



食べものに、
もったいないを、
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT

事業系食品ロス削減の施策・取組

<令和7年6月>

農林水産省
外食・食文化課
食品ロス・リサイクル対策室

事業系食品ロス削減に関する目標

【目標】 2000年度比（547万トン）で、2030年度までに6割減（219万トン）

※食品リサイクル法の基本方針(2025年3月)において設定。

※起点となる2000年度は、食品リサイクル法成立の年度。

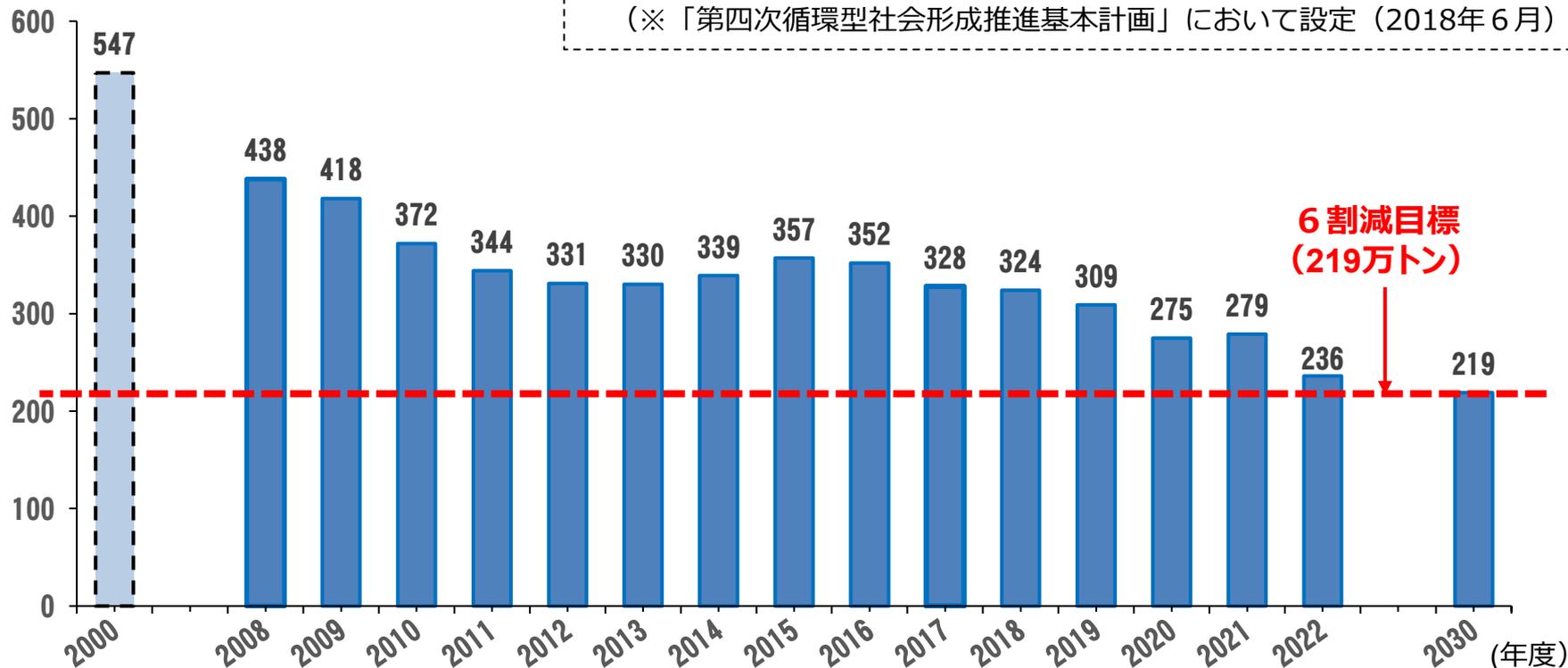
※食品リサイクル法の基本方針（2019年7月）において、2000年度比で2030年度までに半減とする目標を設定していたが、2022年度に前倒しで目標を達成。食料・農業・農村政策審議会 食料産業部会の「食品リサイクル小委員会」等での議論の結果、上記目標に見直し。

事業系食品ロス量（万トン）

(参考) 家庭系食品ロス

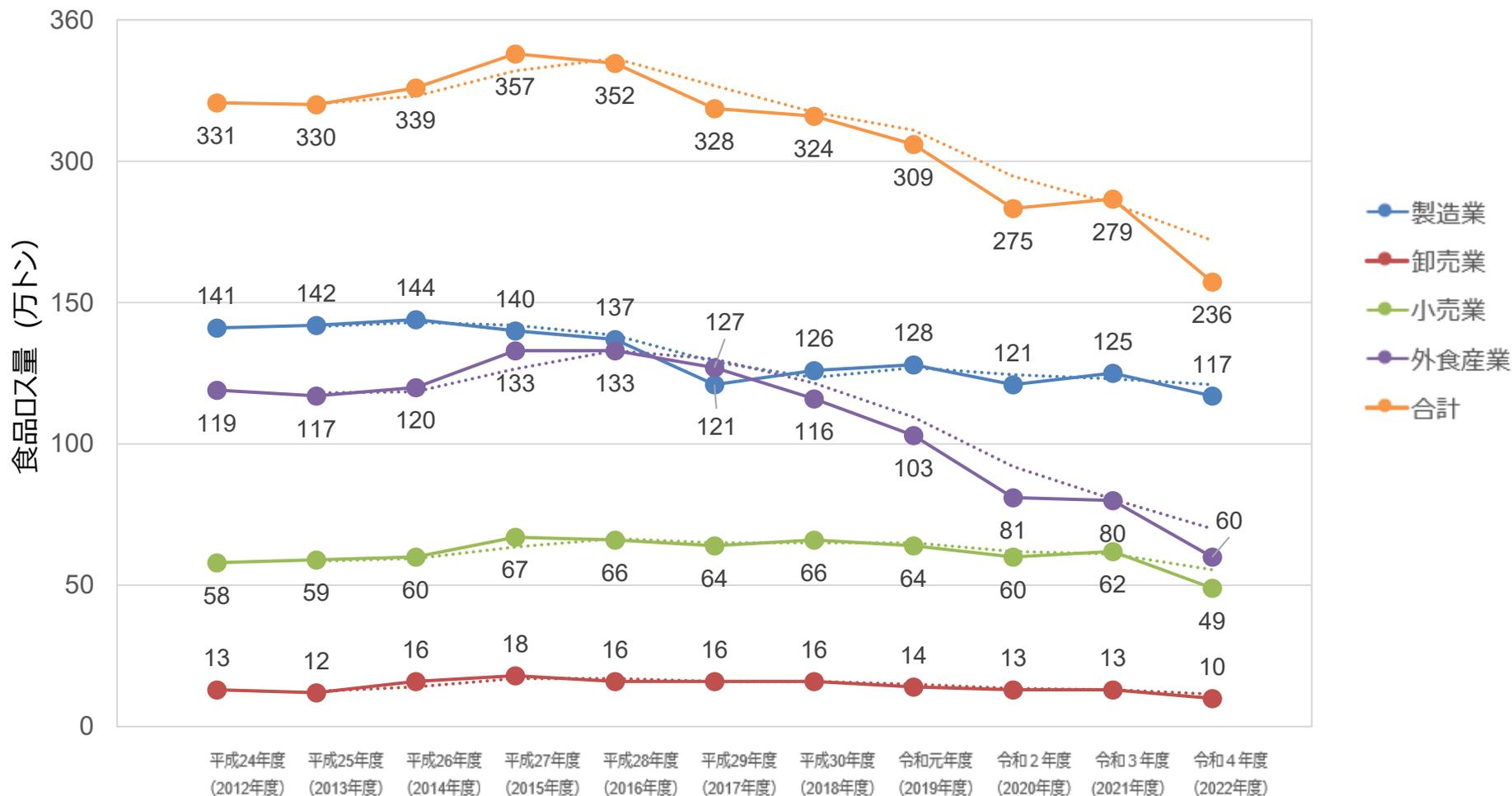
2000年度比で2030年度までに半減させる目標を設定

(※「第四次循環型社会形成推進基本計画」において設定（2018年6月）)



業種別食品ロス量の推移

✓ 業種ごとの食品ロス量は、4業種全て減少傾向となり、特に外食産業は大幅に減少した。





これまでの事業系食品ロス削減に向けた取組と効果

- ✓ 業種ごと、業種間の協調による取組や消費者への働きかけと一体となった取組の推進により、食品ロス削減に一定の効果。
- ✓ 食品ロス削減への効果を持続させるためにも、これらの取組は引き続き継続していく必要。

※各セル内の○は取組がどの段階で食品ロス削減に効果的かを示したもの

取組	効果	食品製造段階	食品卸売段階	食品小売段階	外食段階
納品期限緩和	製造段階での廃棄の削減	○	○	-	-
リードタイムの延長	製造段階での廃棄の削減	○	○	-	-
賞味期限の 年月表示化	製造・販売段階での廃棄の削減	○	○	○	-
賞味期限の延長	製造・販売段階での廃棄の削減	○	○	○	-
未利用食品等の寄附促進	製造・販売段階での廃棄の削減	○	○	○	-
需要に見合った製造/販売 の推進	製造・販売段階での廃棄の削減	○	○	○	○
消費者の購買行動の変容 の推進 (「てまえどり」の推進)	販売段階での廃棄の削減	-	-	○	-
食べきり/持ち帰りの推進 (消費者への啓発) ※食品ロス削減月間の啓発 ・宴会時の3010運動・mottECO	食べ残しによる廃棄の削減	-	-	-	○

新たな目標に向けての食品関連事業者による効果的な取組



- ✓ 食品事業者が取組を進めるにあたって、**消費者**の食品ロス削減への**理解や取組**も重要。
- ✓ 食品の製造から小売・外食までの業種別に、**食品ロスの発生量が多い工程**等において、**効果的な取組を強化**することにより、新たな目標（6割減）を**実践**。

	食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業	
食品ロス発生量が多い工程	製造工程における原材料端材	返品、不良品 納品期限の切れた商品	販売期限切れの商品	売れ残り商品 作り置き品・誤発注で 廃棄されたもの	食べ残し
効果的な取組	新たな活用方法の開拓、技術革新	商慣習見直し	「てまえどり」推進	食べきりの推進	
		未利用食品寄附促進		食べ残し持ち帰りの推進	
		AIによる需要予測推進			



56%減 → 60%減
240万トン → 219万トン
▲21万トン

食品関連事業者だけでなく、消費者の理解や取組が鍵

注：取組を講じて各工程の食品ロスがゼロにできるわけではない点に留意。

事業系食品ロスの削減に向けた取組

新たな活用方法の開拓、技術革新の事例（株式会社吉野家ホールディングスほか）

食材加工時に廃棄される規格外の玉ネギ端材のアップサイクル、ならびに持続可能なスキーム構築



規格外端材



前処理粉碎



乾燥パウダー

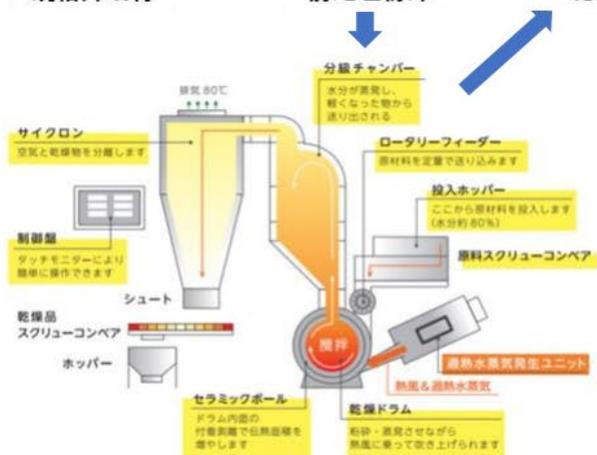
- 廃棄処理するしか方法がなかった年間180トンの玉ネギ規格外端材（かくれフードロス）を、新たな食品原料として活用
- スタートアップ企業と協業し、過熱蒸煎乾燥という新技術を導入
- 機械をレンタルによる導入→製造品全量の売渡・買取→食品原料としての活用を持続可能なサイクルとして構築
- 価値ある製品として、アップサイクルの実現



ミニオニオンブレッド



店舗メニュー等への活用



機械導入と生産、買取の持続可能なモデル



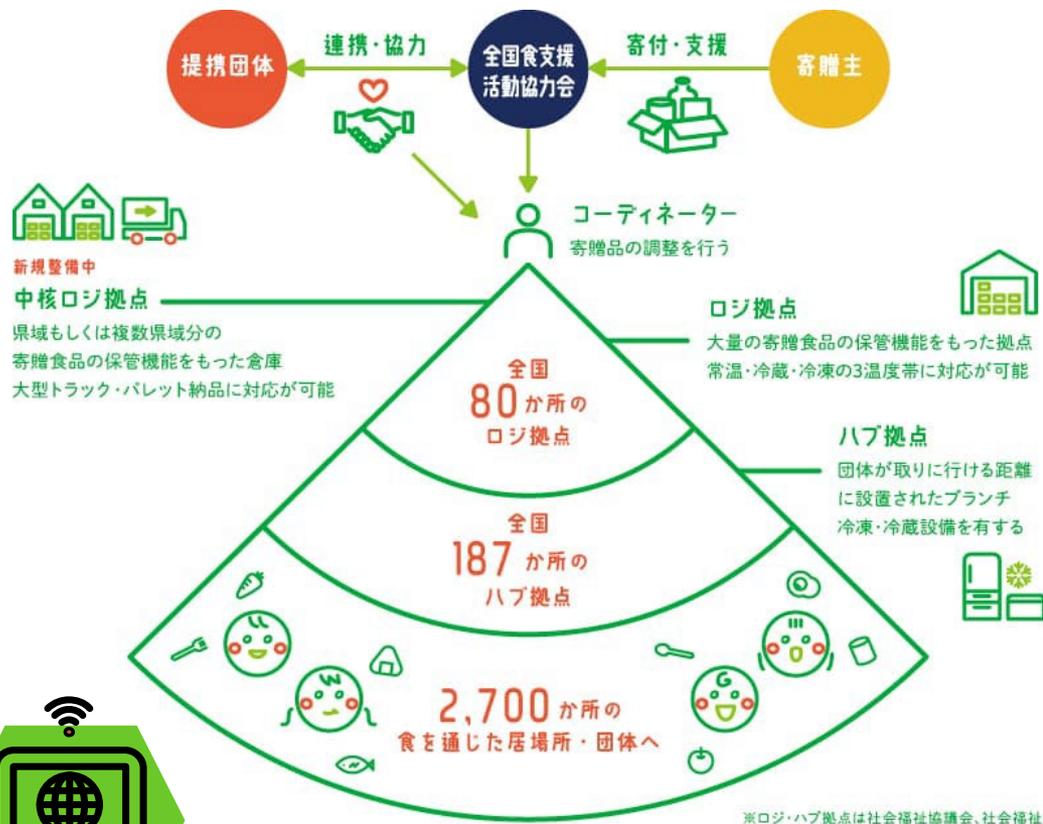
出典：消費者庁「令和6年度食品ロス削減推進表彰」の受賞資料から抜粋

未利用食品等寄附促進の事例

各地域のネットワークによる全国への食料支援の取組（（一社）全国食支援活動協力会）

- ✓ 全国35都道府県267拠点に寄附食品を受入・保管できるロジ拠点を整備し、約2,700ヶ所の食支援団体へ食品を提供できる体制を整備。拠点の設備は常温・冷蔵・冷凍に対応。
- ✓ 企業からの寄附食品を、量を集約して卸せるようにすることで配送を効率化し、費用を軽減。
- ✓ オンラインで寄贈申請可能な寄付情報システム運用中！

○ 全国食支援活動協力会において全国の企業等からの寄附相談を一括で受付け、各地域への寄附を調整



オンライン寄付
情報システム運用中

※ロジ・ハブ拠点は社会福祉協議会、社会福祉施設、ネットワークの事務所が多いです

全国食支援活動協力会HP：<https://www.mow.jp/>
(ミールズ・オン・ホイールズ ロジシステムHP：<https://mow.jp/mow-ls/>)



AIによる需要予測推進の事例 (株式会社バローホールディングス、中部フーズ株式会社ほか)

<食品ロス削減の取組>

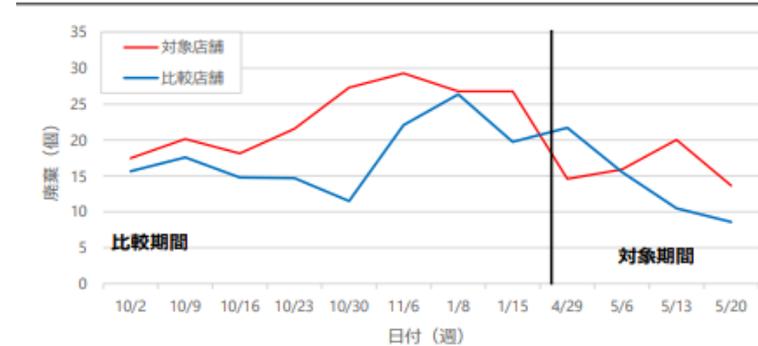
ソフトバンクのAI需要予測「サキミル」を共同開発。気象や人流のデータをもとに、来店者数、商品ごとの発注量を提示
店舗では、食品ロス・欠品・発注作業時間が削減、売上・利益が増加

惣菜工場では、リードタイムが延長した結果、見込み生産から受注生産になり、仕掛品在庫の100%廃棄削減、緊急生産・配送が削減

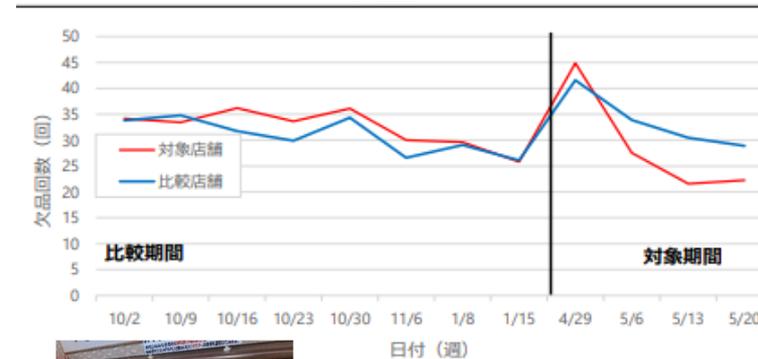


出典：農林水産省「第12回食品産業もったいない大賞」の受賞資料から抜粋

廃棄



欠品

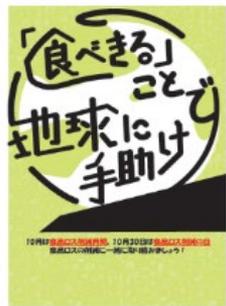


欠品による売上機会の損失が発生

消費者への啓発（啓発資材の提供・てまえどり）

- ✓ すぐ食べる場合に商品棚の手前にある商品を選ぶ「てまえどり」は、食品ロス削減の効果が期待
- ✓ 小売事業者と消費者が連動した食品ロスの削減に向けた取組を後押しするため、食品小売事業者に対して、店舗にて、食品ロス削減のための啓発活動を行うことを呼びかけ
- ✓ 毎年10月の食品ロス削減月間に、普及啓発資材等を活用して消費者への啓発活動を実施する小売事業者及び外食事業者、事業者へ食品ロス削減の普及啓発を呼びかける地方自治体を募集し、公表
（令和6年度実績は、55事業者及び43自治体）
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/keihatsu_2024.html

【啓発資材例】



（帯POP）



（どなたでもダウンロード可能です）



【活用例】



・コンビニエンスストア



飲食店等での「食べきり」「持ち帰り」の促進

外食時のおいしく「食べきり」ガイド

(令和元年5月 消費者庁・農林水産省・環境省)

外食時の「食べきり」促進に向けて、
食べ手（消費者）と作り手（飲食店）
双方の理解や実践を更に進めるために、
消費者、飲食店それぞれの留意事項を
整理し、普及啓発。

3010運動で食べきりを促進していきましょう

宴会などでは乾杯後の“30分”とお開き前の“10分”は、席を立たずに料理を楽しむことにより、食べきりを実践しましょう。

乾杯後とお開き前の時間は、地域特性を踏まえて工夫され、各自治体の運動として展開。

〈食べきり運動の自治体例〉

- ▶ 長野県松本市 **3010**運動 (30分・10分)
2011年開始、3010運動発祥の地
- ▶ 富山県 **3015**運動 (30分・15分)
富山県の最高峰立山の標高3015メートルにちなんで運動
- ▶ 栃木県 **15** (いちご) 運動 (15分・15分)
栃木県特産の「いちご」にちなんで運動
- ▶ 千葉県君津市 **328** (みつば) 運動 (32分・8分)
君津市の花「ミツバツツジ」にちなんで運動

3010運動の進め方

注文の際、
適量を注文しましょう。

乾杯後30分は、
席を立たず、料理を楽しみましょう。

お開き前10分は、
自分の席に戻って、再度、
料理を楽しみましょう。

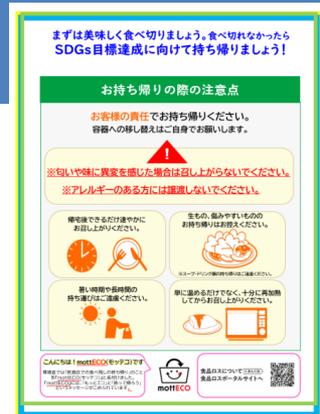
New 食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs目標達成に向けて～

(令和6年12月 消費者庁・厚生労働省)

事業者・消費者双方の持ち帰りに対する意識や行動変容を促進するために、**衛生面に関する一定の注意事項の説明等**の下、**消費者の自己責任で持ち帰りをを行う**ことを定めたガイドラインを策定。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/conference/assets/consumer_education_cms201_241225_02.pdf

参考チラシ



ドギーバッグアイデアコンテスト

(令和2年10月 環境省・農林水産省・消費者庁・ドギーバッグ普及委員会)

食べ残しを持ち帰る行為のネーミングとして、**mottECO (モッテコ)** を選定。



「もっとエコ」
「持って帰ろう」
の意味が込められています

食べきり、食べ残し持ち帰りの推進事例（日本ホテル株式会社）

<食品ロス削減の取組>

規格外野菜や未利用魚、地産食材の有効活用、「もったいないメニュー」の開発・展開
 宴会場を持つ全ホテルにおける、3010運動の推進
 食べ残し持ち帰り「mottECO（モッテコ）」の導入

規格外野菜や未利用魚の有効活用



メギスを使ったエスカベッシュ
 (未利用魚使用)



メギスを使ったベーコン巻き
 シトロン風味(未利用魚使用)



メギスを使った天婦羅
 (未利用魚使用)

もったいないメニューの開発・展開



京人参の皮を使った
 寒天寄せ



鮭のコラーゲンつくね照り焼き
 天麩羅衣柚子皮巻き



パンの端生地を使用した
 パンプディング

「mottECO（モッテコ）」の導入



75°C
 以上で加熱
 したものに限り

FSC認証紙製の専用容器を希望のお客様に配布



ポスター・POPでの掲出

まずは、おいしく、適量を、残さず
 食べきる。食べきれなかったら

モッテコ!

「モッテコ」
 飲食店で食べきれなかった料理を
 「お客様の自己責任で」
 持ち帰る行為の愛称です

mottECO

食べきれなかった料理は
お客様の自己責任で
お持ち帰りいただけます

安全においしく
 いたるご自身の健康

食品ロス
 ゼロを目指す

食品ロス削減にご協力
 ありがとうございます

環境省 消費者庁 農林水産省

☆ 食品ロス削減に取り組む意思表示「ろすのん」

食品ロス削減国民運動シンボルマーク「ろすのん」



食品ロス削減に取り組む団体・企業の皆様は、簡単な申請だけでご利用いただけます。
(無料です)

「ろすのん」の説明や様式はこちら：

http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227.html

利用件数:1,602件(令和7年3月末現在)
自治体、NPO法人、食品製造業・卸・小売・外食など
様々な団体・事業者で利用。



販促物で



食堂で



商品で



イベントで



レストランで



宅配車で



食品廃棄物等の発生抑制に向けた取組の情報連絡会（趣旨・目的）



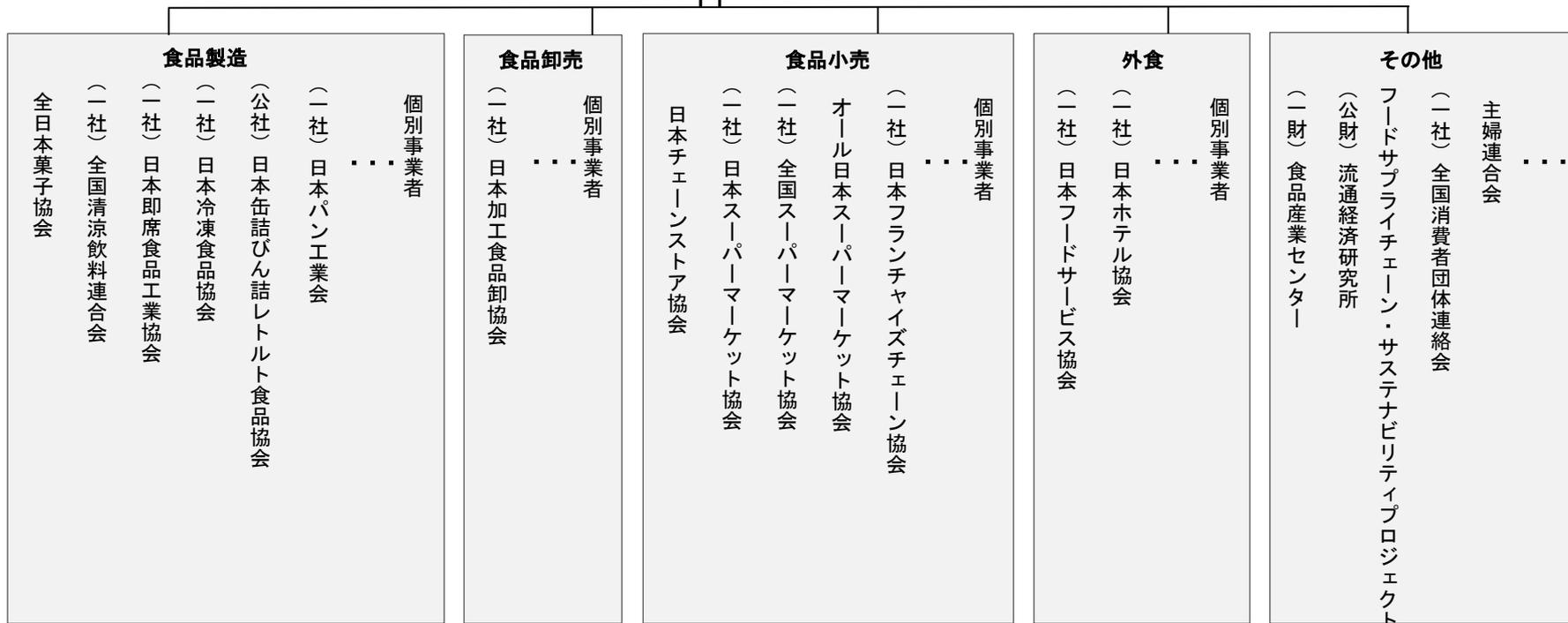
- ✓ 納品期限（3分の1ルール）等の商慣習の見直しに向けて、新たに情報連絡会を設置。
- ✓ 食品業界・消費者・行政で協調して食品ロス削減の取組をさらに推進。

開催の目的

- 食品廃棄物等の発生抑制、食品ロス削減を効果的に進めるためには、**食品業界・消費者・行政で協調し**、取り組むことが必須。
- 取組を進める上での**課題やその解決策等を相互に共有・発信する場を創出し**、**国民運動として食品ロス削減の更なる推進**を図る。

食品廃棄物等の発生抑制に向けた取組の情報連絡会

事務局：農林水産省



オブザーバー：消費者庁、環境省、厚生労働省、経済産業省、国土交通省、地方農政局等

(※)

※フードサプライチェーン・サステナビリティプロジェクト (FSP)
 (一社) 日本課加工食品卸協会、小売3団体 (一社) 日本スーパーマーケット協会、(一社) 全国スーパーマーケット協会、オール日本スーパーマーケット協会)、
 食物流未来推進会議 (SBM)：味の素 (株)、カゴメ (株)、キッコーマン食品 (株)、キュービー (株)、日清オイリオグループ (株)、(株) 日清製粉ウェルナ、ハウス食品グループ (株)、(株) Mizkan



開催の目的

- 食品廃棄物等の発生抑制、食品ロス削減を効果的に進めるためには、**食品業界・消費者・行政**で協調し、取り組むことが必須。
- 取組を進める上での**課題やその解決策等を相互に共有・発信する場を創出し、国民運動として食品ロス削減の更なる推進**を図る。

これまでの開催状況

	開催日	内容	
第1回	2023年10月31日	<ul style="list-style-type: none">食品廃棄物等の発生抑制に向けた取組について商慣習見直しの取組報告 等	
第2回	2024年4月23日	<ul style="list-style-type: none">食品廃棄物等の発生抑制に向けた農林水産省の取組について食品ロス削減に係る取組について（報告） 等	
第3回	2024年11月26日	<ul style="list-style-type: none">食品リサイクル法に基づく新たな基本方針の策定等に向けた検討状況について食品ロス削減・食品リサイクル等の取組に係る情報開示の事例関連施策等の情報提供 等	
第4回	2025年3月18日	<ul style="list-style-type: none">食品リサイクル法に基づく新たな基本方針の策定等について「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」の策定について持ち帰り促進に向けた取組事例 等	
第5回	2025年5月29日	<ul style="list-style-type: none">フードサプライチェーンにおける商慣行に関する実態調査の結果について商慣習見直しの取組状況に関する調査結果について取組報告 等	

