


【飲食店向け ナッジを活用した食品ロス削減の取組事例】

ナッジ①	料理の「量」や「サイズ」の見える化	イ メ ー ジ	
手法	グラム数、サイズ、伝えたいメッセージなどを、 写真 や ポップ でメニューに表示する		
具体例	<ul style="list-style-type: none"> ・「ライス（中）は約〇グラム」、「コンビニのおにぎり〇個分に相当」 ・「ボリュームがあるので注意」、「小サイズも選べます」、「食べきりにご協力を」 		
ナッジ②	食べ残しを減らすインセンティブの付与	イ メ ー ジ	
手法	「子ども向け食べきりチャレンジ」などの 表彰 や プレゼント の実施		
具体例	料理を完食した子どもに対して、表彰状を読み上げたり、プレゼントやメダルなどを渡したりすることで、食べきりに関する感謝を伝える		
ナッジ③	食育の推進	イ メ ー ジ	
手法	食品の生産から提供までの食に関わる人の気持ちなどをまとめた 絵本 などの作成		
具体例	米や肉、野菜や果物など、「食品の生産から飲食店への提供までのストーリー」をまとめた絵本を食事用テーブルに設置し、消費者に読んでもらうことで、食に対する感謝の気持ちを育む		
ナッジ④	料理のテイスティング	イ メ ー ジ	
手法	味見用スプーン（試食）の提供		
具体例	ビュッフェなどの料理提供時に味見用スプーンを提供し、消費者に好みの味かどうかを事前に判断してもらうことで、必要以上に料理を取ることを抑制する		

【飲食店向け ナッジを活用した食品ロス削減の取組事例】

ナッジ⑤ 持ち帰りの促進		イ メ ー ジ		
手法	<p>ドギーバッグの常時提供（ドギーバッグ：食べ残した料理を持ち帰るための容器）</p>		イ メ ー ジ	
具体例	<p>食事用テーブルに常時、折り畳みできる「ドギーバッグ」を設置し、持ち帰り可能であることを表示する ※持ち帰りは衛生面に注意のうえ消費者の自己責任で実施すること</p>			
ナッジ⑥ 食品廃棄の認知		手法		<p>廃棄される食材の情報公開</p>
具体例	<p>実際に廃棄されている料理の情報（食材名や量など）を紹介することで、食品ロスの実情を消費者に知ってもらい、可能な限り料理を残さないよう呼びかけを行う</p>			