

外食産業・飲食店におけるびんリユースの可能性について

(調査の目的)

びんリユース成功事例集に掲載されている事例のうち、他の事業者でも実現可能性が高いと考えられる飲食店における業務用クローズドシステムに着目し、同システムが同業種の事業者には波及しない理由や波及に必要な方策を整理することを目的として、飲食店事業者を対象としたアンケート及びヒアリングを実施した。

1. アンケート結果

(1) 概要

飲食店舗における環境対策、びんの使用・廃棄状況、びんリユースへの関心等を把握した。

- ・ 郵送法（民間企業データベースから売上高上位企業を抽出し本社宛に郵送）
- ・ 発送数：871 件
- ・ 有効回答数：196 件（回収率 22.5%）

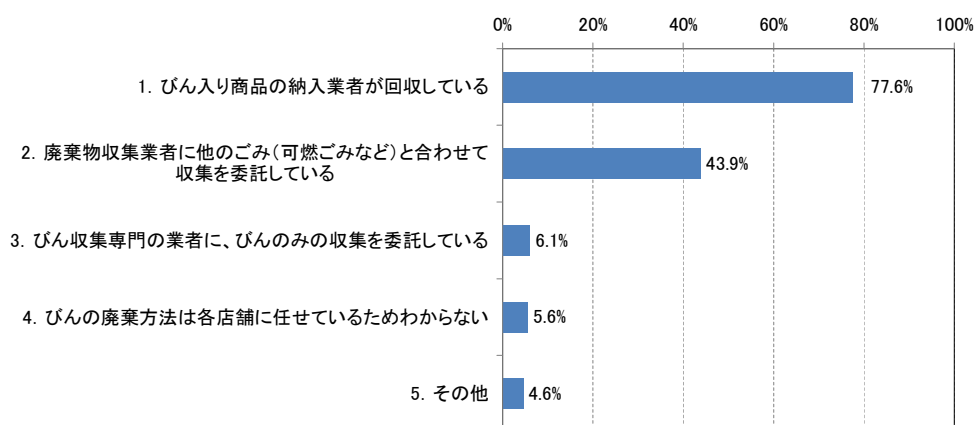
(2) 結果（一部抜粋）

■ 各種飲料の取り扱い

- ・ ビール、日本酒・焼酎、洋雑酒では 7 割以上の事業者がびんでの提供が有ると回答した。ミネラルウォーター、果汁飲料・炭酸飲料は、約 3 割の事業者がびんでの提供が有ると回答した。

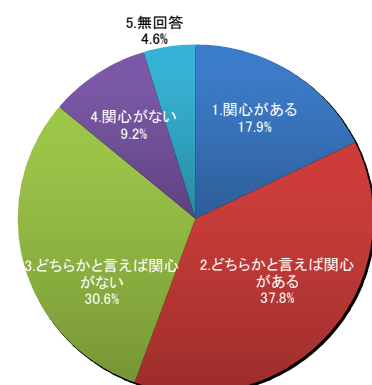
■ 空きびんの廃棄方法

- ・ 「びん入り商品の納入業者が回収している」が 77.6%と最も多い。(N=189) *7 社は無回答



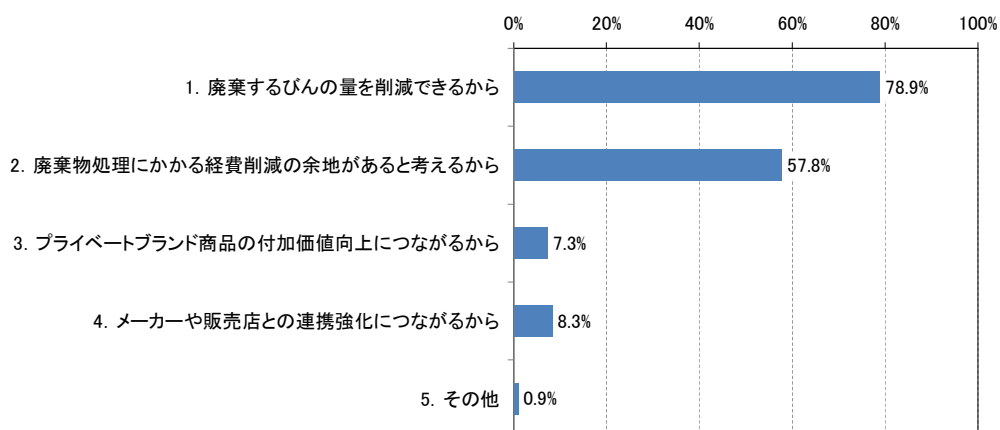
■ びんリユースへの関心の有無

- ・ びんリユースへの関心は、「関心がある」と「どちらかと言えば関心がある」を合わせると 56%となり、半数以上の事業者が関心を持っていることがわかった。(N=196)



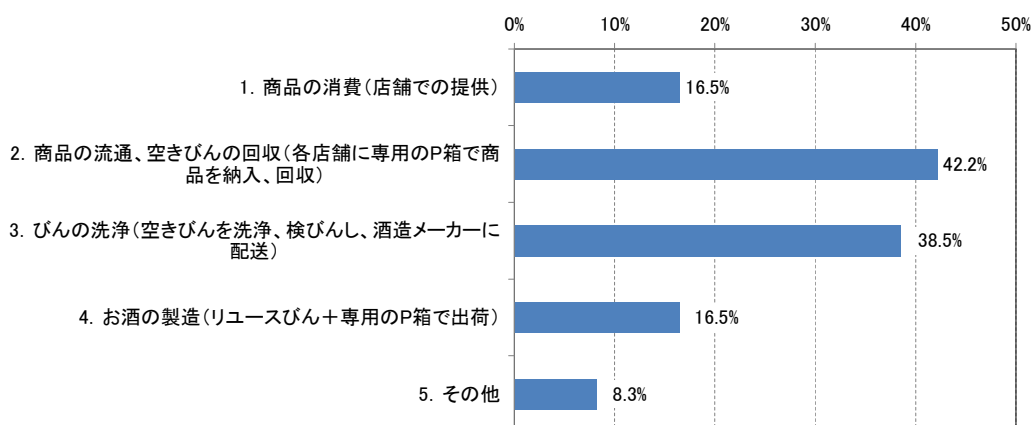
■ 関心のある理由

・関心のある理由は、「廃棄するびんの量を削減できるから」が78.9%と最も多かった。(N=109)



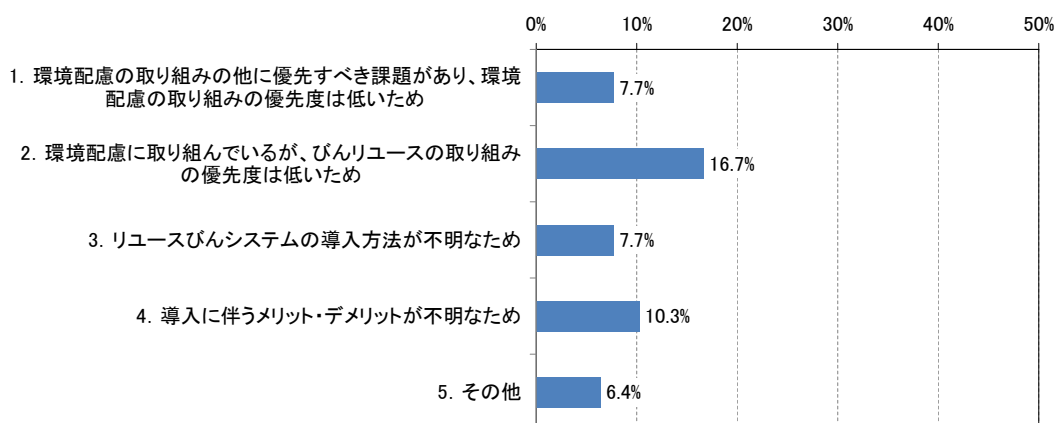
■ リユースフローで想定される課題

・関心のある事業者が想定する課題は「商品の流通・空きびんの回収」が42.2%と最も多かった。(N=109)



■ 関心のない理由

・関心のない理由として最も多いのは、「環境配慮に取り組んでいるが、びんリユースの取組の優先度は低いため」であった。(N=78)



2. ヒアリング結果

プライベートブランド商品（PB 商品）を提供している、びんリユースに関心がある事業者などを中心に 20 社にヒアリングを実施した。

(1) びんリユースに対する関心

すでに PB 商品でリユースびんを使用している事業者は 2 社であった。

多くの事業者が、びんリユースに対して「資源の保護につながる」「廃棄物処理費用の削減につながる」と考えられるため関心はあると回答したが、具体的に検討したいという事業者はわずかであった。

(2) びんリユースの具体的な検討に至らない理由

■ 空きびんの処理費用が発生しておらずリユース導入によるコストメリットがないため

- ・製品の納入業者が空きびんを無料で回収しているケースが多く、びんリユースを導入したとしても廃棄物処理経費を削減できるというコストメリットが飲食店側にはない場合が多い。

■ 店舗によってびんの回収・処理状況が異なり全社的な対応が困難であるため

- ・複数ある店舗によって空きびんの回収・処理の状況が異なっている場合は、全社で統一した対応が取りにくく、またびんの廃棄がどの程度の負担になっているかを本社が把握できていないことから本社での検討対象になりにくい。

■ 経営上のメリットについての情報が不足しており導入の是非を判断できないため

- ・びんリユースのメリットとして期待される「資源の保護」「廃棄物処理費の削減」「イメージアップ」についての具体的な情報が不足しており、数ある環境の取組みの中からびんリユースを選択し導入することについて経営層を納得させることができない。

■ 多くの PB 商品の容器はメーカーが決定しており飲食店の主体的な関与は低い

- ・PB 商品の容器の種類については、「輸入する新びんのほうがリユースびんよりも安い」といったコストの観点などからメーカーが決定しており、飲食店側は関与していないことが多く、飲食店側が容器の変更について主体性を持って進めていくという発想が生じにくい。

(3) 想定される導入上の課題

■ 商品の流通・空きびんの回収

- ・取引のある酒屋などの流通業者が、リユースびんを使った商品の仕入れや空きびんの回収に対応できるのかがわからない、または対応ができなければ新たに流通業者と取引関係を構築する必要が生じることが課題として多く挙げられた。

■ 店舗での保管スペース、衛生上の問題

- ・店舗スペースが限られており、空きびんを通い箱に入れて満杯になるまでの期間保管しておくためのスペースを確保できないことや、保管している間に空きびんに害虫が発生するなど、衛生面でのトラブルが懸念されることが課題として挙げられた。

3. 今後必要な方策（案）

アンケート結果からは、外食産業・飲食店におけるびんリユースへの関心は決して低くない（「関心がある」「どちらかと言えば関心がある」の合計で56%）。

各店舗において「廃棄物の削減、リサイクルの推進」、「地球温暖化防止に向けた対策」といった環境への対策を進めており、その一環としてびんリユースに関心を持っているが、環境対策としては他に優先すべき事項があるといった意見も聞かれている。

一部の外食産業・飲食店においては、ビールびん、一升びんなど従来からリユースされているびん以外で、例えばプライベートブランド商品でのリユースについて関心を有しているが、「現状でびんの処理費用を負担していないのでメリットがない」「各店舗で対応が異なるため統一的な取組が難しい」「PB商品の容器はメーカーが選択している」といった課題があり、具体的な検討に至っていないとのことが分かった。

アンケート結果、ヒアリング結果を通じた実態把握より、今後、外食産業・飲食店においてびんリユースを普及させるための方策としては、以下のような取組が考えられる。

① 飲料メーカー、納入業者を含めた関係者へのびんリユースの周知

PB商品を有している場合でも飲食店がびんの種類を検討することは稀であり、またびんの廃棄コストも発生していないために飲食店がびんの種類を見直すに至る動機は小さいと考えられる。びんリユースへの転換の主体として飲食店だけを想定せず、メーカーや納入業者を含めた関係者に広くびんリユースを周知し、全体の意識と理解の向上を図ることが必要である。

② びんリユース導入による経営上のメリットの明確化

事業者がびんリユース導入の具体的な検討段階に至るには、現場の担当者だけでなく経営層の了承が不可欠である。びんリユースの導入に伴うコスト削減やイメージアップなどの経営上のメリットを既存の成功事例などから分析し、経営層の判断材料となる具体的な情報を提供することが必要である。

(参考) ヒアリング結果一覧

No.	業態	店舗数	PB 商品	PB 商品の びんの種類	びんの廃棄	関心の有無	期待される効果	想定される課題
A社	専門料理店(寿司)	100	日本酒	リユース	直営店:納入業者が無料で回収 オーナー店舗:オーナーに一任 (リユースされていない可能性も有)	すでにリユースびんを使用している	廃棄物処理経費の削減	オーナー店舗におけるびん回収の徹底
B社	居酒屋、レストラン	53	日本酒(720ml) 焼酎(720ml)	リユース	納入業者が無料で回収	すでに容器種類の希望をメーカーに伝え、リユースびんを使用している	資源の保護 廃棄物処理経費の削減	特になし
C社	居酒屋、レストラン	300	焼酎	ワンウェイ	納入業者が無料で回収	関心があり、導入したいと考えているが、経営上のメリットが不明であるため実現には至っていない また、容器はメーカーが決定している	廃棄物処理費用の削減 企業・プライベート商品のイメージアップ	商品の流通、空きびんの回収、びんの洗浄などのシステム全体の設計方法が不明
D社	居酒屋、レストラン	69	日本酒(一升、300mk) 焼酎(720ml)	リユース (日本酒一升のみ)	リユースびん:納入業者が回収 その他のびん:多くの店舗が従量制で廃棄物処理業者に収集処理を委託	関心はあるが、経済的メリットが不明であるため具体的に検討はしていない また、容器はメーカーが決定している	廃棄物処理費用の削減 廃棄時の色ごとの分別の手間の削減	商品の流通、空きびんの回収 P箱が満杯になるまで保管しておくスペースの確保
E社	専門料理店(寿司)	50	日本酒、焼酎	ワンウェイ	納入業者が無料で回収	関心はあるが、経済的メリットが不明であるため具体的に検討はしていない また、容器はメーカーが決定している	資源の保護 企業・プライベート商品のイメージアップ	リユースびんでのお酒の製造 店舗が取り組むメリットがない
F社	居酒屋、レストラン	38	日本酒	不明	納入業者が無料で回収	関心はあるが具体的な検討は行っていない また、容器はメーカーが決定している	資源の保護 廃棄物処理経費の削減	特になし

No.	業態	店舗数	PB 商品	PB 商品の びんの種類	びんの廃棄	関心の有無	期待される効果	想定される課題
G社	居酒屋、 レストラン	4	日本酒 (300ml) 焼酎 (720ml)	リユース (日本酒) ワンウェイ (焼酎)	納入業者が無料で回収	関心はあるが具体的な検討は 行っていない また、容器はメーカーが決定し ている	資源の保護 廃棄物処理経費の削減	店舗側の権限の弱さ(仮 にリユースびんを希望し てもびんの種類はメー カー、酒屋の意向が強 い)
H社	居酒屋、 レストラン	1	日本酒	不明	納入業者が無料で回収	関心はあるが、国内クレジット 認証制度を活用した省エネな どの優先順位が高く、具体的な 検討はしていない また、容器はメーカーが決定し ている	資源の保護 企業・プライベート商品のイ メージアップ	特になし
I社	ホテル	1	日本酒 (300ml)	リユース (一部のみ)	定額制で廃棄物処理業者に収 集処理を委託 *一定量を超えた場合は追加 料金が発生	関心はあるが、メリットが明ら かでないため具体的な検討は していない また、容器はメーカーが決定し ている	廃棄物処理経費の削減	店舗側の権限の弱さ(仮 にリユースびんを希望し てもびんの種類はメー カーの意向が強い)
J社	飲食店の 受託運営	600	なし	—	店舗によって異なる(納入業者 が回収/テナントビルが契約 する廃棄物処理業者に委託 (従量制または定額制))	関心はあるが具体的な検討は 行っていない	びんの廃棄量の削減 メーカーや販売店との連携 強化	仕入商品にリユースびん の選択肢が少ない 各店舗ごとに仕入れ先、 運営形態が異なるため本 社が主導を取りにくい
K社	居酒屋、 レストラン	130	なし	—	納入業者が無料で回収 *ワインやウイスキー等の輸入 酒のみ、従量制で処理業者に 委託	回収を希望するため関心はあ るが、取組む方法がない	資源の保護	商品の流通、空きびんの 回収
L社	居酒屋、 レストラン	80	なし	—	納入業者が無料で回収	関心はあるが具体的な検討は 行っていない	資源の保護	リユースびんでのお酒の 製造 商品の流通、空きびんの 回収
M社	ホテル	76	なし	—	リユースびん:納入業者が回収 (返金有) その他のびん:従量制で収集 を委託	関心はあるが具体的な検討は 行っていない	廃棄物処理経費の削減	商品の流通、空きびんの 回収

No.	業態	店舗数	PB 商品	PB 商品の びんの種類	びんの廃棄	関心の有無	期待される効果	想定される課題
N社	居酒屋、 レストラン	52	なし	—	納入業者が無料で回収	関心はあるが具体的な検討は 行っていない	廃棄物処理経費の削減	店舗での提供
O社	ホテル	1	なし	—	ビール・ソフトドリンク:納入業 者が無料で回収 その他のびん:廃棄物処理業 者に委託(透明びんは無料、そ の他の色のびんは従量制)	回収を希望するため関心はあ るが、取組む方法がない	資源の保護 廃棄物処理経費の削減	空きびんの回収
P社	居酒屋、 レストラン	20	日本酒	ワンウェイ	リユースびん:納入業者が無料 で回収 その他のびん:テナントの指示 に従う	関心はない	廃棄物処理経費の削減(従 量制の契約をしている店 舗)	特になし
Q社	居酒屋、 レストラン	20	日本酒	不明	納入業者が無料で回収	びんの処理コストもかかってい ないため、関心はない	特になし	特になし
R社	居酒屋、 レストラン	13	日本酒	ワンウェイ	定額制で廃棄物処理業者に収 集処理を委託(前年の排出実 績量に基づいて金額を決定)	リユースのほうがコストが高く なる印象があり、関心はない	特になし	空きびんの保管に伴う衛 生上の問題 事業者負担の増加が懸 念される
S社	居酒屋、 レストラン	97	なし	—	リユースびん:納入業者が無料 で回収 その他のびん:テナントが契約 している廃棄物処理業者に無 料で引き渡し	びんの処理コストもかかってい ないため、関心はない	特になし	特になし
T社	居酒屋、 レストラン	34	なし	—	納入業者が無料で回収	びんの処理コストもかかってい ないため、関心はない	特になし	特になし

(以上)