

いばらきフードロス削減プロジェクト

フードロスを削減しましょう！

いばらきフードロス削減取組宣言の募集について (いばらきフードロス削減取組メニューの御紹介)

食料供給県である本県において、食品業界全体がフードロス削減に積極的に取り組んでいる姿勢を広く発信していくため、茨城県では、食品関連事業者・団体の皆様に自らのフードロス削減の取組を宣言する「いばらきフードロス削減取組宣言」を募集しています。

フードロス削減の具体的な取組例を食品5業態別に一覧にした「いばらきフードロス削減取組メニュー」を、取組の振り返りや計画、宣言に御活用ください。



「いばらきフードロス削減ロゴマーク」

「おいしい笑顔」と「茨城の海の色」をイメージしたデザインです。

いばらきフードロス削減取組宣言を県に登録した事業者等の皆様は、フードロス削減の取組にお使いいただけます。

フードロス（食品ロス）は、環境悪化や食料危機を招く重要な課題です。

茨城県では2021年7月に「いばらきフードロス削減プロジェクト」を立上げ、事業系フードロスを削減するため、食品業界と連携した取組を推進するとともに、賞味期限間近の食品や規格外農産物の活用促進に取り組んでいます。

食品ロスの現状

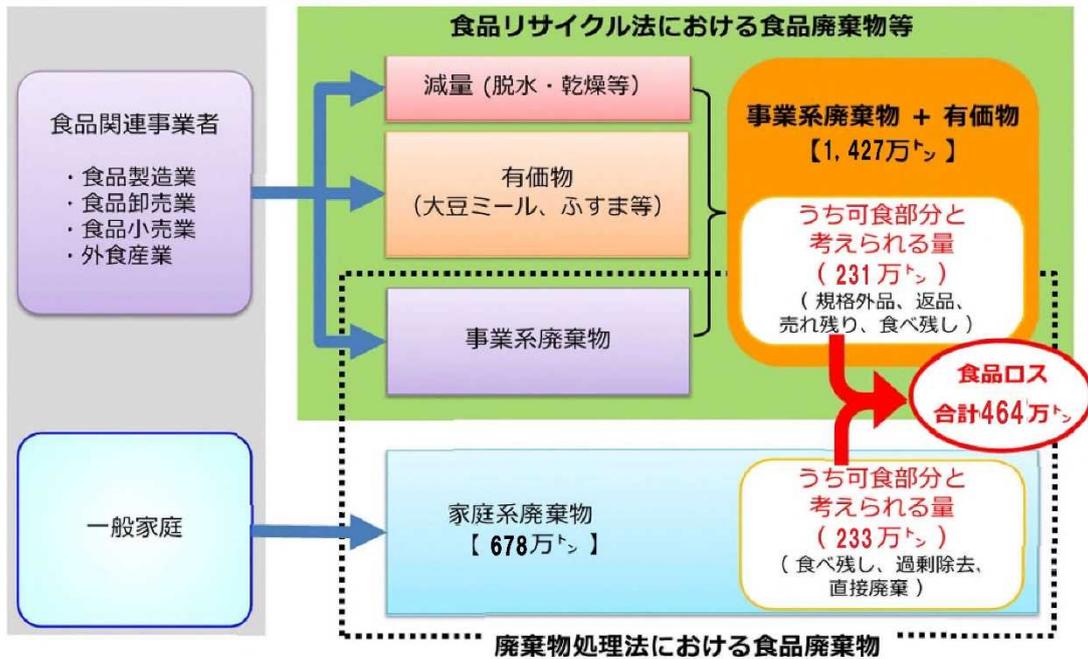
食品ロスとは？

「食品ロス」とは、食品廃棄物のうち「食べられるのに廃棄された食品」のことです。日本では、年間約464万トン（うち事業系は約231万トン、家庭系は約233万トン）が食品ロスとなっています。

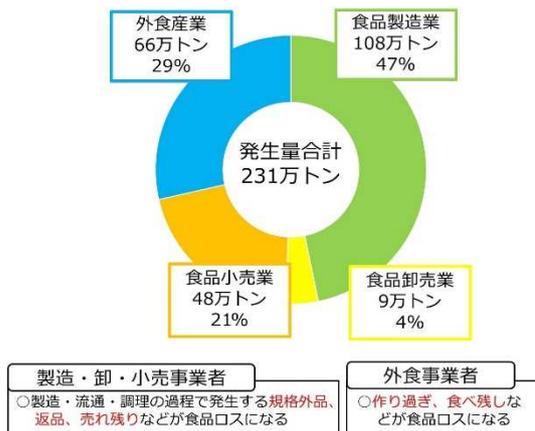
これは、一人当たり毎日ごはん1杯分相当（約102グラム）の食品を捨てている計算になります。

食品には、消費者の手元に届くまでに肥料・飼料の製造、生産に要する労働力、加工・包装・運搬等のエネルギーが使われています。食品を廃棄することは、もったいないことであるとともに、CO₂発生など環境負荷にもつながるため大きな課題となっています。

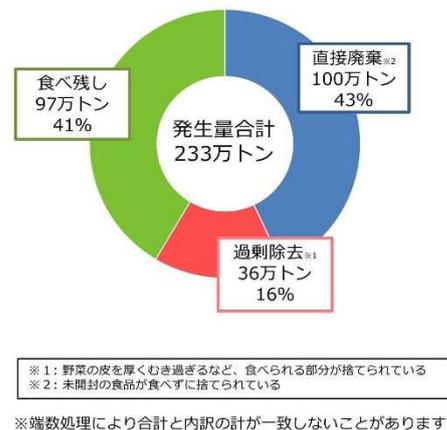
日本の食品ロス発生量（令和5年度推計） 資料：農林水産省、環境省



事業系食品ロス（可食部）の業種別内訳



家庭系食品ロスの内訳



SDGsにおける食品ロス削減の位置づけ

2015（平成27）年度の「国連持続可能な開発サミット」で採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」において、17の目標と169のターゲットからなる「持続可能な開発目標（SDGs）」が設定されました。その中で、「2030年までに小売、消費段階での世界全体の一人当たり食品廃棄物を半減させ、収穫後損失を含めた製造、供給チェーン全体での食品ロスを削減する」と明記されています。

事業系食品ロス削減に関する目標

2000年度比で、2030年度までに6割減（2000年度547万トン→2030年度219万トン）

※食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（食品リサイクル法）の基本方針（2025年3月公布）において設定

食品ロス削減の取組

「いばらきフードロス削減取組メニュー」を御活用ください。

茨城県では、食品関連事業者のフードロス削減の具体的な取組の例を、5業態ごとにその特性を踏まえてメニューにしました。

フードロス削減の取組の振り返りや計画、11ページの「いばらきフードロス削減取組宣言」に御活用ください。

- ※ 5業態……食品製造業、食品卸売業、食品小売業、宿泊業、飲食業
- ◎ マーク……事業者から特に成果に繋がったという回答が多かった取組
(参考：2024年度茨城県食品ロスに関する事業者アンケート調査結果)
- ☆ マーク……事業者に取り組んで欲しい取組
(参考：いばらきフードロス削減推進事業者協議会)

取組の例

→ 取組メニューの小区分(具体的な取組)の番号

フードロス発生量の定期的・継続的な把握

→4

廃棄される食品の量を把握し、発生原因を知って、できることからフードロス削減に取り組みましょう。また、定期的・継続的に量を把握し、取組の効果を検証しましょう。



需要予測に基づき、無駄なく発注(調達)、製造、販売

→5

AIや天候情報等を活用した需要予測の精度向上などにより、無駄のない食材の確保に努めることで過剰在庫の削減が、また無駄のない商品の製造・販売に努めることで廃棄される食品の削減が期待できます。



賞味期限・消費期限が近い食品の値引き、ポイント付与等 少量メニュー、少量販売の導入(ばら売り・量り売り等)

→17

→21

期限間近の食品を割引きして販売することにより、消費者としては価格面でもインセンティブが得られ、事業者としては廃棄される食品を減らすことができます。

また、ばら売りや量り売りは、消費者が必要な分だけ食品を購入することができ、フードロスの削減につながります。



規格外の茨城県産の農林水産物を食材として利用又は販売

→26

形が規格に合わないなどの規格外でも、新鮮でおいしい茨城県産の農林水産物を選んで利用又は販売しましょう。フードロス削減のほか、農林水産物の活性化にも貢献できます。

規格外食品を使って新たな商品を作り、販売することで新たな価値を生み出すビジネスも展開されています。



「てまえどり」をPOP、シール等で消費者に呼びかけ

→32

茨城県では、商品を購入する際、すぐに食べる場合は、商品棚の手前に並べられている消費期限や賞味期限が近くなった商品からとる「てまえどり」を推進しています。

コンビニエンスストアやスーパー等の小売店では、商品を仕入れた順に商品棚の手前から陳列されているケースが多く、消費者は消費するまでに十分な賞味期限があるにもかかわらず、奥の商品に手を伸ばしがちです。このため、消費者が「てまえどり」を実践することは、フードロスの削減につながります。



食べきり呼びかけ(30・10運動等)

→33

30・10運動とは、宴会時の食べ残しを減らすためのキャンペーンです。

<乾杯後30分間>は席を立たずに料理を楽しみましょう。

<お開き10分前>になったら、自分の席に戻って、再度料理を楽しみましょう。

と呼びかけて、フードロスを削減しましょう！



フードバンクや子ども食堂等への規格外等の食品の寄贈(有効利用)

→27

従業員によるフードドライブの実施(フードバンク等へ食品の寄贈)

→45

フードバンク等へのスタッフ派遣や食品運搬等の協力

→49

フードバンクとは、食品企業の製造工程で発生する規格外品などを引き取り、福祉施設等へ無料で提供する団体・活動のことです。受入れ可能な食品には、賞味期限が2か月以上あることなどの条件があります。食品の仕分けや運搬のボランティアも募集しています。

フードドライブとは、家庭にある食べきれない食品をフードバンクや、地域で子ども食堂やフードパントリーなどの活動を行うNPOや社会福祉協議会などを通じて、食の支援が必要な方々に届ける取組です。気軽に社会貢献活動に参加していただくことができます。



大区分	中区分=取組の基本的な方針	小区分=具体的な取組	製造	卸売	小売	宿泊	飲食	団体	
共通	1 フードロス削減の重要性を再確認し、取組の輪を拡げます。	1 団体内や業界内において、フードロス削減に関する情報の共有や取組促進の働きかけ	○	○	○	○	○	○	
		2 団体内や業種内の事業者による共通の取組や、フードロス削減に関するイベントやキャンペーンの合同実施	○	○	○	○	○	○	
		3 団体内や業種内にフードロス削減に向けた推進組織を設置	○	○	○	○	○	○	
発生抑制	2 社内（事業所内）のフードロスの実態把握に取り組みます。	4 フードロス発生量の定期的・継続的な把握	☆	☆	☆	☆	☆		
		5 需要予測に基づき、無駄なく発注（調達）、製造、販売（A I、天候情報の活用等）	☆	○	○	○	○		
		6 食材や商品を長持ちさせる保存時の工夫（冷凍、真空保存等）	○	☆	○	○	○		
		7 回転の悪い商品の取扱い廃止検討、顧客へ他商品を提案		☆					
		8 歩留まり（原材料に対して得られる製品生産数の割合）の改善	○	○	○	○	○		
		9 無駄のない食材の確保（調理済、冷凍、常温保存で賞味期限が長い、個包装などの食品の製造・販売・利用）	○	○	○	○	○		
		10 顧客の希望に応じた量の調整（小容量商品の製造・販売）	○	○	○	○	○		
		11 食材や商品の保管や搬送時の包装や商品の汚・破損の削減	○	○	○	○	○		
		12 食材や商品の保管状況の改善、容器の改良	○	○	○	○	○		
		13 顧客情報のデータベース化と分析	○	○	○	○	○		
		14 納品期限の緩和(3分の1ルール等商習慣の見直し)、返品削減	○	○	○				
		15 季節商品（恵方巻など）の予約販売	○		○		○		
		16 賞味期限・消費期限の見直し（包材の変更、製造過程の衛生管理レベルの向上等）、大括り化（年月表示化、日まとめ表示化）	○	○	○	○	○		
		4 食品の売れ残り削減に取り組みます。	17 賞味期限・消費期限に近い食品の値引き、ポイント付与等	○	○	○	○	○	
			18 定期的な賞味期限・消費期限の確認	○	○	○	○	○	
19 賞味期限・消費期限が近い、規格外、天候被害などの食品を集めた専用コーナーの設置				○					
20 賞味期限・消費期限に近い食品を扱うショッピングサイトやマッチングアプリ、マッチング窓口等の活用	○		○	○	○	○			
21 少量メニュー、少量販売の導入（小盛、ハーフサイズ、メニューに量や何人前か記載等）（少量パック、ばら売り、量り売り）				☆	☆	☆			
5 食べ残しの削減に取り組みます。	22 食べ残り削減に向けたメニューの開発			○	○	○			
	23 客層に応じたメニューの提案			○	○	○			
	24 宴会等の大量の食事を準備する際には、食べ残さないよう主催者や幹事と食事量やメニューを相談				○	○			
	25 苦手な食べ物、アレルギーを事前確認して食材を変更				○	○			
	26 規格外の茨城県産の農林水産物を食材として利用又は販売	☆	○	☆	○	○			
有効活用	6 規格外食材を活用します。	27 フードバンクや子ども食堂等への売れ残り・規格外等の食品の寄贈（有効利用）	○	○	○	○	○		
		28 賞味期限・消費期限に近い、規格外、端材、副産物、天候被害などの未利用の食品を別の商品に加工して販売（アップサイクル）	○	○	○	○	○		
		29 災害備蓄食品の利用、リメイク、寄付など				○			
啓発	9 消費者への情報提供・啓発に取り組みます。	30 フードロス削減の活動を行った上で発生する食品廃棄物の飼料化、肥料化、燃料化（熱回収）等の推進	○	○	○	○	○		
		31 自らの取組を積極的に広報（ホームページに掲載等）	☆	☆	☆	☆	☆		
		32 てまえどりをPOP、シール等で消費者に呼びかけ			☆				
		33 食べきり呼びかけ（30・10（サマルイ）運動等）				☆	☆		
		34 食べ残した料理（食品）の持ち帰りの希望（消費者の自己責任）に対応（持ち帰り容器の準備、顧客への注意説明）				☆	☆		
		35 フードロス削減を啓発するPOP、ポスター、チラシ、ネット掲載など	○	○	○	○	○		
		36 適量注文の呼びかけ				○	○		
		37 特典付与（食べきった顧客に次回割引券、ドリンク券、粗品等を付与）				○	○		
		38 保存や調理の工夫を紹介（保存容器や食材の使いきりメニュー等）	○	○	○	○	○		
		39 賞味期限・消費期限に近い、規格外、天候被害などの茨城県産の農林水産物の利用の呼びかけ	○	○	○	○	○		
		40 食品表示に係る正しい理解の促進	○	○	○				
		41 農作物の収穫体験や出張講座等による食育			○				
社内体制	10 従業員と一体になってフードロス削減に取り組みます。	42 フードロス削減についての従業員教育	○	○	○	○	○		
		43 社内でのフードロス削減に向けた取組項目の設定（フードロスになりそうな食品の社内販売、買い提供等）	○	○	○	○	○		
		44 社員食堂の提供方法見直し	○	○	○	○	○		
		45 従業員によるフードドライブの実施（フードバンク等へ食品の寄贈）	○	○	○	○	○		
		46 フードロス削減を担当する社内組織の設置	○	○	○	○	○		
		11 フードロス削減に向け、具体的目標を掲げて取り組みます。	47 〈例〉○年度までに自社から発生するフードロスを○トンまで削減（○年時点○トン）	○	○	○	○	○	
48 協力企業と連携した、食品資源循環モデル（リサイクルループ）の構築	○		○	○	○	○			
49 フードバンク等へのスタッフ派遣や食品運搬等の協力	○		○	○	○	○			
連携・協力	12 自治体や地域と連携した取組に積極的に参加します。	50 食品ロス削減月間に取組を強化（イベント、キャンペーンの実施等）	○	○	○	○	○		
		51 広報啓発（てまえどり等）			○	○	○		
		52 制度等への登録（食べきり協力店登録等）			○	○	○		

○業態ごとの具体的な取組の数

◎特に成果に繋がる取組の数

☆取り組んで欲しい取組の数

大区分	中区分=取組の基本的な方針	小区分=具体的な取組			
共通	1 フードロス削減の重要性を再確認し、取組の輪を広げます。	1 団体内や業界内において、フードロス削減に関する情報の共有や取組促進の働きかけ			
		2 団体内や業種内の事業者による共通の取組や、フードロス削減に関するイベントやキャンペーンの合同実施			
		3 団体内や業種内にフードロス削減に向けた推進組織を設置			
発生抑制	2 社内（事業所内）のフードロスの実態把握に取り組みます。	4 フードロス発生量の定期的・継続的な把握	☆		
		3 需要に見合った原材料調達、商品製造、商品販売の改善に努めます。	5 需要予測に基づき、無駄なく発注（調達）、製造、販売（A I、天候情報の活用等）	☆	
			6 食材や商品を長持ちさせる保存時の工夫（冷凍、真空保存等）		
			8 歩留まり（原材料に対して得られる製品生産数の割合）の改善	◎	
			9 無駄のない食材の確保（調理済、冷凍、常温保存で賞味期限が長い、個包装などの食品の製造・販売・利用）		
			10 顧客の希望に応じた量の調整（小容量商品の製造・販売）		
			11 食材や商品の保管や搬送時の包装や商品の汚・破損の削減		
			12 食材や商品の保管状況の改善、容器の改良		
			13 顧客情報のデータベース化と分析		
			14 納品期限の緩和(3分の1ルール等商習慣の見直し)、返品削減		
			15 季節商品（恵方巻など）の予約販売		
			16 賞味期限・消費期限の見直し（包材の変更、製造過程の衛生管理レベルの向上等）、大括り化（年月表示化、日まとめ表示化）		
			4 食品の売れ残り削減に取り組みます。	17 賞味期限・消費期限が近い食品の値引き、ポイント付与等	
				18 定期的な賞味期限・消費期限の確認	
				20 賞味期限・消費期限が近い食品を扱うショッピングサイトやマッチングアプリ、マッチング窓口等の活用	
有効活用	6 規格外食材を活用します。	26 規格外の茨城県産の農林水産物を食材として利用又は販売	☆		
		7 未利用食品の有効利用を図ります。	27 フードバンクや子ども食堂等への売れ残り・規格外等の食品の寄贈（有効利用）		
			28 賞味期限・消費期限が近い、規格外、端材、副産物、天候被害などの未利用の食品を別の商品に加工して販売（アップサイクル）		
8 食品廃棄物のリサイクルに努めます。	30 フードロス削減の活動を行った上で発生する食品廃棄物の飼料化、肥料化、燃料化（熱回収）等の推進	◎			
	啓発	9 消費者への情報提供・啓発に取り組みます。	31 自らの取組を積極的に広報（ホームページに掲載等）	☆	
		35 フードロス削減を啓発するPOP、ポスター、チラシ、ネット掲載など			
		38 保存や調理の工夫を紹介（保存容器や食材の使いきりメニュー等）			
		39 賞味期限・消費期限が近い、規格外、天候被害などの茨城県産の農林水産物の利用の呼びかけ			
		40 食品表示に係る正しい理解の促進			
社内体制	10 従業員と一体になってフードロス削減に取り組みます。	42 フードロス削減についての従業員教育			
		43 社内でのフードロス削減に向けた取組項目の設定（フードロスになりそうな食品の社内販売、賄い提供等）			
		44 社員食堂の提供方法見直し			
		45 従業員によるフードドライブの実施（フードバンク等へ食品の寄贈）			
		46 フードロス削減を担当する社内組織の設置			
		11 フードロス削減に向け、具体的目標を掲げて取り組みます。	47 <例> ○年度までに自社から発生するフードロスを○トンまで削減（○年時点○トン）		
48 協力企業と連携した、食品資源循環モデル（リサイクルループ）の構築					
連携・協力	12 自治体や地域と連携した取組に積極的に参加します。	49 フードバンク等へのスタッフ派遣や食品運搬等の協力			
		50 食品ロス削減月間取組を強化（イベント、キャンペーンの実施等）			

○業態ごとの具体的な取組の数 36

◎特に成果に繋がる取組の数 2

☆取り組んで欲しい取組の数 4

大区分	中区分=取組の基本的な方針	小区分=具体的な取組		
共通	1 フードロス削減の重要性を再確認し、取組の輪を拡げます。	1 団体内や業界内において、フードロス削減に関する情報の共有や取組促進の働きかけ		
		2 団体内や業種内の事業者による共通の取組や、フードロス削減に関するイベントやキャンペーンの合同実施		
		3 団体内や業種内にフードロス削減に向けた推進組織を設置		
	2 社内（事業所内）のフードロスの実態把握に取り組みます。	4 フードロス発生量の定期的・継続的な把握	☆	
発生抑制	3 需要に見合った原材料調達、商品製造、商品販売の改善に努めます。	5 需要予測に基づき、無駄なく発注（調達）、製造、販売（A I、天候情報の活用等）		
		6 食材や商品を長持ちさせる保存時の工夫（冷凍、真空保存等）	☆	
		7 回転の悪い商品の取扱い廃止検討、顧客へ他商品を提案	☆	
		8 歩留まり（原材料に対して得られる製品生産数の割合）の改善		
		9 無駄のない食材の確保（調理済、冷凍、常温保存で賞味期限が長い、個包装などの食品の製造・販売・利用）		
		10 顧客の希望に応じた量の調整（小容量商品の製造・販売）		
		11 食材や商品の保管や搬送時の包装や商品の汚・破損の削減		
		12 食材や商品の保管状況の改善、容器の改良		
		13 顧客情報のデータベース化と分析		
		14 納品期限の緩和(3分の1ルール等商習慣の見直し)、返品削減		
4 食品の売れ残り削減に取り組みます。	17 賞味期限・消費期限が近い食品の値引き、ポイント付与等			
	18 定期的な賞味期限・消費期限の確認			
	20 賞味期限・消費期限が近い食品を扱うショッピングサイトやマッチングアプリ、マッチング窓口等の活用			
	16 賞味期限・消費期限の見直し（包材の変更、製造過程の衛生管理レベルの向上等）、大括り化（年月表示化、日まとめ表示化）			
有効活用	6 規格外食材を活用します。	26 規格外の茨城県産の農林水産物を食材として利用又は販売		
		7 未利用食品の有効利用を図ります。	27 フードバンクや子ども食堂等への売れ残り・規格外等の食品の寄贈（有効利用）	
		28 賞味期限・消費期限が近い、規格外、端材、副産物、天候被害などの未利用の食品を別の商品に加工して販売（アップサイクル）		
8 食品廃棄物のリサイクルに努めます。	30 フードロス削減の活動を行った上で発生する食品廃棄物の飼料化、肥料化、燃料化（熱回収）等の推進			
	啓発	9 消費者への情報提供・啓発に取り組みます。	31 自らの取組を積極的に広報（ホームページに掲載等）	☆
35 フードロス削減を啓発するPOP、ポスター、チラシ、ネット掲載など				
38 保存や調理の工夫を紹介（保存容器や食材の使いきりメニュー等）				
39 賞味期限・消費期限が近い、規格外、天候被害などの茨城県産の農林水産物の利用の呼びかけ				
40 食品表示に係る正しい理解の促進				
社内体制		10 従業員と一体になってフードロス削減に取り組みます。	42 フードロス削減についての従業員教育	
	43 社内でのフードロス削減に向けた取組項目の設定（フードロスになりそうな食品の社内販売、賄い提供等）			
	44 社員食堂の提供方法見直し			
	45 従業員によるフードドライブの実施（フードバンク等へ食品の寄贈）			
	46 フードロス削減を担当する社内組織の設置			
	11 フードロス削減に向け、具体的目標を掲げて取り組みます。		47 <例> ○年度までに自社から発生するフードロスを○トンまで削減（○年時点○トン）	
48 協力企業と連携した、食品資源循環モデル（リサイクルループ）の構築				
連携・協力	12 自治体や地域と連携した取組に積極的に参加します。	49 フードバンク等へのスタッフ派遣や食品運搬等の協力		
		50 食品ロス削減月間に取組を強化（イベント、キャンペーンの実施等）		

○業態ごとの具体的な取組の数 36

◎特に成果に繋がる取組の数 0

☆取り組んで欲しい取組の数 4

大区分	中区分=取組の基本的な方針	小区分=具体的な取組		
共通	1 フードロス削減の重要性を再確認し、取組の輪を拡げます。	1 団体内や業界内において、フードロス削減に関する情報の共有や取組促進の働きかけ		
		2 団体内や業種内の事業者による共通の取組や、フードロス削減に関するイベントやキャンペーンの合同実施		
		3 団体内や業種内にフードロス削減に向けた推進組織を設置		
発生抑制	2 社内（事業所内）のフードロスの実態把握に取り組みます。 3 需要に見合った原材料調達、商品製造、商品販売の改善に努めます。	4 フードロス発生量の定期的・継続的な把握	☆	
		5 需要予測に基づき、無駄なく発注（調達）、製造、販売（A I、天候情報の活用等）		
		6 食材や商品を長持ちさせる保存時の工夫（冷凍、真空保存等）		
		8 歩留まり（原材料に対して得られる製品生産数の割合）の改善		
		9 無駄のない食材の確保（調理済、冷凍、常温保存で賞味期限が長い、個包装などの食品の製造・販売・利用）		
		10 顧客の希望に応じた量の調整（小容量商品の製造・販売）		
		11 食材や商品の保管や搬送時の包装や商品の汚・破損の削減		
		12 食材や商品の保管状況の改善、容器の改良		
		13 顧客情報のデータベース化と分析		
		14 納品期限の緩和(3分の1ルール等商習慣の見直し)、返品削減		
		15 季節商品（恵方巻など）の予約販売		
		16 賞味期限・消費期限の見直し（包材の変更、製造過程の衛生管理レベルの向上等）、大括り化（年月表示化、日まとめ表示化）		
		4 食品の売れ残り削減に取り組みます。	17 賞味期限・消費期限に近い食品の値引き、ポイント付与等	◎
			18 定期的な賞味期限・消費期限の確認	
			19 賞味期限・消費期限に近い、規格外、天候被害などの食品を集めた専用コーナーの設置	
5 食べ残しの削減に取り組みます。	20 賞味期限・消費期限に近い食品を扱うショッピングサイトやマッチングアプリ、マッチング窓口等の活用			
	21 少量メニュー、少量販売の導入（小盛、ハーフサイズ、メニューに量や何人前か記載等）（少量バック、ばら売り、量り売り）	☆		
	22 食べ残り削減に向けたメニューの開発			
有効活用	6 規格外食材を活用します。 7 未利用食品の有効利用を図ります。	26 規格外の茨城県産の農林水産物を食材として利用又は販売	☆	
		27 フードバンクや子ども食堂等への売れ残り・規格外等の食品の寄贈（有効利用）		
		28 賞味期限・消費期限に近い、規格外、端材、副産物、天候被害などの未利用の食品を別の商品に加工して販売（アップサイクル）		
8 食品廃棄物のリサイクルに努めます。	30 フードロス削減の活動を行った上で発生する食品廃棄物の飼料化、肥料化、燃料化（熱回収）等の推進			
	9 消費者への情報提供・啓発に取り組みます。	31 自らの取組を積極的に広報（ホームページに掲載等）	☆	
		32 てまえどりをPOP、シール等で消費者に呼びかけ	☆	
35 フードロス削減を啓発するPOP、ポスター、チラシ、ネット掲載など				
38 保存や調理の工夫を紹介（保存容器や食材の使いきりメニュー等）				
39 賞味期限・消費期限に近い、規格外、天候被害などの茨城県産の農林水産物の利用の呼びかけ				
40 食品表示に係る正しい理解の促進				
41 農作物の収穫体験や出張講座等による食育				
社内体制	10 従業員と一体になってフードロス削減に取り組みます。	42 フードロス削減についての従業員教育		
		43 社内でのフードロス削減に向けた取組項目の設定（フードロスになりそうな食品の社内販売、賄い提供等）		
		44 社員食堂の提供方法見直し		
		45 従業員によるフードドライブの実施（フードバンク等へ食品の寄贈）		
		46 フードロス削減を担当する社内組織の設置		
		11 フードロス削減に向け、具体的な目標を掲げて取り組みます。	47 〈例〉○年度までに自社から発生するフードロスを○トンまで削減（○年時点○トン）	
48 協力企業と連携した、食品資源循環モデル（リサイクルループ）の構築				
連携・協力	12 自治体や地域と連携した取組に積極的に参加します。		49 フードバンク等へのスタッフ派遣や食品運搬等の協力	
	50 食品ロス削減月間に取組を強化（イベント、キャンペーンの実施等）			
	51 広報啓発（てまえどり等）			
	52 制度等への登録（食べきり協力店登録等）			

○業態ごとの具体的な取組の数 43

◎特に成果に繋がる取組の数 1

☆取り組んで欲しい取組の数 5

大区分	中区分=取組の基本的な方針	小区分=具体的な取組	宿泊業
共通	1 フードロス削減の重要性を再確認し、取組の輪を拡げます。	1 団体内や業界内において、フードロス削減に関する情報の共有や取組促進の働きかけ	
		2 団体内や業種内の事業者による共通の取組や、フードロス削減に関するイベントやキャンペーンの合同実施	
		3 団体内や業種内にフードロス削減に向けた推進組織を設置	
発生抑制	2 社内（事業所内）のフードロスの実態把握に取り組みます。 3 需要に見合った原材料調達、商品製造、商品販売の改善に努めます。	4 フードロス発生量の定期的・継続的な把握	☆
		5 需要予測に基づき、無駄なく発注（調達）、製造、販売（A I、天候情報の活用等）	
		6 食材や商品を長持ちさせる保存時の工夫（冷凍、真空保存等）	
		8 歩留まり（原材料に対して得られる製品生産数の割合）の改善	
		9 無駄のない食材の確保（調理済、冷凍、常温保存で賞味期限が長い、個包装などの食品の製造・販売・利用）	
		10 顧客の希望に応じた量の調整（小容量商品の製造・販売）	
		11 食材や商品の保管や搬送時の包装や商品の汚・破損の削減	
		12 食材や商品の保管状況の改善、容器の改良	
		13 顧客情報のデータベース化と分析	
		17 賞味期限・消費期限が近い食品の値引き、ポイント付与等	
		18 定期的な賞味期限・消費期限の確認	
		20 賞味期限・消費期限が近い食品を扱うショッピングサイトやマッチングアプリ、マッチング窓口等の活用	
		4 食品の売れ残り削減に取り組みます。	5 食べ残しの削減に取り組みます。
18 定期的な賞味期限・消費期限の確認			
20 賞味期限・消費期限が近い食品を扱うショッピングサイトやマッチングアプリ、マッチング窓口等の活用			
21 少量メニュー、少量販売の導入（小盛、ハーフサイズ、メニューに量や何人前か記載等）（少量パック、ばら売り、量り売り）	☆		
22 食べ残り削減に向けたメニューの開発			
23 客層に応じたメニューの提案			
24 宴会等の大量の食事を準備する際には、食べ残さないよう主催者や幹事と食事量やメニューを相談			
25 苦手な食べ物、アレルギーを事前確認して食材を変更			
有効活用	6 規格外食材を活用します。 7 未利用食品の有効利用を図ります。	26 規格外の茨城県産の農林水産物を食材として利用又は販売	
		27 フードバンクや子ども食堂等への売れ残り・規格外等の食品の寄贈（有効利用）	
		28 賞味期限・消費期限が近い、規格外、端材、副産物、天候被害などの未利用の食品を別の商品に加工して販売（アップサイクル）	
		29 災害備蓄食品の利用、リメイク、寄付など	
啓発	8 食品廃棄物のリサイクルに努めます。 9 消費者への情報提供・啓発に取り組みます。	30 フードロス削減の活動を行った上で発生する食品廃棄物の飼料化、肥料化、燃料化（熱回収）等の推進	
		31 自らの取組を積極的に広報（ホームページに掲載等）	☆
		33 食べきり呼びかけ（30・10（サマルイマル）運動等）	☆
		34 食べ残した料理（食品）の持ち帰りの希望（消費者の自己責任）に対応（持ち帰り容器の準備、顧客への注意説明）	☆
		35 フードロス削減を啓発するPOP、ポスター、チラシ、ネット掲載など	
		36 適量注文の呼びかけ	
		37 特典付与（食べきった顧客に次回割引券、ドリンク券、粗品等を付与）	
		38 保存や調理の工夫を紹介（保存容器や食材の使いきりメニュー等）	
		39 賞味期限・消費期限が近い、規格外、天候被害などの茨城県産の農林水産物の利用の呼びかけ	
		社内体制	10 従業員と一体になってフードロス削減に取り組みます。
43 社内でのフードロス削減に向けた取組項目の設定（フードロスになりそうな食品の社内販売、賄い提供等）			
44 社員食堂の提供方法見直し			
45 従業員によるフードドライブの実施（フードバンク等へ食品の寄贈）			
46 フードロス削減を担当する社内組織の設置			
11 フードロス削減に向け、具体的目標を掲げて取り組みます。	47 (例) ○年度までに自社から発生するフードロスを○トンまで削減（○年時点○トン）		
	48 協力企業と連携した、食品資源循環モデル（リサイクルループ）の構築		
連携・協力	12 自治体や地域と連携した取組に積極的に参加します。	49 フードバンク等へのスタッフ派遣や食品運搬等の協力	
		50 食品ロス削減月間に取組を強化（イベント、キャンペーンの実施等）	
		51 広報啓発（てまえどり等）	
		52 制度等への登録（食べきり協力店登録等）	

○業態ごとの具体的な取組の数 44

◎特に成果に繋がる取組の数 0

☆取り組んで欲しい取組の数 5

大区分	中区分=取組の基本的な方針	小区分=具体的な取組	飲食業	
共通	1 フードロス削減の重要性を再確認し、取組の輪を広げます。	1 団体内や業界内において、フードロス削減に関する情報の共有や取組促進の働きかけ		
		2 団体内や業種内の事業者による共通の取組や、フードロス削減に関するイベントやキャンペーンの合同実施		
		3 団体内や業種内にフードロス削減に向けた推進組織を設置		
	2 社内（事業所内）のフードロスの実態把握に取り組みます。	4 フードロス発生量の定期的・継続的な把握	☆	
発生抑制	3 需要に見合った原材料調達、商品製造、商品販売の改善に努めます。	5 需要予測に基づき、無駄なく発注（調達）、製造、販売（A I、天候情報の活用等）		
		6 食材や商品を長持ちさせる保存時の工夫（冷凍、真空保存等）		
		8 歩留まり（原材料に対して得られる製品生産数の割合）の改善		
		9 無駄のない食材の確保（調理済、冷凍、常温保存で賞味期限が長い、個包装などの食品の製造・販売・利用）		
		10 顧客の希望に応じた量の調整（小容量商品の製造・販売）		
		11 食材や商品の保管や搬送時の包装や商品の汚・破損の削減		
		12 食材や商品の保管状況の改善、容器の改良		
		13 顧客情報のデータベース化と分析		
		15 季節商品（恵方巻など）の予約販売		
		16 賞味期限・消費期限の見直し（包材の変更、製造過程の衛生管理レベルの向上等）、大括り化（年月表示化、日まとめ表示化）		
		4 食品の売れ残り削減に取り組みます。	17 賞味期限・消費期限が近い食品の値引き、ポイント付与等	
			18 定期的な賞味期限・消費期限の確認	
			20 賞味期限・消費期限が近い食品を扱うショッピングサイトやマッチングアプリ、マッチング窓口等の活用	
		5 食べ残しの削減に取り組みます。	21 少量メニュー、少量販売の導入（小盛、ハーフサイズ、メニューに量や何人前か記載等）（少量パック、ばら売り、量り売り）	☆
			22 食べ残り削減に向けたメニューの開発	
23 客層に応じたメニューの提案				
24 宴会等の大量の食事を準備する際には、食べ残さないよう主催者や幹事と食事量やメニューを相談				
25 苦手な食べ物、アレルギーを事前確認して食材を変更				
有効活用	6 規格外食材を活用します。		26 規格外の茨城県産の農林水産物を食材として利用又は販売	
	7 未利用食品の有効利用を図ります。		27 フードバンクや子ども食堂等への売れ残り・規格外等の食品の寄贈（有効利用）	
		28 賞味期限・消費期限が近い、規格外、端材、副産物、天候被害などの未利用の食品を別の商品に加工して販売（アップサイクル）		
8 食品廃棄物のリサイクルに努めます。	30 フードロス削減の活動を行った上で発生する食品廃棄物の飼料化、肥料化、燃料化（熱回収）等の推進			
啓発	9 消費者への情報提供・啓発に取り組みます。	31 自らの取組を積極的に広報（ホームページに掲載等）	☆	
		33 食べきり呼びかけ（30・10（サマルイマル）運動等）	☆	
		34 食べ残した料理（食品）の持ち帰りの希望（消費者の自己責任）に対応（持ち帰り容器の準備、顧客への注意説明）	☆	
		35 フードロス削減を啓発するPOP、ポスター、チラシ、ネット掲載など		
		36 適量注文の呼びかけ		
		37 特典付与（食べきった顧客に次回割引券、ドリンク券、粗品等を付与）		
		38 保存や調理の工夫を紹介（保存容器や食材の使いきりメニュー等）		
		39 賞味期限・消費期限が近い、規格外、天候被害などの茨城県産の農林水産物の利用の呼びかけ		
		社内体制	10 従業員と一体になってフードロス削減に取り組みます。	42 フードロス削減についての従業員教育
43 社内でのフードロス削減に向けた取組項目の設定（フードロスになりそうな食品の社内販売、賄い提供等）				
44 社員食堂の提供方法見直し				
45 従業員によるフードドライブの実施（フードバンク等へ食品の寄贈）				
46 フードロス削減を担当する社内組織の設置				
11 フードロス削減に向け、具体的目標を掲げて取り組みます。	47 〈例〉○年度までに自社から発生するフードロスを○トンまで削減（○年時点○トン）			
	48 協力企業と連携した、食品資源循環モデル（リサイクルループ）の構築			
	連携・協力	12 自治体や地域と連携した取組に積極的に参加します。	49 フードバンク等へのスタッフ派遣や食品運搬等の協力	
50 食品ロス削減月間に取組を強化（イベント、キャンペーンの実施等）				
51 広報啓発（てまえどり等）				
52 制度等への登録（食べきり協力店登録等）				

○業態ごとの具体的な取組の数 45

◎特に成果に繋がる取組の数 1

☆取り組んで欲しい取組の数 5



いばらきフードロス削減取組宣言 募集中！

食料供給県である本県において、食品業界全体がフードロス削減に積極的に取り組んでいる姿勢を広く発信していくため、茨城県では「**いばらきフードロス削減取組宣言**」登録事業者を募集しています。この機会に、取組への御賛同をお願いいたします。

対象者

茨城県内の食品関連事業者及び団体*

(* 5業態：食品製造業、食品卸売業、食品小売業、宿泊業、飲食業)

宣言の流れ

宣言内容を検討

「**いばらきフードロス削減取組メニュー**」から1つ以上の**取組を選択**（※独自の取組も可）

登録

申請フォーム等から申請書を県に提出
県が申請内容を確認

登録完了

「**いばらきフードロス削減パートナー**」として宣言を県ホームページ等に掲載

取組の具体例

業 態	取 組 例
食品製造業	AIを活用した需要予測により、無駄のない調達に努めます。
食品卸売業	納品期限の緩和（1/3ルール等、商慣習の見直し）に努めます。
食品小売業	賞味期限・消費期限の近い食品を値引きして販売します。
宿泊業	3010運動など、食べきりの呼びかけに取り組めます。
飲食業	小盛メニューの導入等、食べ残しを減らす工夫をします。
共通	フードロス発生量の定期的・継続的な把握に努めます。
団体	会員事業者にフードロス削減に関する情報共有を行います。

登録事業者のメリット

環境に優しい事業者、社会貢献を行う事業者としての**PR**

過剰生産・廃棄の**経費削減**

県ホームページ等へのパートナー名掲載による**知名度向上**
（県民への利用・購入呼びかけ）

県オリジナル広報資材の提供等（店頭用ステッカー、ロゴマークほか）

取組のねらい（期待する効果）

食料供給県である茨城県のさらなる**イメージアップ**

フードロス削減による**環境負荷の軽減**

食品提供による経済的困窮者等の**支援**

いばらきフードロス削減ロゴマーク等



<店頭用ステッカー（直径12cm）> <ロゴマーク>
 パートナーはフードロス削減の取組に使用できます。

登録申請の方法、様式

● 県ホームページをご覧ください。



いばらきフードロス削減取組宣言

<https://www.pref.ibaraki.jp/seikatsukankyo/kansei/kankyo/foodloss/sengen.html>

Webフォーム（いばらき電子申請・届出サービス）または
 申請書様式をダウンロードしてメール等で申請できます。

問合せ・
 申請先

〒310-8555 茨城県水戸市笠原町978-6
 茨城県県民生活環境部環境政策課環境企画グループ
 TEL 029-301-2933 FAX 029-301-2949
 E-mail:kansei1@pref.ibaraki.lg.jp

見本



いばらきフードロス削減取組宣言

〇〇〇〇〇株式会社は、フードロスを削減するために以下の取組を行います。

- 1 フードロスの実態把握に取り組みます。
 (フードロス発生量の継続的な把握)
- 2 需要に見合った原材料調達、商品製造、商品販売の改善に努めます。
 (需要予測に基づき無駄なく調達・製造・販売)
 (季節商品の予約販売)
- 3 食品の売れ残り削減に取り組みます。
 (賞味期限や消費期限が近い商品の値引き)
- 4 規格外食材を活用します。
 (規格外の茨城県産の農産物を食材として活用)
- 5 食品廃棄物のリサイクルに努めます。
 (フードロス削減の活動を行った上で発生する食品廃棄物の堆肥化や燃料化の推進)
- 6 消費者への情報提供・啓発に取り組みます。
 (ホームページ上で自らの取組を積極的に広報)
 (POP、ポスター、チラシ、ネット掲載等で啓発)
- 7 自治体や地域と連携した取組に積極的に参加します。
 (食品ロス削減月間に取組を強化(イベント実施等))
 (同業者と連携して福祉団体等へ余剰食品を寄贈)

2025年〇月〇日

〇〇〇〇〇株式会社
 〇〇〇〇



食品ロス削減取組宣言書 (SDGs) 取組宣言書

※取組を1つ以上宣言してください。

いばらきフードロス削減プロジェクト「マッチング支援コーディネート窓口」

フードロスを抱える事業者と活用したい事業者から相談を受け付け、マッチングを支援しています。相談をお寄せください。

- 【商取引の例】 ・農家の規格外の野菜を、ホテルのレストランの料理に。
・食品製造業者のカット野菜の端材を、酪農家の乳牛の飼料に。
- 【無償提供の例】 ・農家や食品業者の賞味期限間近な食品を、フードバンクや子ども食堂を通じて食の支援を必要とする方に。

問合せ先 (株)常陽産業研究所 地域コンサルティング部 水戸市三の丸1-5-18
月曜～金曜 9時～17時 (祝日・年末年始は除く)
電話：029-233-6734 電子メール：no-foodloss@joyobank.co.jp

相談フォームQRコード▶



いばらき食べきり協力店 (飲食店・宿泊施設対象)

茨城県では、「おいしく、残さず食べよう!!」を合い言葉に、料理の食べ残しなど捨てられてしまう「食品ロス」の削減に協力いただける飲食店や宿泊施設を募集しています。

「いばらき食べきり協力店」の登録店は、茨城県のホームページ等でご紹介しています。

宿泊業又は飲食業の事業者様(水戸市は小売店を含む。)は、いばらきフードロス削減取組宣言の登録申請とあわせて、いばらき食べきり協力店や市町村の同様の制度への登録を希望できます。

いばらき食べきり協力店のページQRコード▶
(茨城県資源循環推進課)



2025年7月作成
茨城県県民生活環境部環境政策課
(いばらきフードロス削減推進事業者協議会事務局)

いばらきフードロス削減プロジェクト
ホームページQRコード▶

