

【大規模イベント 令和8年度実証実験用】

リユース食器運用マニュアル (案)

~大規模イベントでの持続可能な取り組み~

2026.03



CONTENTS

- | | | | | |
|----|-------------------------|----|---------|----------|
| 01 | 本事業の目的 | 08 | 各フローの詳細 | ①事前相談・計画 |
| 02 | リユース食器とは | 09 | 各フローの詳細 | ②申し込み |
| 03 | 令和7年度ミニマム実証実験 | 10 | 各フローの詳細 | ③使用・運営 |
| 04 | 愛媛県リユース食器導入
スキームと課題点 | 11 | 各フローの詳細 | ④回収 |
| 05 | 課題点と実証実験の内容 | 12 | 各フローの詳細 | ⑤返却・精算 |
| 06 | 全体フロー（実証実験モデル） | 13 | 各フローの詳細 | ⑥効果検証 |
| 07 | 基本方針（実証実験モデル） | | | |

1. 本事業の目的

海洋ごみの約8割は、街で発生したごみが川や側溝を通じて海に流れ込んだものです。
その主な原因が、**ワンウェイプラスチック（使い捨て容器・包装）**。

大型イベントは、このワンウェイプラスチックが短時間に大量発生する場所のひとつ。
さらに、多くの方が来場するからこそリユース食器の活用を通じた県民への環境意識啓発の場としても最適です。
愛媛県は独自のリユース食器スキームで、この問題の解決を目指します。

目的① ごみの削減

大型イベントにリユース食器を導入することで、
使い捨て容器の使用量・廃棄量を実質的に削減します。
物理的なごみの量を減らす直接的なアプローチです。

目的② 環境意識の啓発

来場者が多い大型イベントだからこそ、
「リユース食器を使う体験」を通じて、多くの人に
プラスチック削減の重要性を伝える場になります。

令和7年度

【導入手法検討調査】

課題抽出
手法検討
ミニマム実証実験

令和8年度

【事業化可能性精査調査】

実証実験
損益モデル
導入可能性調査

令和9年度

【モデル実装】

課題抽出
手法検討

令和10年度～

【自走】

愛媛県スキームの実装

2. リユース食器とは

× ワンウェイプラスチック（現状）

🛢️ 資源と環境負荷

- ・原料は主に石油資源・1回使用後に廃棄
- ・製造・輸送・焼却の各工程でCO₂排出
- ・焼却灰やマイクロプラスチック問題の要因

→ 単発的な視点のみ

📺 社会的負担

- ・回収・分別・焼却コストが発生
- ・イベント会場での廃棄物増加

→ 「廃棄前提」の構造

💔 体験価値とブランド性

- ・簡易的な印象を与えやすい
- ・空間演出との親和性が低い

→ 体験価値が低い

✓ リユース食器（導入後）

🌍 資源と環境負荷

- ・数十回～数百回の繰り返し使用が可能
- ・製造時の負荷を使用回数で分散
- ・1回あたりの環境負荷を低減可能

💰 社会的負担

- ・回収・洗浄システムで廃棄物を大幅削減
- ・会场景観の維持・運営効率向上

★ 体験価値とブランド性

- ・統一デザインによる空間演出効果
- ・環境配慮型イベントとしてブランド価値向上

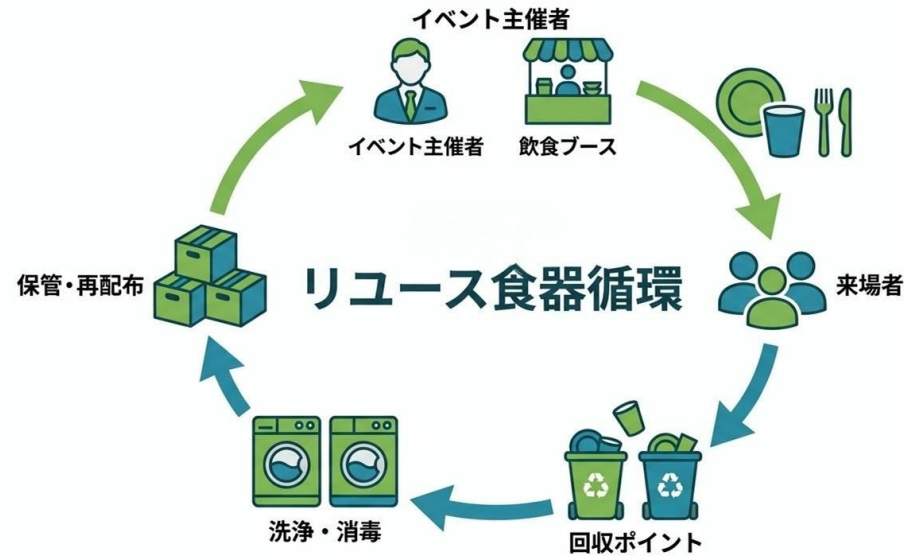


ライフサイクル全体で評価することが重要

✓ 結論：導入のメリット

リユース食器の導入は、「ごみ削減」・「イメージ向上」を同時に実現します

2. リユース食器とは



リユース食器の定義：

リユース食器とは、イベントや飲食提供において、使用後に回収・洗浄を行い、繰り返し利用することを前提として設計・管理される食器類をいう。

主な特徴

- ・ 耐久性がある素材で製造されている（例：ポリプロピレン、メラミン、ステンレスなど）
- ・ 回収および洗浄の運用体制を伴う
- ・ 複数回使用することで1回あたりの環境負荷を低減する

愛媛県版の導入スキーム

愛媛県版スキームでは、導入初期は利用量や運用体制が不確定であるため、衛生管理面の安全性も確保できるリユース食器レンタル業者を活用し、専門事業者と連携しながら段階的に導入することを推奨する。



3.令和7年度ミニマム実証実験

2-2: リユース食器導入スキーム構築に向けたミニマム実証実験
実証実験について

実際のイベント運営で活用できるマニュアルまで
 ブラッシュアップを図るために弊社運営イベントにて
 ミニマム実証実験を実施した。

【イベント概要】

●えひめ・まつやま産業まつり【すごいもの博】

開催日程: 2025年11月15日(土)・16日(日) 【天候: 両日晴れ】

開催場所: 城山公園やすらぎ広場、ふれあい広場

来場者数: 147,000人 (2日間合計)

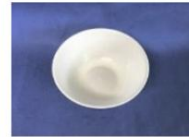
主催: えひめ・まつやま産業まつり実行委員会



【方法】

●リユース食器の使用実験

実施店舗: 瓢太・古川屋台ソウズ
 レンタルリユース食器種類: どんぶりL (白) 1,100c
 レンタルリユース食器の手配: スペースふう
 レンタルリユース食器手配枚数: 3,000枚



●回収コーナーの設置

設置場所: 小間番号② 1カ所

《回収率向上のための工夫した点》

- ①瓢太と古川屋台ソウズの合間にリユース食器回収ステーションを設置
- ②リユース食器販売店2店舗から利用者に対して直接食器の返却を声がけ
- ③既存ごみ箱へのPOPの設置

●会場レイアウト

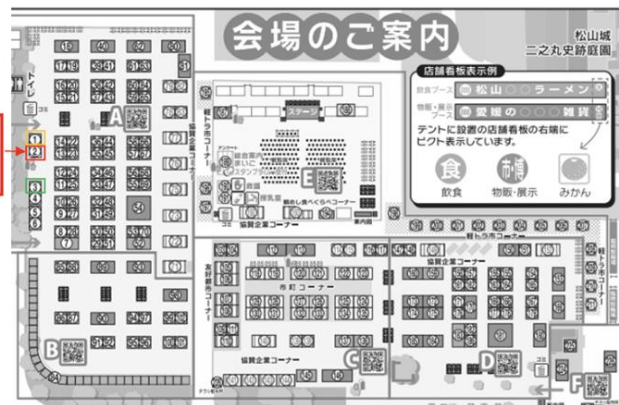
Aゾーン

①瓢太

②リユース食器

回収ステーション

③古川屋台ソウズ



出店者の声

- ・「使いやすかった。」
- ・「環境面においても良い取り組みだと思った。」
- ・「来年度も同じ仕組みなら是非継続して使いたい。」

リユース食器食品提供事業者からは、ポジティブな意見が聞けたがあくまでも自分たちで調達するのではなく、補助があれば利用したいという意見

3.令和7年度ミニマム実証実験

【アンケート】

●リユース食器利用者へのアンケート調査

アンケート方法：パネルにシールを貼る形式でのアンケートを実施

設置場所：リユース食器回収ステーション

アンケート項目：

Q1. リユース食器を使ったご感想を

お聞かせください。

- ・使いやすかった
- ・衛生面が気になった
- ・環境に良い取り組みだと思った
- ・返却が面倒だった

Q2. 今後、他のイベントでもリユース食器を利用したいと思いますか？

- ・利用したい
- ・利用したくない

【結果】

●レンタルリユース食器の使用枚数・回収率

- レンタルリユース食器使用枚数：1,837枚（準備枚数[3,000枚]の61%）
- リユース食器未使用返却数：1,080枚
- レンタルリユース食器紛失枚数：83枚
- レンタルリユース食器紛失割合：4.3%

・2日間とも高温が要因で、ラーメンの販売杯数は2店舗ともに予想杯数を下回る結果

・リユース食器の紛失率は4.3%という低い結果となり、様々なリユース食器の紛失率を下げる取り組みを実施した効果が出た結果

今後、全体を統括可能なディレクターの配置で更なる紛失率の低下が見込める

●アンケート（リユース食器利用者）

Q1. リユース食器を使ったご感想をお聞かせください。（1,068票）

- ・使いやすかった 521票（48.8%）
- ・環境に良い取り組みだと思った 522票（48.9%）
- ・衛生面が気になった 13票（1.28%）
- ・返却が面倒だった 13票（1.28%）

Q2. 今後、他のイベントでもリユース食器を利用したいと思いますか？（231票）

- ・利用したい 219票（94.8%）
- ・利用したくない 12票（5.19%）

・リユース食器の使い勝手の良さが支持され、あわせて環境負荷低減に向けた取り組みについても肯定的な評価を得た結果
・利用者はイベント等でリユース食器を使用することはかなり前向きという結果

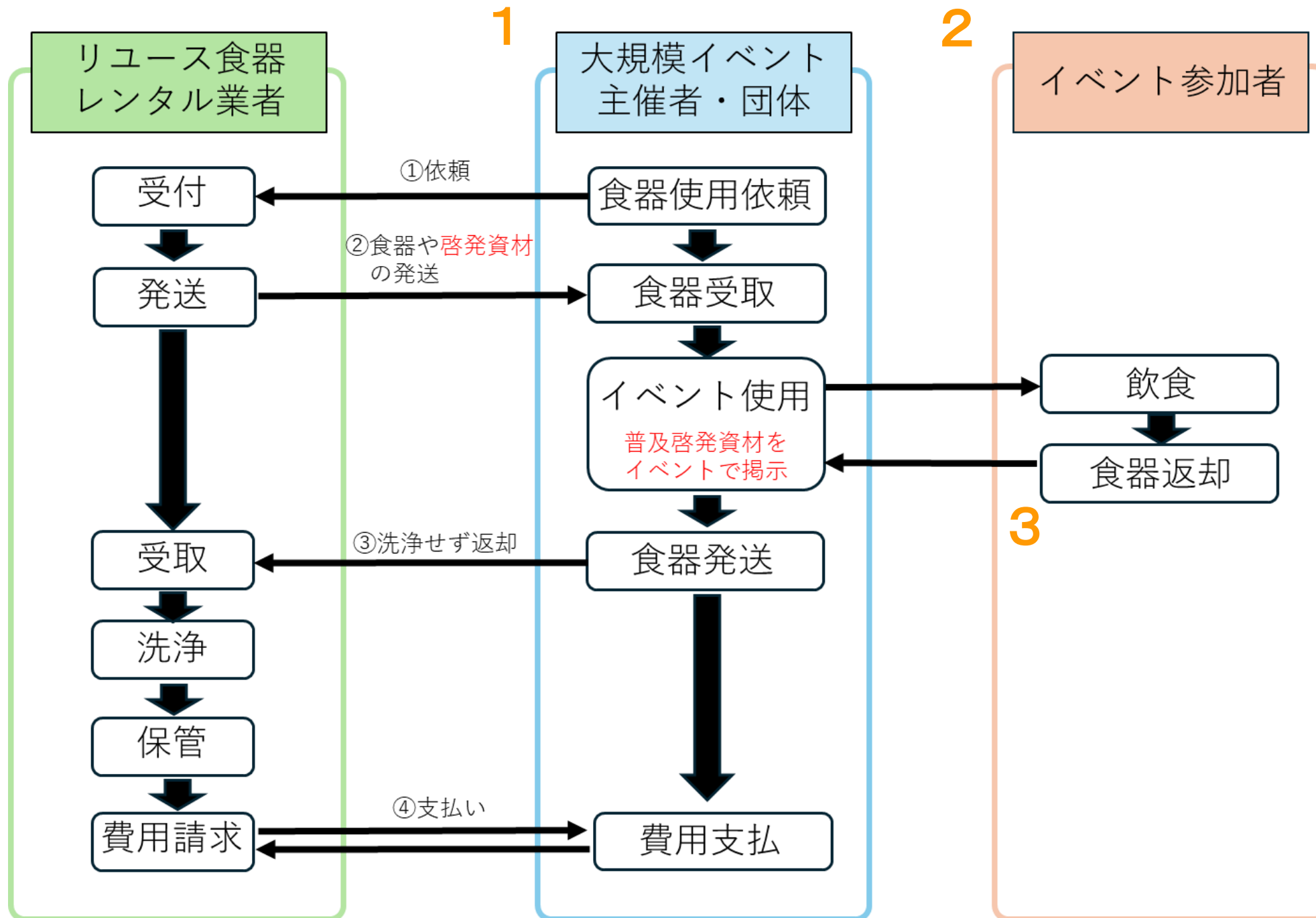
●ヒアリング（食品提供事業者）

Q.リユース食器を使用して販売したご意見があればお聞かせ下さい。

- ・「使いやすかった。」
- ・「環境面においても良い取り組みだと思った。」
- ・「来年度も同じ仕組みなら是非継続して使いたい。」

リユース食器食品提供事業者からは、ポジティブな意見が聞けたがあくまでも自分たちで調達するのではなく、補助があれば利用したいという意見

4. 愛媛県リユース食器導入スキームと課題点



課題点

1: 大規模イベント業者

- ・大半がリユース食器の使用経験なし
 - 導入方法が分からない (数量・食品出店者との調整) など
 - コストが不明確
 - 食器の回収率が悪い印象
 - 衛生面を懸念

2: 県民へのリユース食器の普及啓発

- ・県内イベントでのリユース食器導入事例が少ない=取組の意義の理解してもらう必要あり

3: 使用・返却

- ・使用したリユース食器の紛失 (①食器の回収率が悪い印象と共通課題)

5. 課題点と実証実験の内容

課題に対して令和8年度に想定している実証実験の検討事項

課題点	実証実験の検討事項
<p>1：導入方法が分からない（数量・食品出店者との調整など）</p> <ul style="list-style-type: none">●リユース食器の種類を選定●食器の数量の設定方法（食品出店者へ聞き取るのかを含め）●リユース食器等の費用負担（主催者のみか食品出店者負担か）●リユース食器等の配布方法（食品出店者へ配布／ブースを設置）●リユース食器の回収方法（回収率はコストに関係）	<p>⇒実証実験は条件を固定（主催者が選定）</p> <p>⇒数量の設定（食品出店者へ事前聞き取り／主催者が予測発注）</p> <p>⇒実証実験は条件を固定（主催者負担）※アンケートにて負担者の調査を実施</p> <p>⇒実証実験は条件を固定（食品出店者へ事前配布）</p> <p>⇒実証実験は条件を固定（回収ブースを設置）</p>
<p>2：コストが不明確</p>	<p>⇒実証実験にてコストを算出</p> <p>＜コスト算出方法＞※計算の詳細は後述</p> <ul style="list-style-type: none">●現状把握（ごみの量や処分費と比較）●実証実験の実施後に損益計算

5. 課題点と実証実験の内容

課題に対して令和8年度に想定している実証実験の検討事項

課題点	実証実験の検討事項
3 : リユース食器の使用後の回収率が悪い印象	⇒回収率の向上方法の検討 ①返却時の特典 有・無 ②デポジット制（金額設定、方法） 有・無
4 : 衛生面を懸念	⇒実証実験は条件を固定（リユース食器事業者を使用）
5 : 県民へのリユース食器の普及啓発	⇒イベントにて普及啓発を実施 実証実験は条件を固定（県が啓発物資を提供）
6 : 効果が不明確	⇒アンケートを実施し、効果検証

6. 全体フロー（実証実験モデル）



①事前相談・計画

イベント概要の整理

②申し込み

食器の種類・数量・啓発物の発注

③使用・運営

イベント当日の配布と管理

④回収

使用済み食器の回収とチェック

⑤返却・精算

リユース食器レンタル業者への返却と費用の精算

⑥効果検証

アンケートを実施し、効果検証

1：導入方法が分からない（数量・食品出店者との調整など）

- リユース食器の種類の設定 ⇒実証実験（主催者が選定）
- 食器の数量の設定方法（食品出店者へ聞き取るのかを含め）
⇒数量の設定（食品出店者へ事前聞き取り／予測発注）
- リユース食器等の費用負担（主催者のみか食品出店者負担か）
⇒実証実験（主催者負担）

4：衛生面を懸念

⇒実証実験（リユース食器事業者を使用）

1：導入方法が分からない（数量・食品出店者との調整など）

- リユース食器等の配布方法⇒実証実験（食品出店者へ事前配布）
- リユース食器の回収方法⇒実証実験（回収ブースを設置）

5：県民へのリユース食器の普及啓発

- 普及啓発にてイベントで周知 ⇒実施実証実験：県が啓発物資を作成）

3：リユース食器の使用後の回収率が悪い印象⇒回収率の向上方法の検討

- ・返却時の特典 有・無
- ・デポジット制（金額設定、方法）有・無

2：コストが不明確⇒実証実験にてコストを算出

6：効果が不明確

⇒アンケートを実施し、効果検証

7. 基本方針（実証実験モデル）

本実証実験は、現場で実行可能なリユース食器導入モデルの検証を目的とする。

■ 既存レンタル事業者の活用

既存リユース食器レンタル事業者（例：スペースふうなど）を活用する。

衛生管理体制・洗浄設備・運用ノウハウが確立されている事業者を利用することで、安全性と実行性を確保する。

■ 新規制作は行わない

本年度はオリジナル食器の制作は実施しない。

初期投資を抑え、制度・運用面の検証に集中する。

■ 主催者一括手配

食器は主催者が一括して選定・発注する。

出店者個別対応は行わず、統一運用とデータ取得を可能にする。

■ 洗浄は事業者側で実施

会場内での再洗浄は行わず、イベント終了後にレンタル事業者が回収・洗浄を実施する。

会場運営の負担軽減と衛生リスク低減を図る。

本年度は「完全導入型」ではなく、低リスク・段階導入型モデルの実証とする。

7. 基本方針（実証実験モデル）

リユース食器レンタル事業者一覧 ※貸し出し・洗浄・コーディネートができる団体を抽出していますが、詳細は問い合わせをお願いします。

No.	団体名	都道府県	地域ブロック	対象エリア	公式サイトURL	備考
1	社会資源再生協議会	東京都	関東	日本全国	https://reusecup.jp/	大規模イベントまで対応
2	NPO法人 Waveよこはま	神奈川県	関東	日本全国	https://reuse-wave.com/reuse/	食器洗浄車も保有
3	リユース・くらぶ・にいがた	新潟県	中部	日本全国	https://www.reuse-network.jp/network/chubu/niigata/reuse-niigata/	
4	てtoて倶楽部	新潟県	中部	日本全国	https://www.te2te.jp/feature	汚れたまま返却OK
5	なかまたち	新潟県	中部	日本全国	https://www.reuse-network.jp/network/chubu/niigata/nakamatachi/	
6	NPO法人 スペースふう	山梨県	中部	日本全国	https://www.spacefuu.net/	全国発送対応・老舗NPO
7	地域環境デザイン研究所 ecotone	京都府	近畿	日本全国	https://www.ecotone.jp/	京都拠点・全国対応
8	千里リサイクルプラザ	大阪府	近畿	日本全国	https://www.reuse-network.jp/network/kinki/	大阪府運営施設
9	グループエコノワ・尼崎	兵庫県	近畿	地域限定	https://www.reuse-network.jp/network/kinki/	
10	タブララサ（エコスマ）	岡山県	中国	地域限定	https://nporasa.org/ecosma/reuse/	11種類の食器保有
11	from grassroots 広島	広島県	中国	地域限定	https://www.reuse-network.jp/network/	広島拠点
12	GREEN'S	福岡県	九州	地域限定	https://www.reuse-network.jp/network/	福岡拠点
13	Small Hands	沖縄県	九州・沖縄	地域限定	https://www.reuse-network.jp/network/	沖縄拠点

8. 各フローの詳細 ①事前相談・計画

【リユース食器の種類と選定】

本実証実験では、「主催者が選定」してください。

運用の安定性を最優先とし、オーソドックスで汎用性の高い形状のみを採用。

- 丼型：ラーメンやどんぶり系の出店者向け
- プレート型：焼きそばや串もの、お好み焼き系の出店者向け
- カップ型：ビールやソフトドリンクなどオールマイティ

など、複数店舗で共通利用可能な基本形状を中心に構成する。

特殊形状や店舗専用仕様の食器は採用しない。個別最適ではなく、全体最適を前提とする。

また、出店者側で大幅なメニュー変更やオペレーション変更が発生しないよう、既存提供形態に近い容量・形状を選定し、負担を最小限に抑えること。



8. 各フローの詳細 ①事前相談・計画

【リユース食器の種類と選定】

リユース食器一覧（参考）

・スペースふう (<https://www.spacefuu.net/pages/30/>)

【2025年度版】
認定NPO法人スペースふう

番号	写真	名称	サイズ	レンタル 単価 (税込)	紛失/破損 単価 (税込)
1		ハートカップS	容量280ml 直径約7.6cm 高さ約10cm	40	143
SB		サンドベージュ カップ	容量300ml 直径約8.5cm 高さ約8.5cm	40	143
2		R45カップ	容量450ml 直径約9cm 高さ約13cm	40	143
3		ベタルカップM	容量540ml 直径約9cm 高さ約14cm	40	143
4		ベタルカップL	容量720ml 直径約9.5cm 高さ約16.4cm	40	143
5		どんぶりM	容量550ml 直径約14.5cm 深さ約6.5cm	40	143
6W		どんぶりL 白	容量1100ml 直径約18.5cm 深さ約6.5cm	40	143
6B		どんぶりL 黒	容量1100ml 直径約18.5cm 深さ約6.5cm	40	143
7		皿S 白	直径約19cm	40	143
C1		皿S ももいろ	直径約19cm	40	143
C2		皿S そらいろ	直径約19cm	40	143
C3		皿S きみどりいろ	直径約19cm	40	143
C4		皿S にんじん	直径約19cm	40	143
C5		皿S ココア	直径約19cm	40	143
C6		皿S まいろ	直径約19cm	40	143
8		皿M	直径約22cm	40	143
9		皿L	直径約27cm	40	143
10		おわん あずきいろ	容量290ml 直径約10.7cm 深さ約6.3cm	40	143
11		おわん 半透明	容量290ml 直径約10.7cm 深さ約6.3cm	40	143
12		コーヒーカップ	容量200ml 直径約8cm 高さ約7cm	40	143
13		箸		11	143
14		スプーン小		22	143
15		スプーン大		22	143
16		バケツ (残飯入用)		143	実費
17		ザル (残飯入用)		143	実費
18		コンテナ (袋なし) 単独レンタル	縦37cm 横53cm 高さ33cm	286	実費
19		コンテナ (返送用袋付) 単独レンタル	縦37cm 横53cm 高さ33cm	396	実費

・NPO法人 Waveよこはま (<https://reuse-wave.com/reuse/>)

NPO 法人 Wave よこはま
〒227-0033 横浜市青葉区鴨志田町 564-1
TEL : 045-962-2020
emil:npo_wave_yokohama@yahoo.co.jp
http:info@reuse-wave.com

リユース食器レンタル・食器洗浄車貸出しのご依頼やご質問等は
ホームページの **お問合せ** 又は **お電話** でお受けしています。

Wave よこはまはオリジナルリユースカップの制作も承っております
お気軽にお問合せください。

Wave よこはま リユース食器所有数 2023.8 改定

レンタル料金	①カップ (大)	②ハートカップ(中)	③ハートカップ(小)	④マグカップ	⑤コーヒーカップ
カップ類 ①②③④⑤ 1個 30円 破損・紛失 1個 150円					
サイズ	9.5cm φ × 13cm	8.5cm φ × 13cm	7.5cm φ × 10cm	7.5cm φ × 9.5cm	8cm φ × 7.5cm
容量	540ml	450ml	280ml	350ml	200ml
所有数	500	5000	3000	300	800

レンタル料金	⑥ 平皿	⑦ カレー皿	⑧ 小皿	⑨ 中皿	⑩ 大皿
食器類 ⑥⑦⑧⑨⑩ 1枚 30円 破損・紛失 1枚 180円					
サイズ	23cm φ	23cm φ × 3.5cm	19cm φ	22cm φ	27cm φ
容量		300ml			
所有数	800	1000	4000	4000	500

レンタル料金	⑪ おわん	⑫ おわん(あずき)	⑬ おわん(透明)	⑭ どんぶり(中)	⑮ どんぶり
食器類 ⑪⑫⑬⑭⑮ 1個 30円 破損・紛失 1個 180円					
サイズ	12cm φ × 4.5cm	10cm φ × 5cm	10cm φ × 5cm	14.5cm φ × 6cm	15cm φ × 6cm
容量	280ml	300ml	300ml	550ml	650ml
所有数	1200	1000	1000	3500	1200

※未使用返却につきましては 1 個 15 円で精算致します。
リユース食器は 10 個～ 20 個でパッキングした状態で納品致します。
パッキングが未開封であり、使用済み食器と分別返却を確認できた食器に限ります。

8. 各フローの詳細 ①事前相談・計画

【食器の数量の設定方法】 《実証実験》

実証実験① 食品出店者へ事前アンケート

■ 基本方針

- 主催者はリユース食器の種類（丼型・カップ等）を出店者へ提示
- 出店者は自店舗の想定販売数に基づき必要数量を申告
- 主催者が全体数量を集計し、レンタル事業者へ一括発注
- 洗浄はレンタル事業者側で実施
- 費用は主催者負担

■ 数量決定フロー

- ① 主催者が出店者へGoogleフォーム等で事前アンケートを実施
 - ・ 想定販売数
 - ・ 使用希望食器の種類
 - ・ ピーク時間帯想定
 - ・ 補助的に使用するワンウェイ容器の有無
- ② 各出店者が回答
- ③ 主催者が全体を集計
 - ・ 合算数量
 - ・ 予備分（紛失・破損分）を加算
- ④ 最終発注数を決定

メリット

- 各店舗の実情に基づいた精度の高い数量設定
- 出店者の当事者意識向上
- データの蓄積による次年度精度向上

想定される懸念点

- 出店者の予測精度にばらつきが出る可能性
 - 過少申告による不足リスク
 - 回答未提出・遅延による発注遅れ
- 回答期限の明確化と、主催者による最終調整が必要。

8. 各フローの詳細 ①事前相談・計画

【食器の数量の設定方法】 《実証実験》

実証実験② 主催者が数量を予測し発注

■ 基本ロジック

必要数量 = 想定販売数 + ピーク対応分 + 破損・紛失見込み分

■ モデルケース（例：来場者5,000人の場合）

- ・ 来場者数：5,000人
 - ・ 飲食購入率：60%と仮定
 - 想定販売数：3,000食
 - ・ ピーク集中対応（約10%加算）：+300
 - ・ 破損・紛失見込み（約5%加算）：+150
- ▶ 必要数量目安：約3,450個

■ 実証実験としての考え方

- 100%リユース対応を前提としない
- 不足分はワンウェイ容器で補完する
- 実販売数・回収率・破損率を次年度算定精度向上に活用する

令和8年度は、数量の「正解」を出すことではなく、実データを取得し、次年度モデルを高度化することを目的とする。

8. 各フローの詳細 ①事前相談・計画

【リユース食器等の費用負担】

令和8年度は、導入検証を目的とするため、**主催者負担型で実施する。**
将来的には、イベント規模や目的に応じて、最適な費用分担モデルを選択する。

01

主催者負担型

令和8年度
実証実験

主催者がレンタル費用を全額負担する方式。

メリット

- 出展者の参加ハードルを下げられる
- 導入率を高めやすい
- 統一運用がしやすい
- 実証実験に集中できる

デメリット

- 主催者側の予算負担が大きい
- 継続実施時の財源確保が課題となる

02

出店者負担型 (または一部分担型)

出店者が費用の一部または全額を負担する方式。出店料に上乗せする方法も含む。

メリット

- 主催者の財政負担軽減
- 出店者のコスト意識向上
- 継続モデルへ移行しやすい

デメリット

- 出店者の負担増による反発リスク
- 導入率低下の可能性
- 小規模店舗への影響

03

折半型 (主催・出展分担)

主催者と出店者が費用を折半する方式。

メリット

- 負担の公平性を確保しやすい
- 継続可能性が比較的高い

デメリット

- 費用計算が複雑になる
- 責任所在が曖昧になりやすい

04

デポジット方式

来場者が食器利用時に預り金を支払い、返却時に返金する方式。

メリット

- 回収率向上が期待できる
- 紛失リスク軽減

デメリット

- 現金管理・オペレーションが複雑
- 来場者負担感が発生

8. 各フローの詳細 ①事前相談・計画

【リユース食器等の費用負担】

■ 実証実験における費用項目

※洗浄費用はレンタル費に含まれる前提とする。

- 食器レンタル費用（洗浄費含む）
- 輸送費（搬入・回収）
- 破損・紛失補填費用
- 回収スポットの設置費用（回収ボックス・備品等）
- 回収スタッフの人件費
- POP・案内表示等の制作費

上記を含めた総額を基準に、費用負担方法を検討する。

■ 参考シミュレーション ※P17の場合の参考例

■ 前提条件（仮定単価）

- リユース食器レンタル単価：40円／個（洗浄費含む）
- 輸送費（往復）：50,000円
- 破損・紛失補填：レンタル数の5%相当を想定
- 回収スポット設置費：30,000円
- 回収スタッフ：4名 × 8時間 × 1,200円 = 38,400円
- POP制作費：20,000円
- 3,000食想定

■ 数量

必要数量：約3,450個（予備含む）

■ 概算費用試算

① 食器関連費用

- レンタル費用
 $3,450\text{個} \times 40\text{円} = 138,000\text{円}$
- 輸送費
 $= 50,000\text{円}$
- 破損・紛失補填（5%想定）
 $3450\text{個} \times 5\% \times 130\text{円(想定)} = \text{約}22,425\text{円}$

▶ 食器関連費用合計
約 210,425円

■ 概算総額

210,425円 + 88,400円
= 298,825円

▶ 概算：約30万円規模

② 運営関連費用

- 回収スポット設置費
 $= 30,000\text{円}$
- 回収スタッフ人件費
 $= 38,400\text{円}$
- POP制作費
 $= 20,000\text{円}$

▶ 運営関連費用合計
約 88,400円

■ 参考：1食あたりコスト

298,825円 ÷ 3,000食
= 約100円／食

9. 各フローの詳細 ②申し込み

【リユース食器レンタル業者へ申し込み】

本実証実験では、リユース食器は**主催者が一括して申し込みを行う。**

■ 申込先

既存のリユース食器レンタル事業者
(例：スペースふうなど県外レンタル事業者)

■ 申込内容

- 食器の種類（丼型／プレート型／カップ型 等）
- 必要数量（算定ロジックに基づく数量）
- 利用日程
- 搬入・回収時間
- 会場情報
- 破損・紛失時の対応条件

申し込み流れ

01	想定販売数の確定	出店者数や来場者想定を基に、各店舗の販売見込みを集約し、全体の想定販売数を算出する。
02	必要数量を算定	想定販売数にピーク対応分および破損・紛失見込み分を加算し、発注数量を決定する。
03	レンタル事業者へ見積依頼	食器の種類・数量・日程・会場情報を伝え、費用および搬入回収条件を確認する。
04	内容確定後、正式発注	見積内容を精査・承認後、発注を確定し、契約条件や返却方法を最終確認する。
05	納品・イベント実施	指定日時に会場へ搬入し、出店者へ配布のうえ、当日の運用を実施する。
06	回収・返却・支払い	イベント終了後に食器を回収し、数量確認のうえ返却。返却後、紛失・破損チェックを行い請求金額確定。

10. 各フローの詳細 ③使用・運営

【リユース食器等の配布方法】

■ 食品出店者へ事前配布

令和8年度の実証実験では、**イベント開始前に主催者から各食品出店者へ必要数量を事前配布する方式**とする。
来場者が食器を受け取る専用ブースは設置しない。

■ 運用概要

- 開催前に主催者が出店者ごとに数量を配布
- 追加が必要な場合は本部で在庫を管理・調整
- イベント終了後、出店者単位で数量を確認し回収

■ 啓発資材の提供

【実証実験】

令和8年度の実証実験では、県が啓発資材（パネル・のぼり・案内表示等）を貸し出す。

【本格導入時】

実際の運用スキームでは、レンタル事業者が啓発資材を貸し出す予定。

回収案内パネルやのぼり等がセット提供されるケースもあるため、今後の制度設計においては事業者備品の活用も検討する。

10. 各フローの詳細 ③使用・運営

【リユース食器の回収方法】

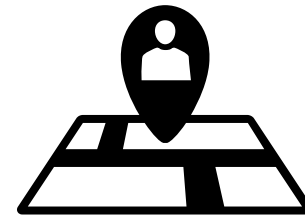
Product 01



回収所の設置

来場者が迷わず返却できる場所に回収所を設置します。出口付近や飲食エリアの中心など、動線を考えた配置が効果的です。

Product 02



分かりやすい配置

「リユース食器返却所」と大きく表示し、遠くからでも分かるようにします。
複数箇所に設置すると、混雑も緩和できます。

Product 03



案内方法

食器の種類ごとに分別する場合は、イラストや写真で分かりやすく案内します。
スタッフが常駐すると、よりスムーズです。

回収率を高めるためには、来場者にとって「返却しやすい」環境をつくるのが大切です。回収所の数や配置は、イベント規模に応じて調整しましょう。

10. 各フローの詳細 ④回収

【リユース食器の回収率の向上方法の検討】 《実証実験》

実証実験①

返却時の特典付与モデル

回収ブースにて食器を返却した利用者へ、特典を付与する仕組みを導入し、回収率の変化を検証する。

実施例

- スポーツイベントの場合：選手カードの配布
- 抽選型インセンティブ：景品が当たるガチャガチャ
- 次回イベント割引券
- オリジナルステッカー配布

検証方法

- 特典あり・特典なしの場合で回収率を比較（時間帯や実施日で条件を分ける）
- 来場者アンケートによる意識調査
- 紛失率の変化を測定

10. 各フローの詳細 ④回収

【リユース食器の回収率の向上方法の検討】 《実証実験》

実証実験②

■ デポジットモデル（※以下、金額や方法は一例）

- ① 食品出店者は、提供食品の販売価格に+100円/枚を上乗せして販売する。
- ② 利用者は、回収ブースで食器を返却した際に1枚あたり50円を受け取る。
- ③ イベント終了後、出店者は主催者へ食器を返却。
未使用枚数を確認し、（配布枚数 - 未使用枚数）×100円を主催者へ支払う。
※返金差額（50円分）は、回収運営費・紛失補填原資として活用。

■ 制度設計の考え方

- 利用者に返却インセンティブを付与
- 出店者にも数量管理意識を持たせる
- 回収率・紛失率を数値で可視化

■ 想定される課題

- 会計処理の複雑化
- 現金管理・返金オペレーション負担
- 利用者の価格上昇に対する抵抗感
- 出店者の説明負担増加

11. 各フローの詳細 ④回収

【使用済み食器の回収とチェック】

■ 回収ブース設置の基本方針

- 会場動線上（出口付近または中央付近）に配置
- 常時スタッフを配置
- ゴミ箱とは明確に分離
- 視認性を最優先に設計

回収率向上だけでなく、回収数の正確な把握を可能にする拠点として機能させる。

■ 視認性向上の工夫

回収率向上のため、以下を徹底する。

- のぼり・大型POPによる視覚的訴求
- 「食器はこちらへ返却」など明確な文言表示
- 販売ブースでの口頭案内
- 会場マップ・総合案内への回収場所明記
- ステージMC等でのアナウンス

※令和8年度の実証実験では県が啓発資材（パネル・のぼり等）を貸し出す。
実際のスキームでは、レンタル事業者が啓発資材を貸し出す場合もある。



11. 各フローの詳細 ④回収

参考：回収ブース・掲示POP



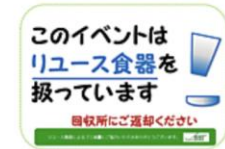
食器写真 (皿)
(92KB)



食器写真 (おわん)
(81KB)



食器写真 (どんぶり)
(72KB)



リユース食器の説明
回収所返却
(232KB)



リユース食器の説明
回収BOX
(234KB)



デポジット案内版
(220KB)



返却方法について
(251KB)

リユース

リユース (文字)
(19KB)



リユース食器返却BOX
(188KB)

食器

食器 (文字)
(20KB)



リユース食器について

返却所

返却所 (文字)
(20KB)



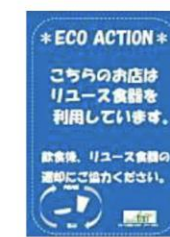
返却案内版 (左←・右→)
※2バージョンあります
(271KB)



回収所矢印案内版 (左←・右→)
※2バージョンあります
(61KB)



はしは必ず返却
(146KB)



リユース食器使用店舗
ブルー (62KB)



リユース食器使用店舗
グリーン (62KB)



リユース食器使用店舗
オレンジ (62KB)

12. 各フローの詳細 ⑤返却・精算

【コストの計算】 《実証実験》 イベント終了後、コストの計算を行いイベント前と比較しコストの検証を行ってください。

<実証実験前>

食器費用	【プラスチック食器】	<u>75,000円</u>
	購入費用：3,000個×25円／個	= 75,000円
	(※通常出店者が購入)	
運営費		
ごみ処分費		<u>93,000円</u>
	資材費（ごみ袋）：30円／枚×100枚	= 3,000円
	ごみ処分費	40,000円
	車両使用料	50,000円

<実証実験後>

【リユース食器】	<u>210,425円</u>
レンタル費用：3,450個×40円/個	= 138,000円
輸送費	50,000円
破損・紛失補費：3,450個 × 5% × 130円	= 22,425円
	<u>65,000円</u>
回収スポット設置費	30,000円
回収スタッフ人件費（2名想定）	30,000円
POP作成費	5,000円
	<u>51,500円</u>
資材費（ごみ袋）：30円／枚×50枚	= 1,500円
ごみ処分費	20,000円
車両使用料	30,000円

合計：168,000円

合計：326,925円

⇒ イベントにおける費用差額（実施前－実施後） 158,925円

13. 各フローの詳細 ⑥効果検証

【アンケート実施】 《実証実験》 実証実験の効果検証のため、参加者（来場者）・食品出店者・主催者へアンケート調査を実施

フォーム①：参加者（来場者）向け

フォームタイトル

リユース食器に関するアンケート（来場者向け）

※一例

説明文

本日はご来場ありがとうございます。

本アンケートは今後の改善のために活用します。（所要時間：約3分）

① 基本情報

Q1. 年代を教えてください

② 認知

Q2. 本イベントでリユース食器が使用されていることを知っていましたか？

Q3. 回収場所は分かりやすかったですか？

③ 行動

Q4. 食器は返却しましたか？

Q5. 返却した理由を教えてください（複数選択可）

Q6. 返却しなかった理由を教えてください

④ 制度評価

Q7. リユース食器の取り組みについてどう思いますか？

Q8. デポジット制（預り金制度）についてどう感じましたか？

（※デポジット制を取り入れたイベントのみ）

⑤ 改善点

Q9. 改善点やご意見があればご記入ください

リユース食器に関するアンケート（来場者向け）

本日はご来場ありがとうございます。本アンケートは今後の改善のために活用します。
（所要時間：約3分）

Q1. 年代を教えてください

- 10代
- 20代
- 30代
- 40代
- 50代
- 60代以上

Q2. 本イベントでリユース食器が使用されていることを知っていましたか？

- 知っていた
- なんとなく知っていた
- 知らなかった

Q3. 回収場所は分かりやすかったですか？

- 返却した
- 返却していない

Q5. 返却した理由を教えてください（複数選択可）

- 環境配慮のため
- 案内が分かりやすかった
- 特典があった
- デポジット返金があった
- スタッフの声かけ
- なんとなく
- その他: _____

Q6. 返却しなかった理由を教えてください

- 回収場所が分からなかった
- 面倒だった
- ゴミ箱に入れてしまった
- 時間がなかった
- その他: _____

Q7. リユース食器の取り組みについてどう思いますか？

- とても良い
- 良い
- どちらでもない
- あまり良くない

Q8. デポジット制（預り金制度）についてどう感じましたか？

- 問題ない
- 少し高い
- 高い
- 不要だと思う

Q9. 改善点やご意見があればご記入ください

回答を入力

送信

フォームをクリア

Google フォームでパスワードを記憶しないでください。

このコンテンツは Google が作成または承認したものではありません。 - フォームのオーナーに問い合わせる - 利用規約 - プライバシーポリシー

このフォームが不審だと思われる場合 報告

Google フォーム

13. 各フローの詳細 ⑥効果検証

【アンケート実施】 《実証実験》 実証実験の効果検証のため、参加者（来場者）・食品出店者・主催者へアンケート調査を実施

フォーム②：食品出店者向け

フォームタイトル

リユース食器実証実験アンケート（食品出店者向け）

※一例

① 基本情報

Q1. 出店ジャンル

② 運用面

Q2. リユース食器の運用負担について

Q3. 数量は適切でしたか？

③ 商品・価格への影響

Q4. 容器変更による販売への影響

Q5. 価格設定とのバランスはどうでしたか？

④ 今後の意向

Q6. 今後も導入したいですか？

Q7. 改善点や課題があればご記入ください

リユース食器実証実験アンケート（食品出店者向け）

Q1. 出店ジャンル

回答を入力

Q2. リユース食器の運用負担について

- ほとんど負担なし
 やや負担あり
 負担が大きい

Q3. 数量は適切でしたか？

- 十分だった
 やや不足
 大きく不足
 多すぎた

Q4. 容器変更による販売への影響

- ほぼなし
 少し影響あり
 大きく影響した

Q5. 価格設定とのバランスはどうでしたか？

- 問題なし
 再検討が必要
 難しかった

Q6. 今後も導入したいですか？

- 積極的に導入したい
 条件次第で可能
 導入は難しい

Q7. 改善点や課題があればご記入ください

回答を入力

送信

フォームをクリア

Google フォームでパスワードを送信しないでください。

このコンテンツは Google が作成または承認したものではありません。 - フォームのオーナーに問い合わせる - 利用規約 - プライバシーポリシー

このフォームが不審だと思われる場合 報告

Google フォーム

13. 各フローの詳細 ⑥効果検証

【アンケート実施】 《実証実験》 実証実験の効果検証のため、参加者（来場者）・食品出店者・主催者へアンケート調査を実施

フォーム③：主催者向け（内部評価）

フォームタイトル

リユース食器実証実験 内部評価アンケート

※一例

① 運営評価

Q1. 回収率は想定通りでしたか？

Q2. 運営負担はどうでしたか？

Q3. スタッフ配置は適切でしたか？

② コスト評価

Q4. 費用対効果の評価

Q5. 今後の実施可能性

③ 総括

Q6. 制度化に向けた課題・改善点

リユース食器実証実験 アンケート

Q1. 回収率は想定通りでしたか？

- 想定以上
- 想定通り
- 想定未満

Q2. 運営負担はどうでしたか？

- 許容範囲
- やや負担大
- 大きな負担

Q3. スタッフ配置は適切でしたか？

- 適切
- 不足
- 過剰

Q4. 費用対効果の評価

- 高い
- 妥当
- 改善が必要

Q5. 今後の実施可能性

- 継続可能
- 条件付きで可能
- 見直しが必要

Q6. 制度化に向けた課題・改善点

回答を入力

送信

フォームをクリア

Google フォームでパスワードを送信しないでください。

このコンテンツは Google が作成または承認したものではありません。 - [フォームのオーナーに問い合わせる](#) - [利用規約](#) - [プライバシーポリシー](#)

このフォームが不審だと思われる場合 [報告](#)

Google フォーム

実証実験へご協力よろしく申し上げます。