

飲食店における食べ残し持ち帰りに関するアンケート結果

一般社団法人全国消費者団体連絡会

- ・ 全国消団連では、食品ロス削減の取り組みの一環として、飲食店での食べ残し持ち帰りに関する意識や実態を把握するため、アンケート調査を実施しました。
- ・ 近年、消費者庁・厚生労働省は「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」を策定するとともに、「mottECO（モッテコ）」運動を推進しています。一方で、食中毒リスクや事業者責任への懸念から、持ち帰りが十分に普及しているとは言えない状況です。
- ・ 今回の調査では、226 人から回答が寄せられ、食べ残し持ち帰りに対する消費者の意識や課題が明らかになりました。

【調査概要】

調査期間：2026 年 6～7 月

回答数：226 件

調査方法：インターネットによるアンケート調査

【調査結果の概要】

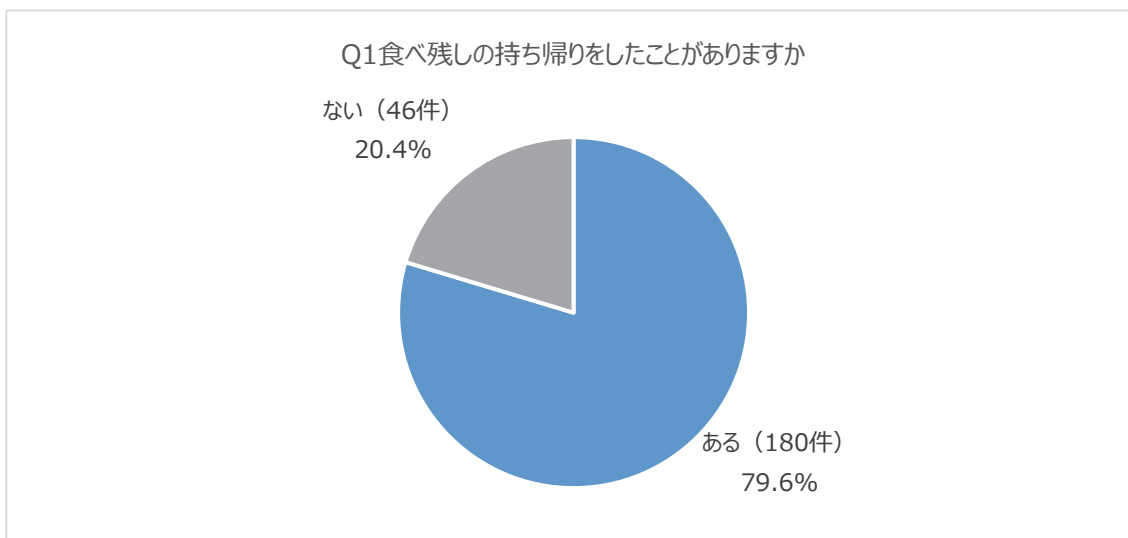
1. 約 8 割が食べ残しの持ち帰り経験あり

「食べ残しの持ち帰りをしたことがありますか」との質問では、

- ・ 「ある」180 人（79.6%）
- ・ 「ない」46 人（20.4%）

となり、多くの回答者が持ち帰り経験を持っていることが分かりました。

持ち帰りはすでに一部の消費者にとっては身近な行動となっています。



2. 持ち帰りを断られた経験も少なくない

「持ち帰りをしようとしてお店に断られたことはありますか」という質問では、

- 「ある」100 人
- 「ない」96 人
- 「その他」30 人

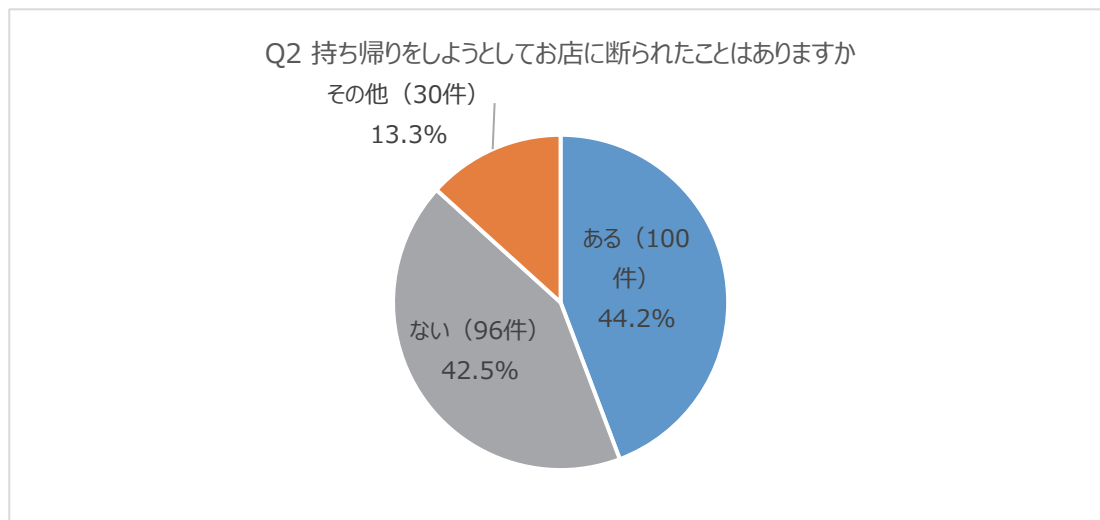
となりました。

自由記述では、

- 食中毒リスクを理由に断られた
- ホテルや宴会場で断られた
- 生ものは持ち帰り不可だった

といった経験が多く寄せられました。

飲食店側の衛生管理上の懸念が、持ち帰り促進の大きな壁になっていることがうかがえます。



3. 「店内表示があれば言いやすい」が圧倒的多数

持ち帰りを言い出しやすくするための対応として最も多かったのは、

- 店内ポスターやPOPの掲示
- メニューへの記載
- 「持ち帰り可能」の表示
- 容器価格の事前表示

でした。

特に、

「お持ち帰りできます」

「持ち帰り容器あります」

といった分かりやすい表示を求める声が数多く寄せられました。

また、

- 店員からの声掛け
- 共通ロゴや認証マーク
- 持ち帰り可能・不可メニューの明示

を求める意見も見られました。

■ 持ち帰りを言い出しやすいお店側の対応に関するアイデアや考えのまとめ

考えやアイデアのまとめ	件数	構成比
店内・メニュー等での表示・周知	103	51.0%
容器の用意・販売・価格表示	22	10.9%
店員からの声掛け・好意的な対応	17	8.4%
可否・対象メニュー・条件の明示	11	5.4%
衛生管理・自己責任・ルール整備	16	7.9%
注文量調整・食べ残し予防	5	2.5%
仕組み化・普及啓発・デジタル対応	7	3.5%
その他	21	10.4%
合計	202	100.0%

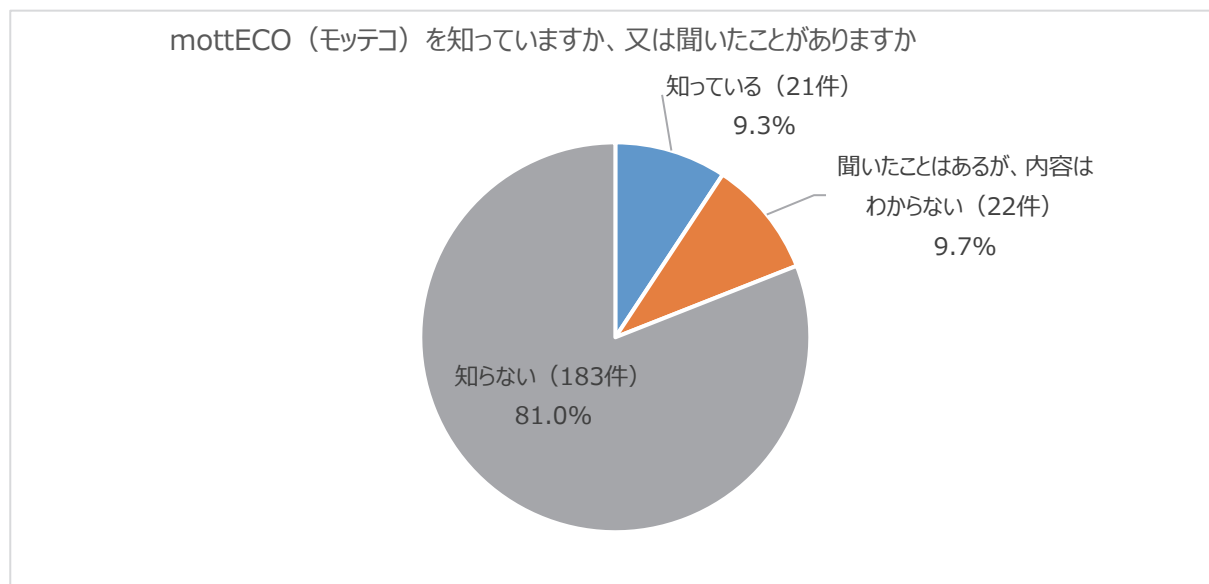
4. mottECO の取り組みの認知度は依然として低い

「mottECO（モッテコ）を知っていますか」との質問では、

- 知らない 183 人（81.0%）
- 聞いたことはあるが内容は分からない 22 人（9.7%）
- 知っている 21 人（9.3%）

となりました。

国や自治体が推進している取り組みであるにもかかわらず、認知度は極めて低く、更なる周知の必要性が明らかになりました。



5. 容器の有料化はおおむね受容

持ち帰り容器の有料化については、

- 「有料でもいいと思う」136 人

- 「金額による」79 人

と、ほとんどの回答者が一定の負担を受け入れる姿勢を示しました。

一方、

- 「有料はあり得ない」

との回答は 4 人となり少数でした。

容器価格の目安としては、

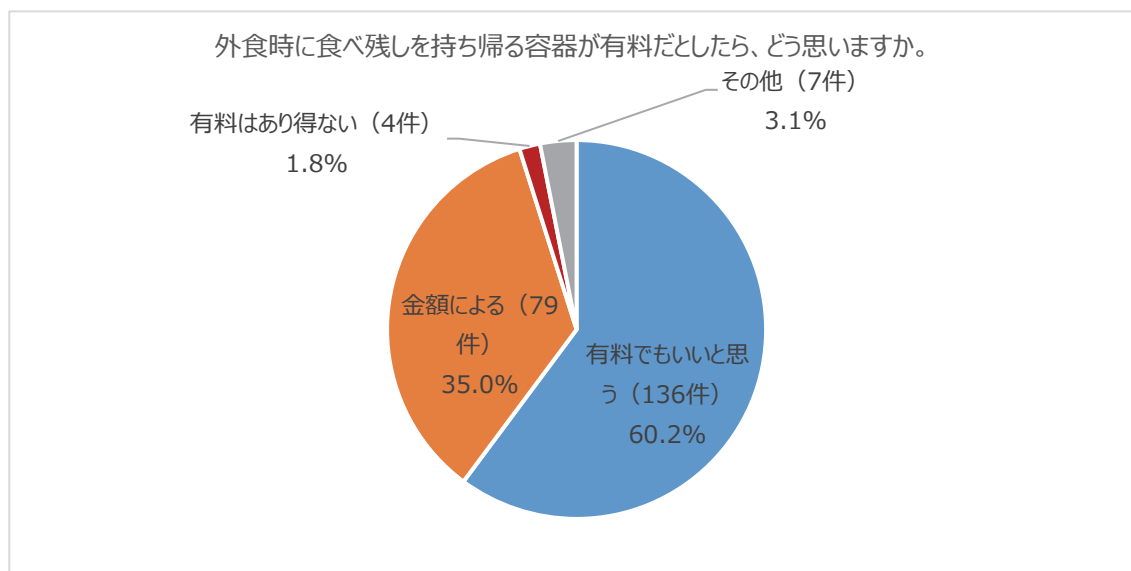
- 50～100 円未満
- 50 円未満
- 100 円前後

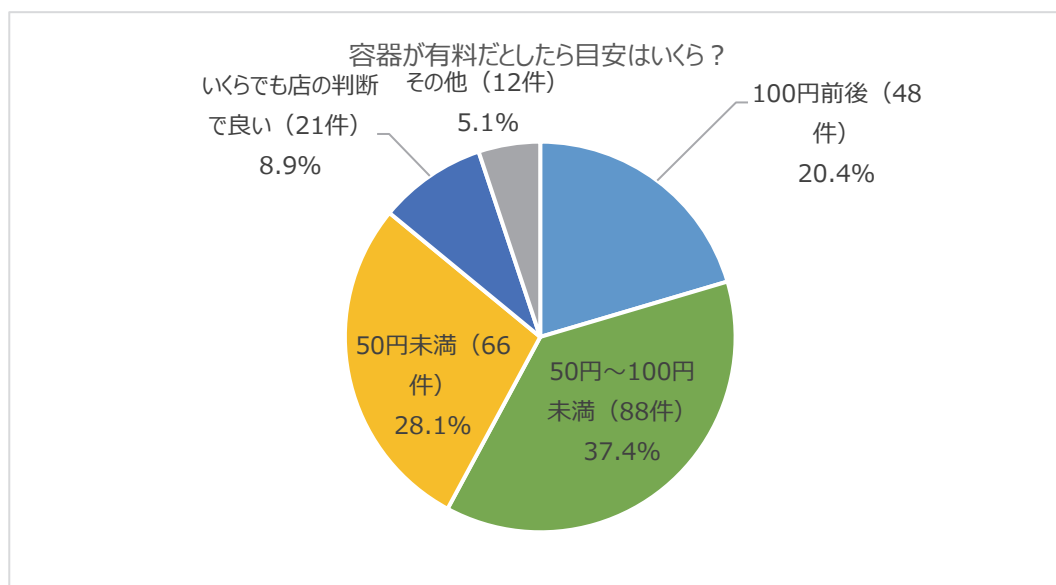
との回答が多く、100 円以内を妥当と考える人が多数を占めました。

また、

- マイ容器持参を認めてほしい
- 容器代は実費程度にすべき

という意見も見られました。





6. 自由記述から見た主な課題

自由記述には多くの意見が寄せられましたが、主に以下の4つの論点に整理できます。

(1) 食品ロス削減の観点から持ち帰りを推進すべき

- 「捨てるのはもったいない」
- 「作り手への敬意として食べ切りたい」
- 「食品ロス削減につながる」

など、持ち帰りへの肯定的な意見が多数を占め、持ち帰る消費者の視点、提供する飲食店の視点、双方に共通する視点、のそれぞれが明確になりました。

(2) 最大の課題は食中毒と責任問題

多くの回答者が、

- 持ち帰り後の保存状態
- 食中毒発生時の責任
- 飲食店へのクレーム

を懸念していました。

そのため、

- 自己責任の明確化
- ガイドラインの普及
- 飲食店を保護する制度整備

を求める声が多く寄せられました。

(3) まずは食べ残しを出さない工夫も重要

一方で、

- 小盛メニュー
- ハーフサイズ

- 注文量の選択肢拡大

など、持ち帰り以前に食べ残しを発生させない工夫を重視する意見も目立ちました。

(4) 消費者の意識改革も必要

回答者からは、

- 自分で食べられる量を注文する
- 買い過ぎない
- 作り過ぎない
- 手前取りを意識する

など、日常生活の中で食品ロス削減に取り組んでいるとの声が多く寄せられました。

■「食べ残し持ち帰り」の取り組みについての意見や要望のまとめ

意見・要望のまとめ	件数	構成比
衛生・食中毒・自己責任への対応	56	33.7%
注文量調整・食べ残し予防を優先	12	7.2%
容器・持参容器・環境負荷への配慮	13	7.8%
周知・啓発・ルール／制度整備	10	6.0%
店舗の負担・運用方法への配慮	5	3.0%
取り組みへの賛同・普及期待	13	7.8%
その他	57	34.3%
合計	166	100.0%

■自分の生活や行動で取り組める食品ロスの削減についての考えや目標のまとめ

考え・目標のまとめ	件数	構成比
購入量の調整・買いすぎ防止	28	16.9%
調理量の調整・作りすぎ防止	8	4.8%
食材を使い切る・食べ切る	18	10.8%
冷凍・保存・作り置き	20	12.0%
期限確認・手前取り・在庫管理	17	10.2%
外食の注文量調整・食べ残し防止	60	36.1%
残り物の再調理・おすそ分け	4	2.4%
生ごみ削減・堆肥化	3	1.8%
意識づけ・その他	8	4.8%
合計	166	100.0%

【まとめ】

今回の調査では、食べ残しの持ち帰りについて、多くの回答者が必要性を感じている一方で、飲食店・消費者双方が食中毒リスクや責任問題に不安を抱えていることが明らかになりました。特に、持ち帰り経験者が多いからこそ、断られた経験、言い出しづらさ、表示不足、持ち帰り後の管理不安など、普及に向けた実践的な課題が具体的に示されました。

また、「mottECO（モッテコ）」の取り組みの認知度は 1 割程度にとどまり、食品ロスに関心のある層にも十分に浸透していない現状が確認されました。この点は課題であると同時に、消費者団体としても、分かりやすい言葉で社会に伝えていく余地が大きいことを示しています。

今後は、持ち帰り可能であることの分かりやすい表示、容器代や持ち帰り可能・不可食品の明示、飲食店・消費者双方への衛生教育、ガイドラインの周知、自己責任の考え方の共有、食べ残しを出しにくいメニュー設計を一体的に進めることが重要です。これにより、食品ロス削減と安全確保、さらに事業者の安心を両立した取り組みの普及が期待されます。

今回のアンケート結果は、単に「持ち帰りを推進すべき」という意見にとどまらず、消費者が安心して言い出せ、事業者も安心して対応するための条件を具体的に示した点で、飲食店における食品ロス削減施策を検討する上で重要な示唆を得ることができました。

【参考：資料編】

1. アンケートの設問

○アンケート名称： 飲食店における「食べ残し持ち帰り」に関するアンケート

○アンケートの概要：

食品ロス削減の取り組みの一環として、外食産業における「食べ残し持ち帰り」の取り組みがありますが、あまり社会に普及していないのが実情です。全国消団連では、この問題について情報を収集し、消費者としての発信につなげたいと考えています。以下のアンケートにご協力をお願いいたします。

○設問

①食べ残しの持ち帰りをしたことがありますか（必須回答）

ある

ない

その他：（自由記述）

②持ち帰りをしようとしてお店に断られたことはありますか（必須回答）

ある

ない

その他：（自由記述）

③お店側にどんな対応があれば、持ち帰りを言い出しやすいと思いますか、考えやアイデアがあればお書きください（自由記述）

④「mottECO(モッテコ)」を知っていますか、又は聞いたことがありますか

知っている

聞いたことはあるが、内容はわからない

知らない

その他：（自由記述）

⑤外食時に食べ残しを持ち帰る容器が有料だとしたら、どう思いますか。（必須回答）

有料でもいいと思う

有料はあり得ない

金額による

その他：（自由記述）

⑥容器が有料だとしたら目安はいくら？（必須回答・複数選択可）

100 円前後

50 円から 100 円未満

50 円未満

いくらでも店の判断で良い

その他：（自由記述）

⑦この「食べ残し持ち帰り」の取り組みについて、意見や要望があればお書きください（自由記述）

⑧自分の生活や行動で取り組める食品ロスの削減について、考えや目標があればお書きください（自由記述）

⑨よろしければ所属やお名前を教えてください（自由記述）

2. 自由記述の回答（一部は抜粋）（「⑨所属・名前を除く」ことに加え、固有名詞は伏せています。また明らかな誤字や表記の間違いは修正しています）

②「持ち帰りをしようとしてお店に断られたことはありますか」の自由記述回答（抜粋）

回答内容（重要な論点を抜粋）
断られそうな場面ではあえて持ち帰りを言い出しませんでした。
持ち帰りできることがわかっている店以外ではしたことがない
食べ残すとしても、少量の場合、わざわざ言い出しにくい。
店に告げずに持参の容器に入れて持ち帰るようにしている
「持ち帰り可能」と周知しているお店以外で持ち帰りを頼んだことはありません。
韓国料理でケジャン（生の蟹）のみ断られた
20年以上前は断られたが最近3年位は皆OK（居酒屋2軒、イタ飯、パレスチナ料理屋）
以前は衛生面で断られることがあった。この頃はだいたいのお店に持ち帰り用の容器が常備されているようで、断られなくなったと思う。有名ホテルなどは断られることが多い印象。
断られてはいませんが、テーブルなどに「持ち帰りはできません」とか書いてあって断念したことはあります。この頃多いと思います。
時間経過で食中毒になるなどで責任が持てないのでご遠慮くださいと言われたが、お店に責任を問わないので持ち帰らせてくださいと持参のポリ袋に入れて持ち帰った。

③「お店側にどんな対応があれば、持ち帰りを言い出しやすいと思いますか、考えやアイデアがあればお書きください」の自由記述回答（抜粋）

回答内容	類似テーマ
持ち帰りOKの取組みを示すキャラクター入りPOPやポスター等が店内に掲示されているといいと思います。また、お持ち帰りできないメニューには、それがわかる表示があるといいですね。	店内・メニュー等での表示・周知
「持ち帰り希望はお声をかけてください」などの掲示があれば。立派な容器だと気を遣うので、料理によってはラップやポリ袋でも良いと思います。常連のお店なら「持参容器可」の掲示があれば、タッパーウェアを使えてなおよいです。	容器の用意・販売・価格表示
お店側から様子を見計らって声掛けしてくれれば有り難いと思う	店員からの声掛け・好意的な対応
掲示がしてある。注文時にもお知らせしてくれる。持ち帰れるもの、持ち帰れないものの明示。持ち帰った際の責任の所在の明示。なぜ持ち帰りについて取り組んでいるか店の考えが示されていることなど。	可否・対象メニュー・条件の明示
食べ残したものを持ち帰ることができるPOP看板や、ドギーバックを置いてあると頼みやすいと思う。その際持ち帰りした食品についての管理は店を出た瞬間から個人の責任になることを明記した方がお店も安心して出せると思う。	衛生管理・自己責任・ルール整備
そもそも食べ残しが発生するのは、メニューだけで量がわからないときが多	注文量調整・食べ残し予防

回答内容	類似テーマ
い。写真や（メニューによるが）グラム数が書いてあると、食べ残すかどうかが変わると思う。選択肢として小盛が選択できるとなお良い。そのうえで、「食べきれない場合は持ち帰り OK」など記載してあるとより安心。	
持ち帰り可能・不可能の国内共通のマーク表示化により店舗内外やホームページでの告知	仕組み化・普及啓発・デジタル対応
持ち帰りたいときは、タブレットなどで声を出さなくてもお店側に伝わり、店員さんがお持ち帰り用の容器を持ってくるという。	仕組み化・普及啓発・デジタル対応
店舗側の負担を考えれば、店内飲食の残りを持ち帰るため店側に何かを求めるべきではない。	その他

⑤「外食時に食べ残しを持ち帰る容器が有料だとしたら、どう思いますか。」の自由回答記述

回答内容
持ち帰る内容によるかな
有料もやむを得ないが、各自が可能なら自前の容器を持参すべき
良い（それぞれのメニュー料金に上乗せ）
金額にもよるが、容器の使い捨てが増えるのも困る。消費者の自己責任で自宅から容器を持ち込めると良いと思う
しょうがないとは思いますが嫌な気持ちにはなる
食事以外の提供は有料は当たり前だと思うが、自分は Ziploc を持ち歩いている
容器代は当然有料だと思うが、持ち込み容器も OK にしてほしい。

⑥「容器が有料だとしたら目安はいくら？」の自由回答記述

回答内容
50 円または 50 円以内。
1 個 100 円
上の設問で「有料はあり得ない」と回答した人は、この設問をスキップできる設計にしてください
20 円か 30 円。50 円や 100 円になると迷うので、そうなるなら商品代に含めてほしい。
容器内容にもよります。基本はマイ容器だと思います。
容器実費相当
容器代の実費相当額（詰める手間は廃棄対応がなくなることで相殺されるはず）
料理によっては保冷剤がいるなど実費 + αか、料理の価格の何%など、料理毎に変える必要はないが、納得感（理由付け）のある価格なら。
有料は利用しません
容器次第です。
持ち帰りたい食事の質などの内容により出費しても良い容器の額が変わるので
レジ袋程度が妥当

⑦「この『食べ残し持ち帰り』の取り組みについて、意見や要望があればお書きください」の自由記述回答（抜粋）

回答内容	類似テーマ
社会に浸透させるにはキャンペーンやロゴが要るのでは。	周知・啓発・ルール／制度整備
飲食店は食中毒等の不測の事態を恐れていると思うので、持ち帰りは自己責任を伴うことや、飲食する時間を制限する（〇時間内にお召し上がりください・本日中午など）こと等、持ち帰る客側の意識レベルを高める取り組みも必要ですね。	衛生・食中毒・自己責任への対応
衛生の問題でお店側は持ち帰りを断ることがあるので、持ち帰って食あたりなどが発生した場合にはお店には責任ないことを法整備するなどお店側を保護する取り組みがあればいいなと思います。	周知・啓発・ルール／制度整備
まだまだこのテーマで消費者と事業者、あるいは行政等との間で十分なコミュニケーションが積み重ねられていないのではないかと考えます。ロスを出さないということが消費者からは言い出しやすくなり、事業者も無理のない範囲で廃棄を出したくないという思いや食中毒等が発生しない配慮を明示できるようになればと思います。	周知・啓発・ルール／制度整備
フードロスなどの観点から自己責任の範疇においてもっと広がることを願っています。一方、お店側の過度な負担にならないこと（容器代についてはしっかり消費者の我々も一定負担するなど）も取り組んでいかないといけないと感じています。	店舗の負担・運用方法への配慮
そもそも提供される食事の量(ボリューム)が予めわかり、サイズが選べるのがよい。衛生上の課題もあり、持ち帰っていいものとそうでないものの区別は必要。持ち帰り容器の使い捨ても気にかかるので持ち帰り容器持参運動が広がってもいいとは思いますが	容器・持参容器・環境負荷への配慮
食べ残し持ち帰りが解ではなく、事前に消費量を選択できる機会を増やす方向で取組を進めるべき。食べ残しを持ち帰れる状況に特別感があって良いものと曲解され、常態化すれば外食業界への弊害が高まると考えます。	注文量調整・食べ残し予防を優先
食べ残しの持ち帰りには反対。“もったいない”をゴリ押しする姿勢に疑問。衛生面、店舗側の負担、食べかけ＝汚染状態品を持ち帰った際の責任の所在など問題解決へのアプローチが一切ない。食品ロス削減を過剰演出する傾向には疑問を感じます。	衛生・食中毒・自己責任への対応
食べきれないで勿体ないと感じたことがあるため、この取り組みは広がってほしいです	取り組みへの賛同・普及期待
持ち帰りをしたことがあるのは、ネパールの人がやっているネパールカレー屋さんで、ナンが食べきれなかった時です。偏見かも知れませんが、細かいことは気にしない、作ったものを無駄にせず食べてくれるならそれに越したことはない、お金払ってるのはあなたなので、持って帰るのは自由です、な雰囲気	その他

回答内容	類似テーマ
気だったので持って帰りやすかったです。お店に何かサービスや案内を求めるというよりも、消費者として、まずは食べきれの量を注文すること、思いがけず余ってしまったらこちらの責任で持って帰る、お店を萎縮させないようにふるまいたいです。	
食中毒の恐れやクレームを嫌がって持ち帰り NG という店は多いと思います。刺身などの生ものはだめとか、ボーダーラインがしっかりしているといったと思います。	その他
おおよその量が把握できるメニューの表示が必要、料理が盛られているお皿や器の大きさを分かると過剰な注文は減る	その他
持ち帰りについて気軽に相談できるお店が増えるとういと思います。一方で個人的には、食べ残り持ち帰りより、一人で楽しめる分量のメニューがもっと世の中で増えたらよいと思います。	その他
どうしても食べきれないとき残すのは心苦しいので、どんどん進むことを望みます。持ち帰り後のトラブルがないよう、消費者の心構えも大切。	その他

⑧「自分の生活や行動で取り組める食品ロスの削減について、考えや目標があればお書きください」の自由記述回答
(抜粋)

回答内容	類似テーマ
本当に使うものか、よく考える。食べ切るためには調理する時間と努力が必要なので、ロスが生まれる可能性を事前に考え、場合により買わない選択も必要かと。	購入量の調整・買いすぎ防止
仕事が忙しい時には食材を余らせやすいのでミールキットなどを利用し食ロスを減らす工夫をしている	調理量の調整・作りすぎ防止
自宅での食事は、銘々に盛り付けて残さず食べ切ることを基本にして、カロリーや塩分の量を見えています。作り置きのお惣菜は計画的に食べ切り、食材や料理の廃棄をゼロにすることが目標です。今後の目標は、調理時の不可食部をなるべく小さく除去することです。	食材を使い切る・食べ切る
家庭の冷蔵庫、収蔵庫の食品は定期的に食べきって次の買い物をするように心がけており、食べずに捨てることは基本的にない。おかずが余ったときは冷蔵・冷凍して傷まないうちに食べきっている。	冷凍・保存・作り置き
「てまえどり」、普段の食事でのローリングストック活用、肉はまとめて買いしで冷凍	期限確認・手前取り・在庫管理
私自身は食べ残すことは少ないが、それでも残る場合を考えて外食時は必ず持ち帰り容器を多めに持参している。白飯など、多いと感じた時は手を付ける前に店側に減らすよう頼むべきと人には勧めている。	外食の注文量調整・食べ残り防止
少し多めに頼んでおこうはしないようにしています。足らなければ後から追加する。	外食の注文量調整・食べ残り防止

回答内容	類似テーマ
外食で食べきれなそうな時は自分は最初から白米を小盛にしてもらったりしているが、大盛・並・小盛の選択肢がないお店もあるので、そういった時に残してしまうこともあるので、お店には積極的に少なめで！とか言っていきたいと思います。	外食の注文量調整・食べ残し防止
必要なもの以外は買わないようにする。食べきれる量を作る。たくさん作りすぎたときは、ご近所の方のおすそ分けします。	残り物の再調理・おすそ分け
食品ロスの範囲は超えますが、コンポストをしっかりと組みたいなと思います。	生ごみ削減・堆肥化
生産者の顔の見えるものを買う事で、食べ残しを減らす動機づけにしている。	意識づけ・その他

以上