

外食産業・飲食店におけるびんリユース促進方策の検討

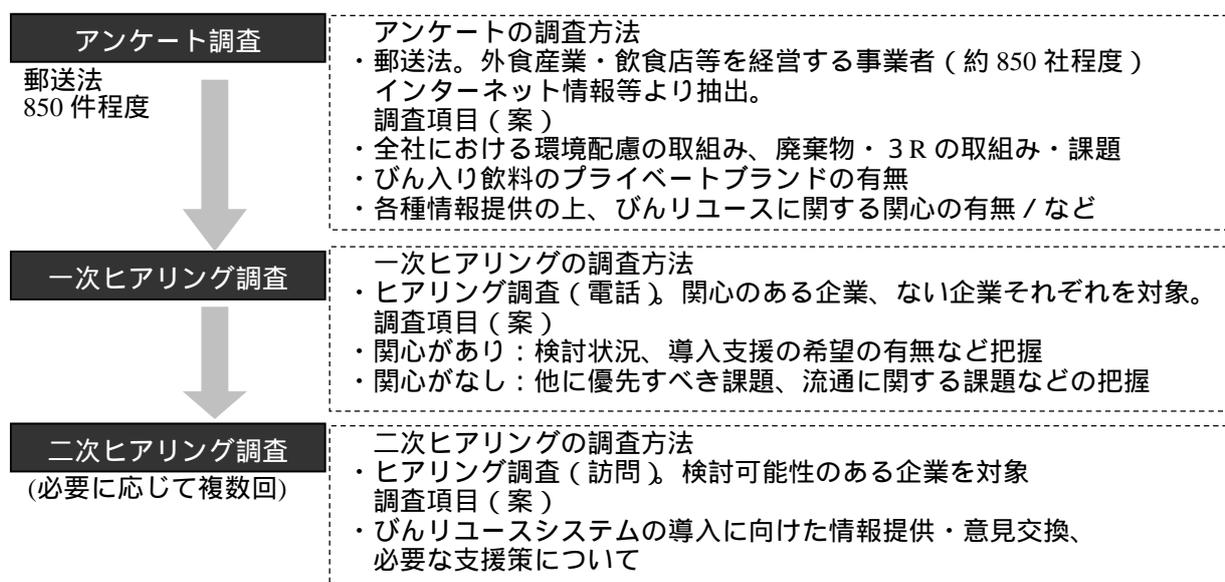
びんリユース成功事例集にまとめた事例のうち、成功事例が同種の事業者には波及しない理由についてアンケート調査・ヒアリング調査を実施、波及方策の検討を行う。本年度は、業務用クローズドシステムであり、びんリユースの実施可能性が高いと考えられる飲食店チェーンを対象にリユースの取組みの波及方策を検討する。

調査・検討の進め方(予定)

アンケート調査：外食産業・飲食店を対象に郵送アンケート調査を実施（850社程度）びんリユースの意義・先進事例等を紹介した上で、企業としての環境配慮の取組み、廃棄物・3R対策の実施状況、びんリユースの取組み状況、関心の有無等を把握する。

一次ヒアリング調査：アンケートの結果より、びんリユースに対して関心がある企業／関心がない企業、それぞれに対してヒアリング調査（電話）を実施、詳細について確認する。

二次ヒアリング調査：一次ヒアリング調査を踏まえ、二次ヒアリングとして、具体的にびんリユースの導入可能性について情報提供・意見交換を実施。アンケートの結果や他の企業の動向などを紹介しつつ、導入可能性について検討を行う。なお、関心を示してくれた企業に対しては「どのような支援があれば検討・導入が可能か」という点についても明らかにしていく。



取りまとめのイメージ

びんリユースを実施しない理由としては「環境対策に消極的」「環境対策のうち他に優先すべき事項がある（食品リサイクル、温暖化対策など）」といった事業者の意向・経営方針の他、「物流方法（商社・卸等）の関係で実施できない」といった仕組み・システムの上での障壁も考えられる（課題の類型化）。上記以外に、「どのように進めれば良いかわからない」「連携先が見つからない」といった意見を有する企業をアンケート調査より抽出し、具体的な情報提供・意見交換を通じて、波及方策を検討していくこととする。

（以上）

返信用封筒 (郵送) または FAX で平成 25 年 1 月 11 日 (金) までにご回答ください

外食産業・飲食店におけるびんリユース促進方策に関するアンケート

問 1) 次の環境配慮の取り組みのうち、貴社が経営する飲食店舗 (以下、「店舗」)において取り組まれているものに 印をつけてください。(複数回答可)

1. 地球温暖化防止に向けた対策
(例えば、省エネ機器導入 (省エネ型の照明、空調機など)、エアコンの温度設定工夫など)
2. 廃棄物の削減、リサイクルの推進
(例えば、食品ロス削減、廃食用油リサイクル、使い捨て食器・容器の削減、地域美化活動など)
3. 環境マネジメントシステムの導入
(例えば、ISO140001、エコアクション 21 など)
4. 自然保護・生物多様性の保全
(例えば、低農薬・有機栽培野菜の使用、間伐材の箸の利用など)
5. 環境対策は特に取り組んでいない

問 2) ア～オに示す酒類・飲料の店舗での提供状況をお聞きします。取扱いの有無、びん入りでの提供の有無、プライベートブランドの有無について、 から の質問に対し「はい」は“ ”を、「いいえ」は“ x ”をご記入ください。(一部店舗のみで取組む場合も“ ”としてください)

	店舗で提供していますか?	それはびんで提供していますか?	プライベートブランド商品 (貴社独自の商品) がありますか?
解答例) ビール			x
ア) ビール			
イ) 日本酒・焼酎			
ウ) 洋雑酒 (ワイン・ウイスキー等)			
エ) ミネラルウォーター・茶類			
オ) 果汁飲料・炭酸飲料			

問 3) 店舗で発生した空きびんの廃棄方法について、当てはまるものに 印をつけてください。(店舗によって異なる場合は、当てはまるものすべてに 印をつけてください。(複数選択可))

1. びん入り商品の納入業者が回収している
2. 廃棄物収集業者に他のごみ (可燃ごみなど) と合わせて収集を委託している
3. びん収集専門の業者に、びんのみを収集を委託している
4. びんの廃棄方法は各店舗に任せているためわからない
5. その他 (具体的に)

問 4) 問 3 で「2. 廃棄物収集業者に...委託している」「3. びん収集専門の業者に...委託している」を選択された方にお尋ねします。店舗の廃棄物収集・処理の委託契約における課金方式について、当てはまるものに 印をつけてください。(びんのみを委託契約がある場合はその課金方式を、びんとその他のごみとを合わせた委託契約の場合はその課金方式についてお答えください)

1. 排出するごみ (びん、またはびんを含むごみ) の重量に応じて課金
2. 排出するごみ袋の数に応じて課金
3. 収集回数に応じて課金 (排出量と料金は無関係)
4. 契約は各店舗に任せているためわからない
5. その他 (具体的に)

次の文章をお読みいただいてから、以下の質問にお進みください。

飲食店舗で利用されているびんのうち、ビールびん、一升びん、烏龍茶・ミネラルウォーターなどのびんは、多くがリユース（洗浄して再使用）されています。一方、これら以外のお酒の小びんなどはリユースされず、そのまま廃棄・リサイクルされていることが多いのが現状です。環境省では、環境負荷の低減を図るために、びんリユースを進める実証事業を実施し、居酒屋店舗でのびんリユース導入、洗びん業者、酒造メーカー、販売店のびんリユースでの連携などに対する支援を行っています。（事例の詳細については別紙をご覧ください）

問5) 別紙で紹介されているような、現在は廃棄されているびんをリユースする（リユースできる商品を仕入れる/開発するなど）取組みにご関心がありますか。当てはまるものを選んでください。

- | | | |
|-------------------|---|------|
| 1. 関心がある | } | 問6)へ |
| 2. どちらかと言えば関心がある。 | | |
| 3. どちらかと言えば関心がない。 | } | 問9)へ |
| 4. 関心はない | | |

問6) 問5で「1. 関心がある」「2. どちらかと言えば関心がある」とご回答された方へお尋ねします。その理由として当てはまるもの最大2つに 印をつけてください。 回答後、問7へ

- | |
|-------------------------------|
| 1. 廃棄するびんの量を削減できるから |
| 2. 廃棄物処理にかかる経費削減の余地があるから |
| 3. プライベートブランド商品の付加価値向上につながるから |
| 4. メーカーや販売店との連携強化につながるから |
| 5. その他（具体的に |

問7) 別紙のワタミ、大口酒造のフロー図を御覧いただいた上で以下の問いにお答えください。

びんリユースシステムではびんの中身が消費された後にいくつかの作業工程を経て再び中身が充填されて市場に流通します。別紙のフロー図を参考に、びんリユースシステムを貴社の販売システムの中に入れるとした場合、どこの部分で問題が生じると考えられますか。またその内容についてご記入ください。当てはまるものすべてに 印をつけてください。 回答後、問9へ

- | |
|--------------------------------------|
| 1. 商品の消費（店舗での提供） |
| 2. 商品の流通、空きびんの回収（各店舗に専用のP箱で商品を納入、回収） |
| 3. びんの洗浄（空きびんを洗浄、検びんし、酒造メーカーに配送） |
| 4. お酒の製造（リユースびん+専用のP箱で出荷） |
| 5. その他（具体的に |

問8) 問5で「3. どちらかと言えば関心がない」「4. 関心がない」とご回答された方へお尋ねします。その理由として当てはまるもの最大2つに 印をつけてください。 回答後、問9へ

- | |
|--|
| 1. 環境配慮の取り組みの他に優先すべき課題があり、環境配慮の取り組みの優先度は低いため |
| 2. 環境配慮に取り組んでいるが、びんリユースの取り組みの優先度は低いため |
| 3. リユースびんシステムの導入方法が不明なため |
| 4. 導入に伴うメリット・デメリットが不明なため |
| 5. その他（具体的に |

問9) 環境省ではびんリユース促進に関する各種事業を実施しています。今後のびんリユースに関する情報提供に対するご意向について当てはまるものに 印をつけてください。

- | | | |
|--------------|------------|----------|
| 1. 情報提供してほしい | 2. 情報提供は不要 | 3. わからない |
|--------------|------------|----------|

問10) びんリユースに関するご意見があれば、自由にご記入ください。

--

問11) 差し支えない範囲でご記入ください。（「個人情報の取扱い」をご確認上、ご回答ください）

企業名			
所在地			
所属・名前	ご所属：	お名前：	
連絡先	電話：	-	Eメール：
従業者数	人	店舗数	店舗

~これでアンケートは終了です。ご協力いただき、誠にありがとうございました~

びんリユースの導入事例 1

事例 1

飲料を提供する飲食店のうち、プライベートブランド商品(PB商品)飲料の提供を行っている場合には、その容器にリユースびんを使用し、酒造メーカー、流通業者、洗びん業者等との連携を進めることで、びんが廃棄されずに循環するシステムを作っている事例もあります。

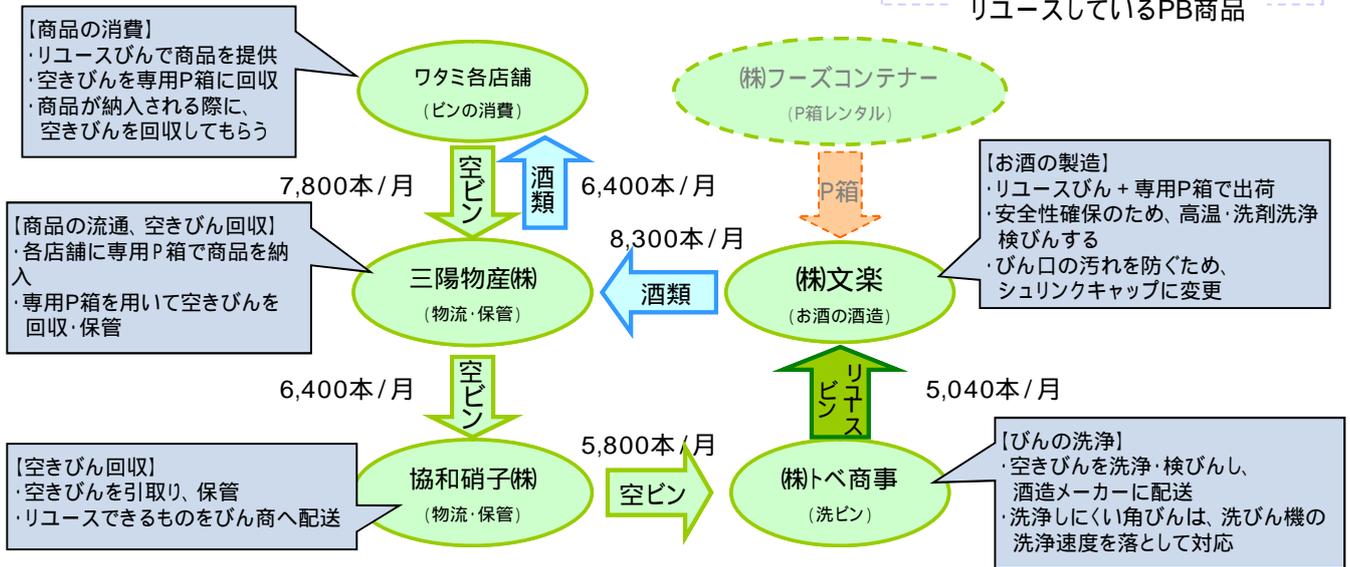
外食産業におけるプライベートブランド商品でのびんリユースの事例 (ワタミ株式会社)

1. びんリユースシステムの概要

- ・居酒屋の店舗で取扱う日本酒びんのリユースシステムを確立。2009年度から取組みを開始。
- ・リユースの対象はワタミのPB商品「わたみ日本酒」、「わたみん家日本酒」、本醸造生貯蔵酒「夢」。
- ・趣旨に賛同してくれた酒造メーカーの株式会社文楽が埼玉県内に立地しており、まずは関東の物流センターで回収できる範囲(東京都、千葉県、埼玉県、神奈川県、茨城県)の店舗379店で実施。
- ・酒造メーカーから専用P箱で商品を店舗に出荷し、空きびんを店舗で専用P箱に戻し、通常の商品配送ルートで回収、びん商で洗浄、再び酒造メーカーへ循環。

2. 実施スキーム

- ・酒造メーカーの株式会社文楽、流通・商社の三陽物産株式会社、びん商・洗びん業の協和硝子株式会社、株式会社トベ商事、P箱レンタル業の株式会社フーズコンテナと連携し、充填・流通・販売・回収・洗浄・再使用の一連の流れを構築。
- ・販売 7,800本/月のうち、6,400本/月が回収される(約8割)。
- ・洗浄され酒造メーカーに戻るのは5,040本/月(約65%)



内容	10月 切替期間	11月 切替期間	12月	1月	2月	期間合計
空びん返品本数			5,800	4,780	8,540	19,120
販売本数(本)	通常びんとリユースびんの切替期間中		8,081	5,635	9,408	23,124
分別率 分別率の計算方法 *10)			71.8%	84.8%	90.8%	82.68%

(2009年度実績)

* 環境省「びんリユースシステムの成功事例集」より抜粋
(http://www.env.go.jp/press/file_view.php?serial=19777&hou_id=15140)

びんリユースの導入事例 2

事例 2

酒造メーカーの中には、洗びん業者や卸・小売店と連携し、自社商品を繰り返し洗って使えるリユースびんに詰めて流通するシステムを取り入れているところもあります。このようなシステムでリユースされているびんを用いた商品を取り扱うことは、飲食店でリユースびんを導入する方法のひとつです。

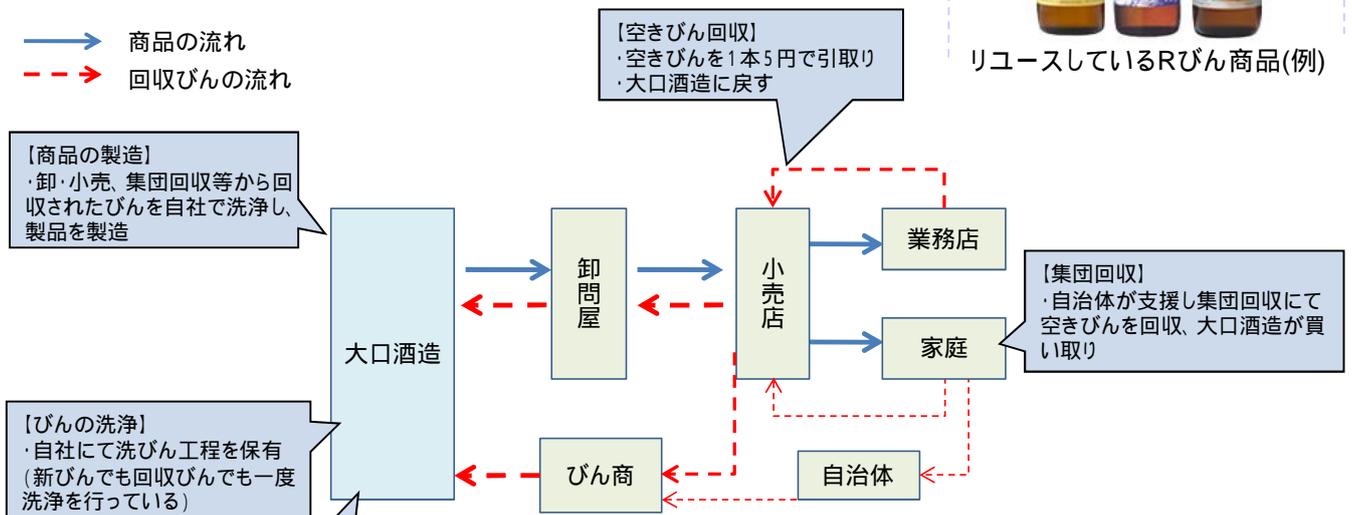
酒造メーカーによる900mlRマークびんのリユース事例(大口酒造株式会社)

1. びんリユースシステムの概要

- ・本格焼酎「伊佐錦」「黒伊佐錦」などで900mlのRマークびんをリユース利用。2004年度から利用を開始。
- ・環境省 平成15・16年度 循環型社会形成実証事業「南九州における900ml茶びんの統一リユースシステムモデル事業」にて、900mlRマークびんを作成し、利用を開始する。
- ・同モデル事業では、びん商・洗びん事業者である株式会社田中商店(水俣エコタウン協議会)が中心に検討を実施、大口酒造では同社の呼びかけに賛同し、利用を開始する。
- ・年間160万本程度の出荷、回収率は約30%程度。

2. 実施スキーム

- ・主に業務店で消費されたびんを卸・小売を経由して回収している。
- ・年間出荷本数160万本のうち、44万本が回収される(約30%)。うち、鹿児島県内に限れば、70%近くが回収されている。
- ・空きびん回収が見込める九州内はP箱で出荷、九州外は段ボールで出荷。P箱の散逸・不足を解消する。



【900mlRマークびんの出荷本数・回収状況】

年度	出荷本数	回収本数	回収率
16年度	130万	20万	15%
17年度	160万	34万	21%
18年度	166万	38万	23%
19年度	164万	46万	28%
20年度	165万	48万	29%
21年度	160万	44万	28%

* 環境省「びんリユースシステムの成功事例集」より抜粋
 (http://www.env.go.jp/press/file_view.php?serial=19777&hou_id=15140)