

イベントのごみを減らす、すぐできる選択

リユース食器 導入ガイド

ごみにならないリユース食器の活用を。

1) リユース食器とは？

何度も繰り返し洗って再使用(リユース)できる**食器**の総称です。紙コップ・紙皿・発泡容器などの**使い捨て**を減らし、**イベントごみを大幅に削減**できます。

注) 衛生上の観点から、回収したリユース食器を各店で洗って再使用することの無いようにしてください。

屋外イベントで使いやすい理由

- ・ 割れにくい素材が主流（例：ポリプロピレン（PP））
- ・ 耐冷・耐熱（目安：約-20℃～120℃）
- ・ 丈夫で持ちやすく、風でも飛ばされにくい



2) 何が借りられる？

コップ、皿、どんぶり、お椀、箸、スプーン等、**サイズ違い含め 10 種類以上**。出店者の提供するメニューに合わせて選べます。

3) 導入メリット

- ・ **ごみの減量**：使い捨て容器を削減
- ・ **使いやすさ**：丈夫で子どもでも扱いやすい
- ・ **環境負荷の低減**：CO₂排出量の削減につながる
- ・ **参加者への発信力**：環境配慮の行動のきっかけ、行動変容に

4) 導入の流れ

Step1 準備・計画

- ・ **出店者へ「意義・利用方法・費用」を共有（役割分担が重要）**
「主催者」、「飲食出店者」、「来場者」、「貸出事業者」、それぞれが協力し、運用することが重要です。
- ・ **食器の種類・数量見積り／回収計画づくり**
回収率を高めるためのシステムを検討します。

Step2 発注

- ・ 貸出料金、搬入搬出、洗浄サービス有無を WEB で確認し相談

『リユース食器ネットワーク事務局』(<https://www.reuse-network.jp>) では、リユース食器を取扱う事業者を紹介しています。



リユース食器ネットワーク
事務局 WEB サイトへ↑

Step3 使用・回収・返却

- ・ 提供時に回収場所を案内 + 会場アナウンス
- ・ イベント終了後に食器等数量確認、精算

Step4 振り返り

- ・ ごみ量の比較、回収率評価、関係者の声で改善

5) しゅくみ

リユース食器は、「使う → 回収する → 洗って保管する → もう一度使う」を繰り返すことで、使い捨て容器を減らす仕組みです。運用の要点は、回収ルート の 分かりやすさと、洗浄・保管の役割分担を事前に決めておくことです。



主催者：回収場所(エコステーション等)の設置・案内、会場アナウンス、回収体制の準備

飲食出店者：提供時の声かけ(返却先案内)、営業後の食器整理・返却協力

来場者：食器の返却(購入店舗または回収拠点へ)

貸出事業者(または主催者)：食器の洗浄・乾燥・保管、次回利用に向けた数量確認

※洗浄・保管は、各事業者の手順や保健所等の指導を参考に、衛生管理ができる方法で行います。

6) 費用の目安

✓ **前提条件**：洗わず返却／回収率 95%（紛失・破損 5%）／搬入・搬出は主催者・出店者が対応

✓ **リユース食器のレンタル数**：「カップ 1,000 個」、「どんぶり 500 個」、「皿 500 枚」、「箸 1,000 膳」としたとき、レンタル料金は約 12 万円となります。（貸出事業者「A 社」の場合）

✓ **補足**

宅配便利用時の送料は別途負担となる場合があります。

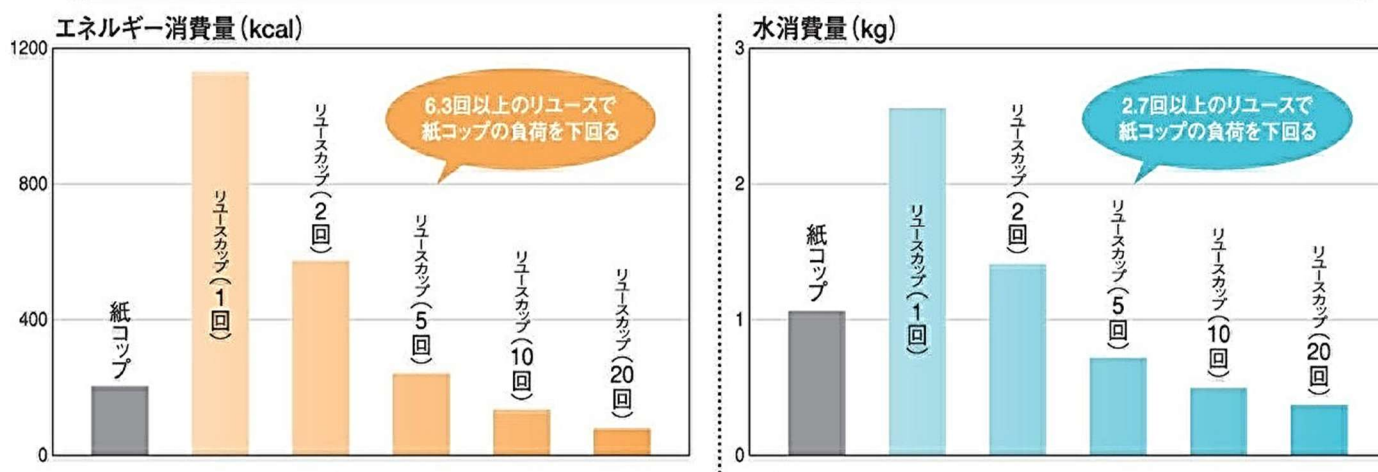
7) 費用負担の例

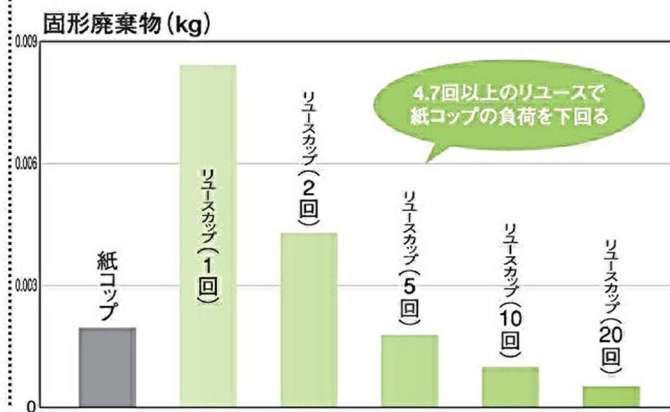
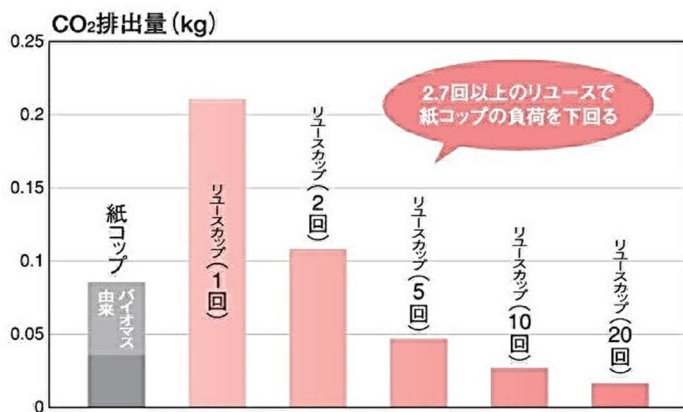
リユース食器の費用は、主に ①レンタル料（＋洗浄サービス）／②搬入・搬出／③回収運用（スタッフ・備品）／④紛失・破損の補填で構成されます。イベントの規模や運営体制に合わせて、「誰がどの費用を負担するか」を事前に決め、出店者・来場者に分かりやすく伝えることがポイントです。

- ・ **主催者負担**：主催者がレンタル料等を負担し、出店者は追加負担なし（または少額）
- ・ **出店者負担**：出店料に上乗せ／利用料として徴収し、リユース食器費用に充当
- ・ **来場者負担**：デポジット（返却で返金）、または販売価格への少額上乗せで運用費を確保
- ・ **協賛金活用**：広報物等への名称表示を条件に、企業・団体の協賛金を募り、設計
- ・ **複合型**：上記を組み合わせで分担（例：基本は主催者＋不足分を協賛、運用は主催者・費用は出店者等）

【参考】リユース食器が多くのイベントで使われることで、環境負荷を大幅に低減

リユースの回数に応じた環境負荷（使い捨て紙コップと比較）





東京大学安井研究室実施のLCA※分析をもとに作成

※ライフ・サイクル・アセスメント (Life Cycle Assessment)

原料採掘段階から生産・使用・輸送・廃棄段階に至るまで、製品の一生(ライフサイクル)を通じた環境への影響を定量的に分析、評価する手法。

(出典：リユース食器ネットワーク WEB サイト)

8) よくある質問

Q 衛生面は大丈夫？

A 衛生管理が必須です。貸出団体では既存の食品衛生関連マニュアルや保健所の指導等を参考に、洗浄・保管方法を定めて実践しています。回収したリユース食器を各店で洗って再使用することの無いようにしてください。

Q 紛失・破損したら？

A 補填金（弁償金）が発生します。回収率を高める工夫が重要です。

回収率アップの工夫（例）

- ・ デPOSIT（預り金）：返却で返金
- ・ 会場出口に回収場所
- ・ 返却時にノベルティ配布



Q これまでの導入実績は？

A 環境局主催の「ECO 縁日（写真）」、令和7年開催の「大阪・関西万博」、天神祭り（ごみゼロ大作戦）
<https://www.tenjin-gomizero.jp/>などで導入されています。天神祭りでは、約 17,000 枚のリユース食器を導入し、使い捨て容器によるごみの削減につなげたとのこと。

👉 まずは事業者にご相談（料金・洗浄・搬入搬出の条件確認）

リユース食器ネットワーク事務局 <https://www.reuse-network.jp>



リユース食器ネットワーク
事務局 WEB サイトへ

編集・発行 大阪市環境局 事業部 一般廃棄物指導課
電話 06-6630-3271

（令和8年10月作成）