尼崎市 Amagasaki City

令和７年８月 26 日	
所　属	業務課
所属長	神田　達也
電　話	06－6409－6833

市内で食品ロス削減に取組む「もったいない！あまがさき 推進店」21 店舗と もったいない！スタンプラリーを実施

尼崎市では、燃やすごみに約 14%（約 9,345 トン。令和６年度実績）含まれている食品ロスを削減するため、市内の「もったない！あまがさき 推進店」21 店舗の協力のもと、もったいない！スタンプラリーを開催し、食品ロスに対する市民の意識向上・行動変容を目指します。

１　スタンプラリーの概要

各推進店では、調理時に食材を使い切る工夫のほか、様々な食品ロス削減につながる取組を実施しており、スタンプラリー開催期間中は、地産地消の一環としてあまやさいを活用したメニューを提供してもらうなど、市民に食品ロスや環境負荷低減について考えるきっかけとなる取組を実施します。対象店舗を巡り、スタンプを集めた方には、あま咲きコインを付与します。

２　開催期間

令和７年９月１日（月）～令和７年 11 月 30 日（日）

３　スタンプラリー参加店舗一覧

別紙のとおり（21 店舗）

４　スタンプカード配布場所

・市役所本庁
・各生涯学習プラザ（６か所）
・各推進店（21 店舗）

５　参加賞

	集めたスタンプの数	あま咲きコインの付与数	人数
A賞	21 個	5,000 ポイント	５名
B賞	10 個以上	2,000 ポイント	45 名
C賞	３個以上	500 ポイント	100 名

・応募者が上限を超えた場合は、抽選を行います。
・抽選に外れた方についても、100 ポイントを進呈します。

以　上

別紙

スタンプラリー参加推進店一覧

	店舗名	住所
1	a Little bakery＋	神田北通 6 丁目 169
2	Q倶楽部	昭和南通 3－8
3	ジャパニーズ・ダイニング　大はま	昭和通 4－124
4	じゅうす農園（濱口商店）	神田北通 5－137－9
5	ガサキックス・ラボ	神田南通 4－100－13
6	都ホテル尼崎レストラン　アゼリア	昭和通 2－7－1
7	都ホテル尼崎ザ・ラウンジ＆ケーキショップ	昭和通 2－7－1
8	アマの焼肉ニューじゅん亭尼崎駅前パーク	潮江 1 丁目 11-1 ラ・ヴェール尼崎 1F
9	ChiffonCafe ふわわ	長洲本通 1－7－7 六甲ハイツ 1F
10	すし雅	長洲西通 1－1－17
11	ハニードラゴンカフェ	神崎町 36－26
12	LianLaso	次屋 1－7－20
13	尼崎野菜のイタリア料理ベルドゥーラ	富松町 2－34－2
14	かぁちゃん弁当	大西町 1-2-20
15	Cafe Holo i Mua	七松町 2-1-12 ソレイユエスト 201
16	中華 dining 餃子豊和 立花北店	立花町 1-8-4
17	持ち帰りおそうざい　なないろ	南塚口町 8－67－14
18	ベーカリーレーブ＆mamaREVE	東七松町 1-4-5-101
19	MoMo	富松町 3-23-17
20	おでんと季節料理　おおばやし	南武庫之荘 1-20-11 プラザ 9 番館
21	釜楽うどん三心	東園田町 4-27-3 リーフ園田 101

↑詳細はこちら

https://www.city.amagasaki.hyogo.jp/kurashi/gomi/genryou/1041552.html

実施背景等

背景・目的

・家庭から排出される燃やすごみのうち約**14**%（約9,345トン。令和６年度実績）が食品ロス

・家庭からのごみ減量は、SDGs目標12「つくる責任 つかう責任」にも関連する重要な課題

取組手法

・尼崎のリソースを組み合わせて、もったいないを美味しく学んでもらうスタンプラリーを実施

・市民一人ひとりの意識啓発・行動変容を図り、ごみ搬入量の抑制と環境負荷低減につなげる

「もったいない！スタンプラリー」の概要

期　　間

令和7年9月1日～11月30日　※10月は食品ロス削減月間

対　　象

もったいない推進店112店の内21店舗　※４ページ参照

▶スタンプカード配布場所（スタンプラリー実施店舗・各生涯学習プラザ６か所・市役所本庁舎）

▶スタンプカード回収場所（スタンプラリー実施店舗・大高洲庁舎・市役所本庁舎）

参 加 賞

スタンプ数に応じてあま咲きコインを付与（応募者が上限を超えた場合は、抽選を実施）

	集めたスタンプの数	あま咲きコインの付与数	人数
A賞	21個	5,000ポイント	5名
B賞	10個以上	2,000ポイント	45名
C賞	3個以上	500ポイント	100名

（スタンプイメージ）

「もったいない推進店」とは

認定要件

小盛りメニューの導入などの食品ロス削減に対する取組や、スプーン等のプラスチック使用製品の要否の確認などのプラスチックごみ削減に対する取組を行う飲食店、小売店および宿泊施設などを**「もったいない！あまがさき 推進店」**として認定

認定状況

令和７年６月末現在：市内112店舗

主な取組内容

① 食品ロスの削減の取組

・提供料の調節など「おいしく食べきれる料理の提供」
・食べきれなかった料理の持ち帰り対応など「食べきりの推進」

② プラスチックごみ削減

・プラスチック使用製品の有償化や廃止など「使い捨てプラスチックの使用削減」
・食品トレーの店頭回収など「プラスチックのリユース・リサイクル」

店舗名	主な取り組み内容	あまやさい 地産地消推進店
a little bakary+	量り売りや小分け売りの実施、調理時に食材を使い切る工夫	○
Q倶楽部	料理提供量の調整、食品ロスに関する啓発や情報発信	
ジャパニーズ・ダイニング　大はま	食べきれなかった料理の持ち帰り対応、料理提供量の調整	
じゅうす農園（濱口商店）	注文後に使用する分だけ食材をカットして調理、調理時に食材を使い切る工夫	○
ガサキックス・ラボ	規格外の野菜を使用、調理時に食材を使い切る工夫	○
都ホテル尼崎レストラン　アゼリア	料理提供量の調整、食品ロスに関する啓発（ポスター、テントカードなど掲出）や情報発信	
都ホテル尼崎ザ・ラウンジ＆ケーキショップ	料理提供量の調整、食品ロスに関する啓発（ポスター、テントカードなど掲出）や情報発信	○
アマの焼肉 ニューじゅん亭 尼崎駅前パーク	食べきれなかった料理の持ち帰り対応、量り売りや小分け売りの実施	○
Chiffon Cafe ふわわ	消費期限間近なシフォンケーキをラスクに加工して販売、食べきれなかった料理の持ち帰りに対応	
すし雅	食べきれなかった料理の持ち帰りに対応、料理提供量の調整	
ハニードラゴンカフェ	コーヒーかすの肥料化、料理提供量の調整	○
LianLaso	賞味・消費期限の間近な商品の値引き販売、内容や量が分かりやすいメニューの作成	○
尼崎野菜のイタリア料理ベルドゥーラ	料理提供量の調整、調理時に食材を使い切る工夫	○
かぁちゃん弁当	調理時に食材を使い切る工夫、在庫管理や発注数等の精度向上	
Cafe Holo i Mua	内容や量が分かりやすいメニューの作成、食べきれなかった料理の持ち帰りに対応	○
中華dining餃子豊和 立花北店	料理提供量の調整、食べきれなかった料理の持ち帰りに対応	
持ち帰りおそうざい なないろ	料理提供量の調整、在庫管理や発注数等の精度向上	○
ベーカリーレーブ＆mamaREVE	賞味期限となってもまだ食べられる菓子パンおかずパン等に「のこり福」と貼り、業者・客へ無料で提供	○
MoMo	料理提供量の調整、調理時に食材を使い切る工夫	
おでんと季節料理 おおばやし	食べきれなかった料理の持ち帰りに対応	
釜楽うどん三心	急速液体凍結機を活用した冷凍うどんの販売　等	