

まずはお店で
美味しく食べきる
ことを目指そう!

食べ残しお持ち帰り 促進キャンペーン

食べきれなかったお料理は、
うちでおいしく食べませんか?

食べ残しのお持ち帰りは食品ロス削減に繋がります!

まずは食べきる
ことをめざして!



どうしても食べきれ
なかったら持ち帰る



うちでおいしく
食べきる



食品ロスが減る



回答時間
約3分!

お持ち帰り後、
アンケート回答で
Amazonギフト券

500円分

先着50名様に
プレゼント!

キャンペーン実施期間

2026年10月1日～12月31日
(各店舗の配布容器がなくなり次第、
早期終了いたします)

持ち帰り後に安全に美味しく食べるための5つの約束

1

帰宅後は
早めに食べよう



できるだけ早く
お召し上がりく
ださい

2

食べる前は
しっかり再加熱



単に温めるだけ
でなく、十分に
再加熱してから
お召し上がりく
ださい

3

生ものは
持ち帰らない



刺身、生野菜
など、傷みや
すいもののお
持ち帰りはお
控えください

4

暑い時期や
長時間の持ち
運び・放置は
しない



車内・室内放置
も避けましょう

5

臭いや味に
異変を感じたら
食べない



アレルギーの
ある方には
譲渡しないで
ください

私たちは持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。



2 資源を
ゼロに



12 つくる責任
つかう責任



13 気候変動に
具体的な対策を



17 パートナリシップで
目標を達成しよう



キャンペーン問合せ先: 日本エヌ・ユー・エス株式会社 (石川)
メール foodloss-okinawa@janus.co.jp



主催: 沖縄県生活福祉部生活安全安心課



食品ロス削減への

ご協力ありがとうございます!!

食べきれなかったお料理の「お持ち帰り」は、もったいないを減らす第一歩。みなさまの行動が未来に繋がります。



沖縄県食品ロス削減県民運動ロゴマーク
「のこSUN」

なぜお持ち帰りをおすすめしているの？

県内の外食産業の食品ロスは、令和7年度調査で約5千トン（推計値）発生しており、その**主な要因は「食べ残し」**となっています。

美味しくお食事を召し上がって頂くためには、お客様にまずその場で**食べきって頂く**ことが重要であるものの、どうしても食べきれなかったものについては、御要望があれば**持ち帰って頂くことが食品ロス削減の有効な方策**といえます。そこで、当店は食べきれなかった飲食物の持ち帰りの促進に取り組んでいます。

持ち帰りにおいて、知っておいていただきたいこと

飲食物の持ち帰りにあたっては、一定の食中毒のリスクがあるので、お客様におかれては当店が御説明する衛生上の注意事項を十分御理解いただき、**お客様の自己責任**のもとに行っていただきます。

表面の5つの約束を、必ず守っていただきますようお願いいたします。

確認事項

お客様が飲食物をお持ち帰りされる場合には、お持ち帰りの際又はお持ち帰り後のお客様の行為に起因する食中毒又は異物混入による事故について、提供店では責任を負いかねますのでご了承ください。

お持ち帰り後、アンケート回答で
Amazonギフト券をゲットしよう!

※お持ち帰り1回につき、アンケート回答は1回まで。賞品はお一人様1回限り。



自己責任で
お家に持ち帰る



美味しく
食べる



二次元コードを
読み込む



アンケート
に答える



先着で
賞品が当たる!

アンケートはこちらから

