを継続する店舗が多数

継続を希望する店舗が多く、今後の広がりが期待できます。  
「導入が当たり前になる」未来が近いかもしれません。

ドギーバッグの導入は食品ロス削減、環境への負荷低減だけでなく、

店舗に対する印象が向上することが望めます。

継続を希望する店舗が多く、導入が当たり前になる

未来が来るかもしれません。

何より、食べものを粗末にせず、大切に社会にしたいものです。

**「もったいない」を当たり前の中にも!**

### 3. 導入店舗インタビュー



ドギーバッグ導入により、  
食品ロス削減への可能性を  
感じた

海鮮ダイニング 美喜仁館桐生店

### 「もったいない」と思いながら 食べ残しを処分していた

当店は宴会利用も多く、その際に出てしまう食べ残しを見ていて、いつも「もったいないなあ」と感じていました。



### 食べ残しが減る可能性を強く感じた

支給されたポスターやドギーバッグを店内で展示することで、お客様が関心を持たれ、浸透していくのを感じました。

また、県全体が「もったいない」について考えてくれていることで、食品ロス削減への可能性が広がっていくことも強く感じました。

### 店舗自ら考えて取り組むことも必要

お店として、注文し過ぎているお客様に対してどのように対応していくかが課題だと感じました。また、ドギーバッグについても形状の種類が増えるなど、今の施策を継続しながら創意工夫することで、より利用されるお客様が増えるとも思いました。

#### 海鮮ダイニング 美喜仁館桐生店

群馬県桐生市元宿町19-1  
0277-46-3420

完全個室型をコンセプトに、桐生市、太田市、高崎市に3店舗を構える海鮮レストラン



「持ち帰りいいですか」と  
お客様から自然に声がかかる  
ようになった

炭火焼肉 釜めし 銀花

### デザイン性に驚きの声

箱がおしゃれなので、デザインに対しての反応がとてもいいです。また、構造もしっかりしているので、安心して持ち帰れるとお客様も喜んでいきます。



### 導入後はお客から自然に声がかかるようになった

関心を持ったお客様は「ドギーバッグで持ち帰れますか」と自然に声をかけてくれるようになりました。

このように自然と声がかかるようになった効果はとても大きいですね！

### もっと自然に持ち帰れる世の中になってほしい

エコバッグが普及したように、食べ残しについても堂々とパックを持って持ち帰れるようになったらいいなと思いました。最近の人は遠慮がちだから、もっと自然に持ち帰れるような仕組みができると食品ロスも少なくなると感じています。

炭火焼肉 釜めし 銀花

群馬県桐生市川内町3-269-1  
0277-65-7888

1986年にオープン

地産物を生かした食材を使って、釜飯、焼き肉等の料理を提供



## 導入店舗インタビュー



### 会社全体で考えるべき問題 としてドギーバッグを導入

オーベルジュ音羽倶楽部

#### 持ち帰りはもともと禁止していた

持ち帰りはもともと禁止していましたが、「食べきり協力店」に参加してからはフードパック等を利用して、お客様に持ち帰っていただく対応に変えました。



#### ドギーバッグ導入に賛同 いい施策と思いつぐに申請

時代背景を踏まえ、とてもいい施策と思いつぐに申請しました。実際に、お客様も食べきれなかったものを持ち帰ることができ喜んでいらっしゃいます。宿泊のお客様もお部屋に持ち帰って食べていただくなど用途は増えています。



#### 会社全体で何ができるかを常に考える

食品ロスに限らず、持続可能な世界に向けて会社としても個人としても、できることをやっていく必要があると感じています。従ってドギーバッグのような取組もどんどん広がっていくよう協力していきたいと思えます。

#### オーベルジュ音羽倶楽部

群馬県前橋市神沢の森1-16  
0120-843-663

1993年にプラス株式会社の研修施設としてオープン  
現在は癒しのホテルとして一般向けに営業



「もったいない」と思う  
気持ちを当たり前感じて  
ほしい

そば処はせ川

### 残されるのが嫌で、声をかけ続けた

作ったものが残されるのは正直悲しいです。私どもはこの取組の前からお客様にお声がけして食べ残しを減らす努力をしていました。



### お客様からも好評で、 食べ残しへの意識が変わってきている

ドギーバッグを導入してから、お客様が自分から料理の分量を「減らしてほしい」とおっしゃるようになりました。持ち帰りだけでなく、食べ残しに対する意識が変わってきていると感じています。

### 「もったいない」と思う気持ちを当たり前を持ってほしい

県のモデル事業は、きっかけとしていいと思います。食べ残しを「もったいない」と思うことは当たり前のことだと思うので、もっと自然に持ち帰りができるような流れができれば良いと感じています。

#### そば処はせ川

群馬県前橋市東片貝町291-1  
027-263-2504

天然自然薯と国産蕎麦粉100%を使用した  
こだわりの手打ちのそばを提供



## 食べ残しを持ち帰る意識が 強くなっているのを実感

Trattoria FILO

### 客層に合わせたサイズをご提案し、 食べ残しを無くす工夫をしていた

当店では3種類のサイズからパスタをご提供させていただいており、客層に合わせてサイズをご提案するなど、食べ残しに対してできる限りの工夫はしていました。



### お客様からも好評で、食べ残しへの 意識が変わってきているのを感じた

ドギーバッグの存在を知らなかったので、面白い取組と感じました。実際に導入してからは、お客様の反応も良く、持ち帰ることへの意識が強くなっているのを感じ、食べ残しが減りました。



### お店と県が一緒になって取り組むことが大切

食べ残しが全くなくなることは難しいと思います。ただ、ドギーバッグのような取組やお店の工夫でお客様の食べ残しへの意識は変わることを実感しました。県とお店が趣向を凝らしながら一緒に問題に取り組むことが大切だと強く感じました。

Trattoria FILO

群馬県伊勢崎市上諏訪町2113-18  
0270-50-0874

2012年9月にオープン

パスタのメニューが豊富なイタリアンレストラン

## 4. お客様の声



## お客様の声

ドギーバッグを利用したお客様の声です。

容器のデザインがとても素敵で、お土産気分を持ち帰ることができる。

40代 女性

持ち帰ることに恥ずかしい気持ちを持っていたが、お店のお声がけで気軽に持ち帰ることができて嬉しい。

20代 男性

宴会などの席で、多くの食べ残しを見て「もったいない」と気になっていた。

県主導でこのような取組を行うことはとても大切だと思う。

50代 男性

可愛いデザインで、容器もしっかりしているので、安心して持ち帰ることができる。

30代 女性

歳になると量が食べられなくなるので、残った分は持ち帰っておかずの一品にしたりできるので家計にも助かる。

60代 女性

友人との食事で、つい注文し過ぎてしまっても、家族へのお土産として気軽に持って帰れる。箱もかわいいし、持ち運びも気にならない。

30代 女性

## 5. 注意事項



### 注意事項

- 持ち帰りを希望されるお客様には、食中毒のリスクや取扱方法、衛生上の注意事項を説明しましょう。
- 持ち帰りには中心部まで十分に加熱された食品を提供し、生ものや半生など加熱が不十分な料理は、ご要望があっても応じないようにしましょう。
- 清潔な容器に、清潔な箸などを使って入れましょう。
- 水分はできるだけ切り、十分に冷ましましょう。
- 夏の季節など外気温が高い場合や、お客様の持ち帰り時間が長い場合は、持ち帰りを休止するか、保冷剤を提供しましょう。
- その他、料理の取扱いについて、注意書きを添える工夫をするなど食中毒等の予防にはしっかりと取り組みましょう。
- 持ち帰った食品は速やかに食べていただくようにお客様にお伝えしましょう。

## 6. お問い合わせ



## お問い合わせ先

群馬県 環境森林部 廃棄物・リサイクル課 一般廃棄物係

電話：027-226-2853（直通）

メール：hairi-ippai@pref.gunma.lg.jp

## お知らせ

群馬県公式YouTubeチャンネル「tsulunon ～群馬県公式～」に  
ドギーバッグ導入店舗様へのインタビュー映像を掲載！

### 「ドギーバッグ導入店舗インタビュー」



<https://youtu.be/Lwo2i6iusWQ>