

令和7年度 持ち帰り容器の活用に係るアンケート調査結果

<調査方法等>

調査方法	郵送等によりアンケート票を送付
調査対象	持ち帰り容器の試行導入に参加した飲食店 46 店
調査期間	令和7年12月～令和8年3月
回答数	42 店舗
バッグの使用数/ 配布数	使用 1,431 個/配布 3,000 個 (アンケートへの回答があった 42 店舗)

<結果概要>

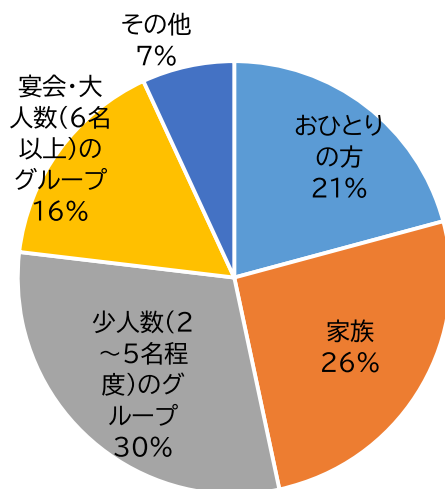
食べ残しの持ち帰りサービスについて、9割を超える店舗が継続を前向きにとらえており、7割近くの店舗が容器を準備している。また、持ち帰り容器を利用するきっかけは、店舗側からの働きかけが半数を超えるものの、利用客側からの申し出も4割近くにのぼる。利用客の「自己責任による持ち帰り」への理解も非常に高い。このことから、持ち帰り容器の利用が定着しつつあることがうかがえる。

<今後の課題>

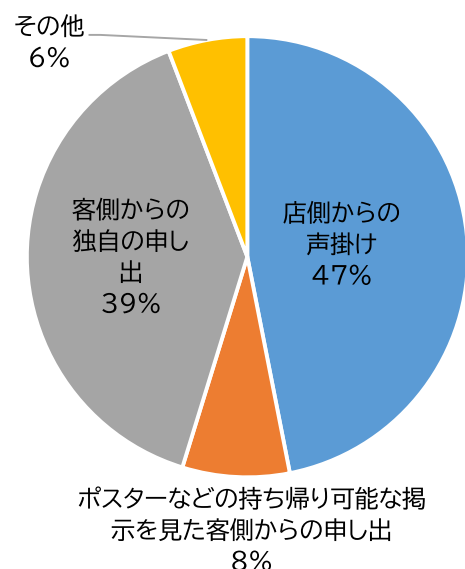
店舗が持ち帰りサービスを継続していくために、食中毒など衛生面への不安を減らしていくことに加え、持ち帰り容器の準備やコストの負担を軽減する仕組みが必要となる。

<調査結果>

1 持ち帰り容器を利用した客層



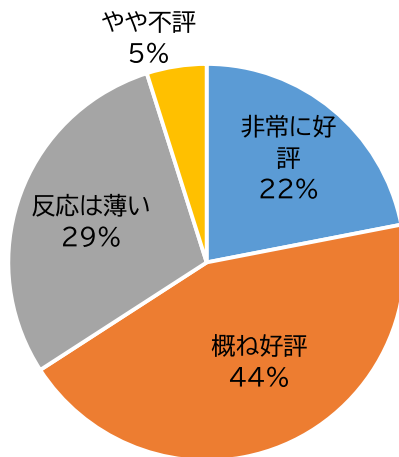
2 持ち帰り容器を利用したきっかけ



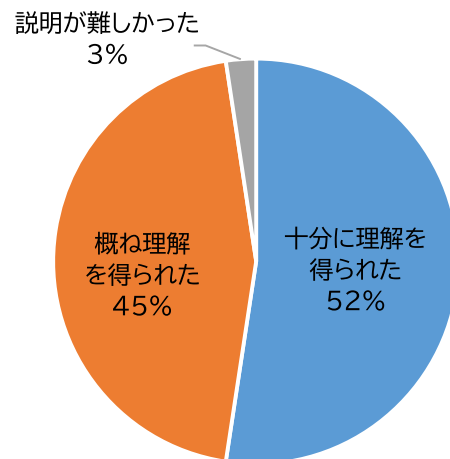
3 持ち帰りに利用された料理

ザンギや天ぷらなどの揚げ物、炒め物、いなり、海苔巻き、焼き鳥、チャーハン、たまご焼き、餃子、等

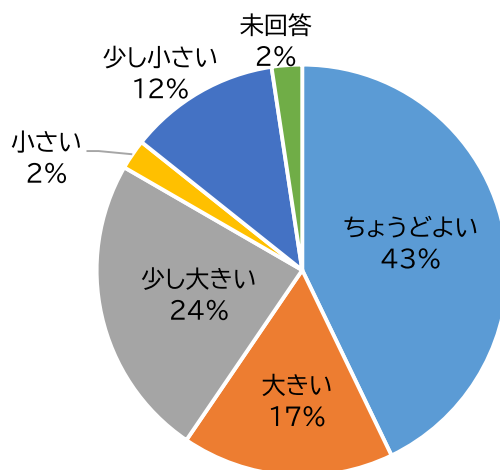
4 利用客の反応



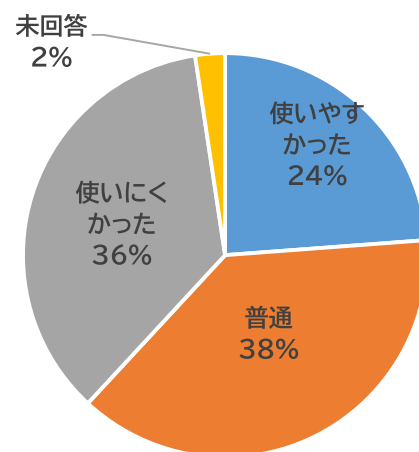
5 自己責任による持ち帰りの理解 (利用客)



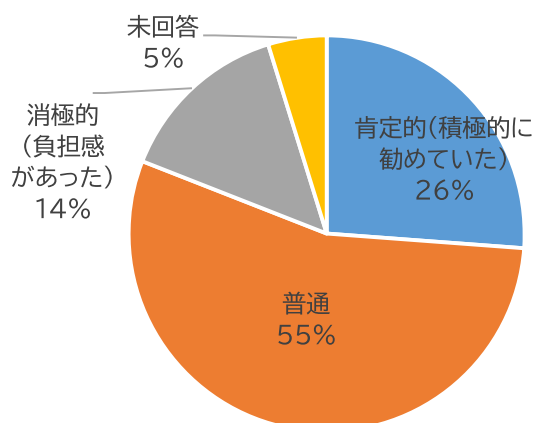
6 持ち帰り容器の大きさ (20 cm×14.5 cm×6 cm)



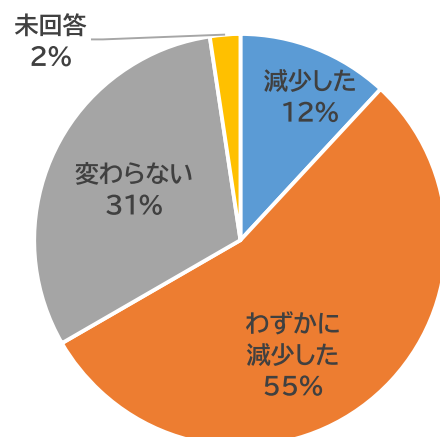
7 持ち帰り容器の「形状、材質」



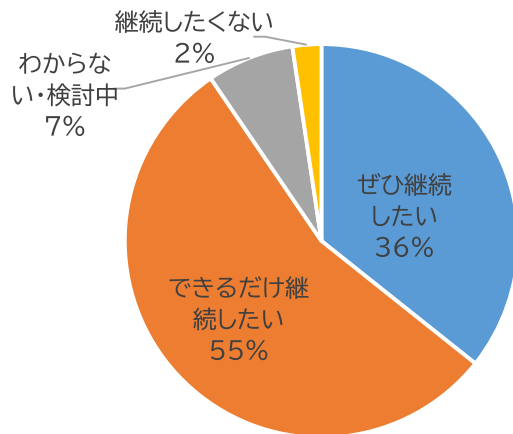
8 持ち帰りサービスの従業員の反応



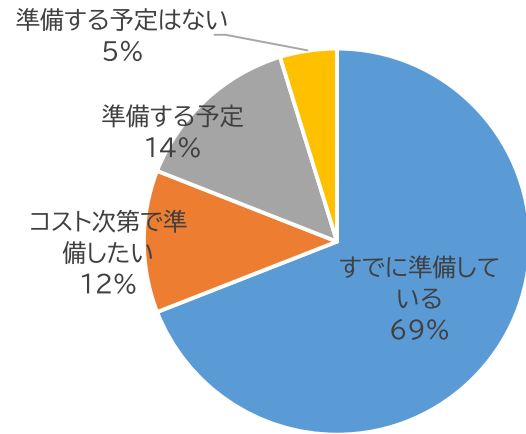
9 持ち帰りサービスをした結果、生ごみ量はどうなりましたか



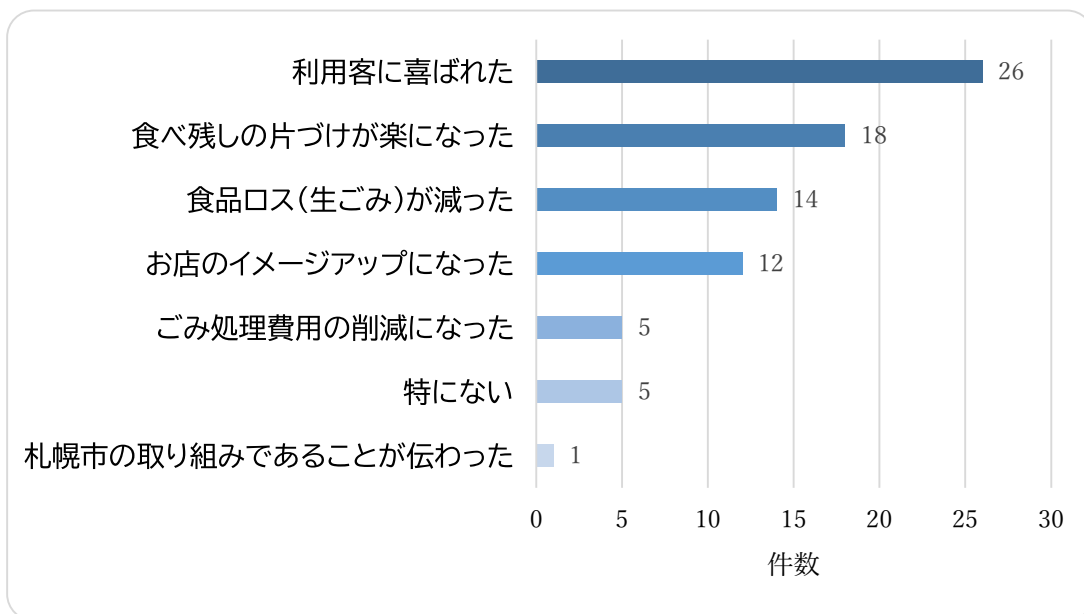
10 今後の持ち帰りサービスの継続意向



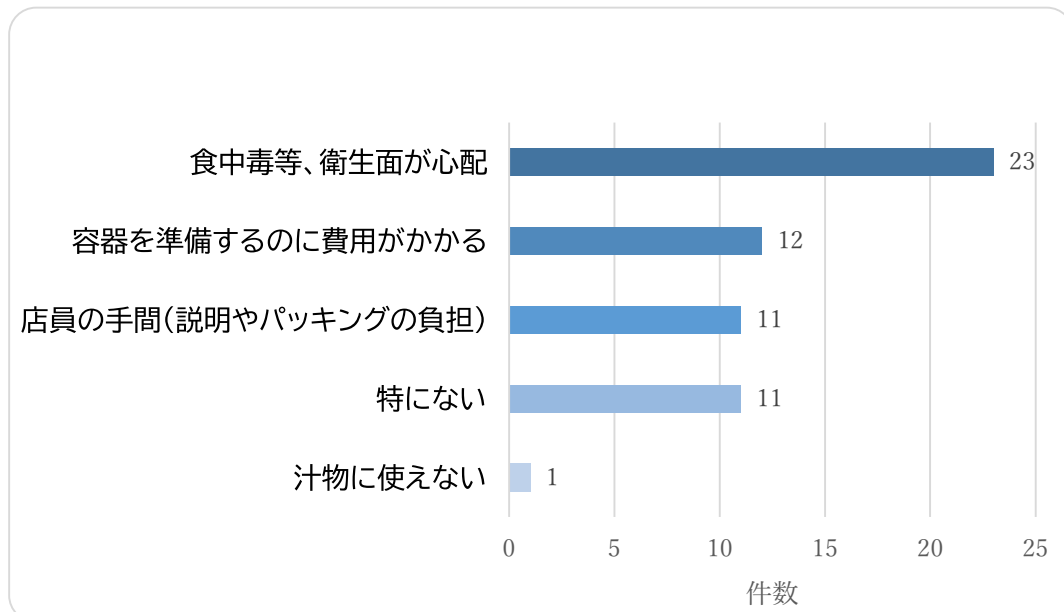
11 今後の持ち帰り容器の準備



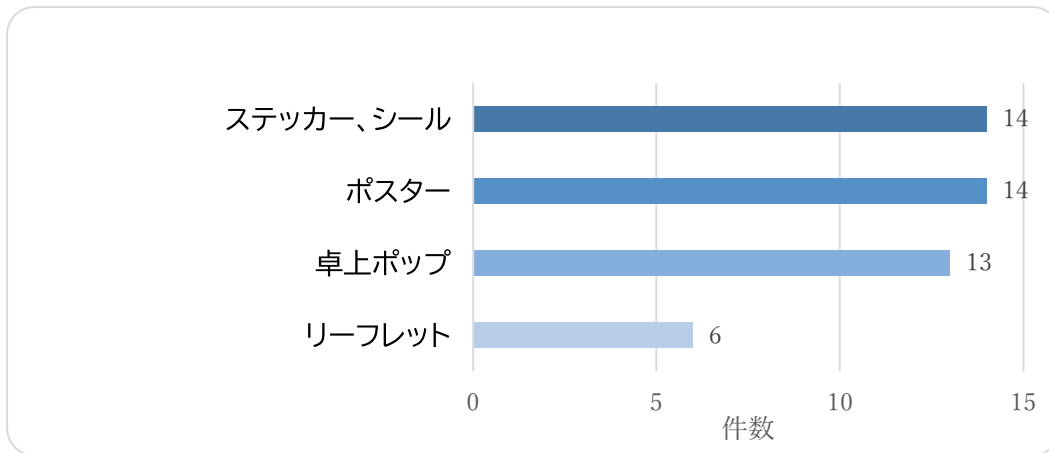
12 持ち帰りサービスをすることで、よかったこと（複数回答）



13 持ち帰りサービスをすることで、困ること、気になること（複数回答）



14 食品ロス削減の周知に必要なと思う啓発品（複数回答）



15 店舗で行っている食品ロス削減の取組

- ・小盛メニューの設定、個人に合わせた量の調整
- ・注文量のアドバイス
- ・テイクアウト可能である記載、容器の用意
- ・おいしい味づくり
- ・好き嫌いの対応

16 持ち帰り容器や食品ロス削減のへ自由意見

(1) 今回の取組についての意見

- ・食品ロス削減の取り組みに是非協力していきたい
- ・非常に良い取り組みだと思う
- ・これからも続けてください。今後も続けてほしい
- ・このまま継続的に持ち帰り容器の配布を希望する
- ・皆様に知っていただくためにCMなど流しては良いと思う
- ・SDGsの観点からも良い取り組みだと思う
- ・札幌市の取組があまり知られていなく、好評だった
- ・札幌市の箱だったので、お客様が喜んでいました
- ・食べ残しが減少しました
- ・配布の容器をいただけてありがたかったです

(2) 配布した容器について(同意見は省略)

- ・サイズが大きく、もう少し小さくてもよい。小さいほうが使いやすい
- ・組み立て時に破れる
- ・配布の持ち帰り容器は固形物しか入れられないので少し困る
- ・紙製の容器では持ち帰れる料理にも限りがあり、有料でも良いのでプラスチック製の密閉できる容器を求められるお客様が大多数だった
- ・紙容器は使えないと思う
- ・容器の中にアルミホイルを入れて小分けする為、手間がかかる。時間が経って熱によりブヨブヨになってしまう

(3) その他

- ・ 最近はインバウンドのお客さんも増えたため多言語で表記し啓発する必要があると思われる。当店ではビュッフェは行っていないが、海外のお客様の食べ残しは見るにかなりひどい。食品ロスを減らしていくためには、ビュッフェスタイルをとっている店などに来店する海外客などに向けて周知することが 1 番効果的であると思う
- ・ 資金面や今回の様な資材面の援助があると嬉しい
- ・ 夏場の対応に苦慮する
- ・ 取り組みとしてはとても良いと思います。持ち帰りの理由やお客さん自身での容器詰めの認知必要不可欠
- ・ 保健所 NG の規格ですが、時代とともにやらないとならない案件。良いことなので、ぜひ協力したい
- ・ お店単独で取組の難しい。行政が仕組みづくりをしてほしい(食品ロス削減に協力するとポイントをもらえるなど)
- ・ お店の工夫が必要(利用客に残さないように強いるわけにはいかない)
- ・ 食べ残しがでないように随時メニューを見直している
- ・ お店側の努力が必要(仕入れ量の調整)