

「もったいない山形協力店」 を募集します!

～ごみ削減に取り組む環境にやさしいお店・宿泊施設として協力店に登録し、PRしませんか?～

山形県の事業系一般廃棄物（生ごみを含む。）は増加傾向にあります。また、発生した生ごみのうち、3～4割は食品ロス（※）と言われています。

こうした事業系一般廃棄物削減のため、ごみ削減・リサイクル推進を実践する「もったいない山形協力店」を募集します。

●登録対象 山形県内の飲食店、宿泊施設、小売店・スーパー

●登録要件 以下の①～⑤のうち、2つ以上を実践すること（既に取り組んでいるものを含む。）

☆食品を扱う事業者のみなさまは、ぜひ「食品ロスの削減」に取り組みましょう。

取組項目	
① 廃棄物の発生抑制・ごみの減量化	例 ● 「廃棄物の再資源化（肥料化、飼料化等）」 ● 「レジ袋の有料化」 ● 「簡易包装」等
② 分別・リサイクルの促進	例 ● 「段ボールや古紙等のリサイクル」 ● 「食用油のリサイクル」 ● 「資源物の店頭回収」等
③ 食品ロスの削減	例 ● 「小盛りメニュー、食べきりサイズ等の設定」 ● 「ばら売り、量り売り等による食料品の提供」等
④ 消費者への3R（リデュース・リユース・リサイクル）の普及・啓発	例 ● 「店内に『もったいない山形協力店』のポスター（県提供）等の掲示」 ● 「お店・宿泊施設のHP等を利用した3Rの啓発」等
⑤ その他のごみゼロにつながる活動	

●登録後 協力店にポスターやステッカー、小のぼり等を配布します。啓発にご活用ください。

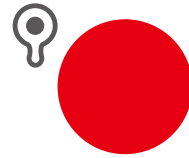
●申込方法 裏面の「もったいない山形協力店」登録申込書を記入し、郵送、FAX、Eメール又は持参のいずれかの方法で下記申込先までお送りください。

●申込書のデータや複数店舗を一括して申し込む場合の別紙登録店舗一覧表のデータは県ホームページに掲載しております。

●お問合せ・申込先

山形県環境エネルギー部循環型社会推進課 リサイクル・環境産業 担当
〒990-8570 山形市松波2丁目8番1号
TEL: 023-630-3044 FAX: 023-625-7991
Eメール 県ホームページの「この記事に対するお問い合わせ」から送付してください。

もったいない山形協力店 検索



◎ 食べものに、もったいないを、もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

食品ロス削減国民運動キャラクター「ろすのん」
※食品ロス…食べられるのに捨てられてしまう食品



県運動キャラクター「ごみゼロくん」

協力店の
メリットは?

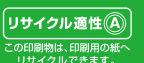
県のHPでお店・宿泊施設の
取組を紹介します!

ごみの削減に取り組む
環境にやさしいお店・
宿泊施設としてPRできます!

ごみが減少すると
処理費用が軽減します!



ご協力をよろしくお願いいたします。



「もったいない山形協力店」登録申込書

「もったいない山形協力店」登録事業実施要綱に基づき、登録を申し込みます。

申込日: 令和 年 月 日

1 基本情報(★印の内容は、県HPに情報を掲載させていただきます。あらかじめご了承ください。)

複数の店舗を一括して申し込む場合は、別紙一覧表を添付してください。

★店舗名	代表者名	
★所在地 (複数の店舗の一括申込みの場合、代表する事業所等の所在地)	〒 - 電話番号 (-)	
★事業区分	<input type="checkbox"/> 飲食店 <input type="checkbox"/> 宿泊施設 <input type="checkbox"/> 小売店・スーパー	
★店舗区分(詳細) (最も該当するいずれか一つに☑を付けてください。)	<input type="checkbox"/> レストラン・食堂 <input type="checkbox"/> 日本料理 <input type="checkbox"/> 西洋料理 <input type="checkbox"/> 中華料理・ラーメン <input type="checkbox"/> うどん・そば <input type="checkbox"/> すし <input type="checkbox"/> 居酒屋 <input type="checkbox"/> 焼肉・韓国料理 <input type="checkbox"/> 喫茶・スイーツ <input type="checkbox"/> バー・カラオケ <input type="checkbox"/> ファストフード <input type="checkbox"/> ホテル・旅館 <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> コンビニエンスストア <input type="checkbox"/> 野菜・果物 <input type="checkbox"/> 食肉・鮮魚 <input type="checkbox"/> その他 ()	
ご担当者連絡先	所属・氏名	
	電話番号	FAX番号
	メールアドレス	
★HPアドレス	http://	
★お店のPR		

2 取組項目 (以下の取組内容は県HPに掲載させていただきます。あらかじめご了承ください。)

- ・取組内容のうち、実践する又は実践しているものに☑を付けてください。
- ・取組項目①～⑤のうち、2つ以上の取組項目に取り組んでいる、又は取り組むことが登録要件です。
- ・各取組項目の取組内容のうち、1つ以上の実施(予定)で1つの取組項目に取り組んでいるものとします。

取組項目	取組内容	
	飲食店・宿泊施設用	小売店・スーパー用
① 廃棄物の発生抑制・ごみの減量化	<input type="checkbox"/> 簡易包装 <input type="checkbox"/> 割り箸の不使用 <input type="checkbox"/> 使い捨ての容器、おしぼり等の使用削減 <input type="checkbox"/> 廃棄物の再資源化(肥料化、飼料化等) <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> レジ袋の有料化 <input type="checkbox"/> 簡易包装 <input type="checkbox"/> 使い捨ての容器、おしぼり等の使用削減 <input type="checkbox"/> 廃棄物の再資源化(肥料化、飼料化等) <input type="checkbox"/> その他 ()
② 分別・リサイクルの促進	<input type="checkbox"/> 段ボール、古紙等のリサイクル <input type="checkbox"/> 食用油のリサイクル <input type="checkbox"/> 再生紙等を使ったチラシ等の作成 <input type="checkbox"/> リサイクル製品やエコマーク商品の使用 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 段ボール、古紙類等のリサイクル <input type="checkbox"/> 資源物(食品トレイ等)の店頭回収 <input type="checkbox"/> 再生紙を使ったチラシ等の作成 <input type="checkbox"/> リサイクル製品やエコマーク商品等の販売促進 <input type="checkbox"/> その他 ()
③ 食品ロスの削減	<input type="checkbox"/> 食事提供量の調整(小盛メニュー、量少なめプランの設定、希望に応じた食事の量の調整等) <input type="checkbox"/> 持ち帰り希望者への対応(※) <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> ばら売り、量り売り等による食料品の提供 <input type="checkbox"/> 閉店間際等の割引販売、ポイント付与等による売り切り推進 <input type="checkbox"/> 需用予測に基づく仕入管理による過剰在庫縮減 <input type="checkbox"/> 規格外の加工食品、野菜等の仕入れ販売 <input type="checkbox"/> その他 ()
④ 消費者への3Rの普及・啓発	<input type="checkbox"/> 店内放送、ポスター等の掲示 <input type="checkbox"/> HP、フリーペーパー等を利用した3Rの啓発 <input type="checkbox"/> 食べ残し削減のPR(宴会食べきり運動等) <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 店内放送、ポスター等の掲示 <input type="checkbox"/> HP、フリーペーパー等を利用した3Rの啓発 <input type="checkbox"/> その他 ()
⑤ その他のごみゼロにつながる活動		

※持ち帰り希望のお客様には、食中毒等のリスクや取り扱い方法等、衛生上の注意事項について十分に説明する、又は注意書きを添えるなどして、食中毒予防のための注意喚起をお願いします。

【注意喚起の例】

- ・料理のお持ち帰りは、お客様の責任においてお願いします。
- ・生ものや半生など加熱が不十分な料理のお持ち帰りは御遠慮ください。
- ・持ち帰った料理は帰宅後できるだけ速やかに召し上がってください。