

イベント主催者 向け

イベント会場でのリユース食器導入ハンドブック

～借りて、使って、返すだけ 3ステップでイベントのごみを削減～

令和8年3月

大阪府

本ハンドブックを読んでもらいたい方

このハンドブックは、一定規模の来場者があり、会場内で飲食出店を伴うイベントの主催者・運営会社の方々を対象としています。



本ハンドブックの目的

イベントでリユース食器を導入するには、飲食出店者の皆様の理解と協力が欠かせません。「飲食販売に支障が出ないか」「使い勝手はどうか」といった飲食出店者の不安を丁寧に解消し、出店者と来場者の双方が安心して利用できる環境を整えることが重要です。

本ハンドブックでは、主催者が自身のイベントでリユース食器の導入を円滑に進められるよう、導入までの流れ、検討時のポイント、出店者との調整事項等を分かりやすく解説します。

目次

第1部 リユース食器導入のすすめ

はじめに

- 1 リユース食器とは
- 2 リユース食器導入のメリット

第2部 リユース食器導入にあたって

- 1 リユース食器導入の流れ
- 2 各段階でのポイント
 - (1) 企画（導入の決定～出店者への説明まで）
 - (2) 準備（会場レイアウト・啓発物・リユース食器の発注）
 - (3) 当日の運用（来場者への案内、リユース食器の管理等）
 - (4) 振り返り（来場者・出店者からのフィードバック、環境効果の算出）
- 3 よくある質問

参考資料

- 1 イベントでの導入実績
- 2 来場者アンケート結果
- 3 啓発資材フォーマット

第1部

リユース食器導入のすすめ

はじめに イベントの環境配慮は「明確なアクション」が求められています

世界中で脱炭素や資源循環への取組が進み、日常でも「エコバッグ」や「マイボトル」が当たり前になりました。

こうした中、イベントでも大量のごみや散乱する使い捨て容器は、以前のように見過ごせなくなっています。エコバッグやマイボトルが当たり前となった来場者には、その景色が「もったいない」や「配慮不足」と映り、主催者や出店者のイメージを損なうリスクとなります。

国内外の潮流

2012年のロンドンオリンピックは、開催において、環境への負荷を最小限に抑え、未来にポジティブな影響を残すサステナブルなイベント運営がめざされた初のオリンピックでした。

それ以降、イベントにおける環境対応を含めたESG(環境・社会・ガバナンス)への対応は「イベント運営の前提」となっています。

「2025年大阪・関西万博」では、「EXPO2025グリーンビジョン」が策定され、再生可能エネルギーの導入や廃棄物の発生抑制など、脱炭素や資源循環の考え方が運営プロセスの全体に組み込まれました。

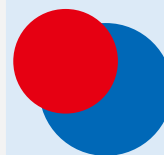
イベントの環境配慮は、グローバルスタンダードへと進化しつつあります。

イベントでの環境配慮を「リユース食器」から

イベントは、主催者やイベント出店者の事業や取組などをPRする場であると同時に、環境配慮に対する姿勢を示す場でもあります。環境負荷を軽視することは、主催者・イベント出店者双方のブランドイメージの低下に繋がりがねません。

イベントの環境配慮が求められる今、取り組みやすく、かつ来場者の目に留まりやすい「リユース食器」の導入から、新しいイベントの形を始めてみませんか。

大阪府では、循環型社会の形成に向け、プラスチックごみ対策として、排出量等の数値目標を定めるとともに、イベント会場において、リユース食器の導入を促進しています。



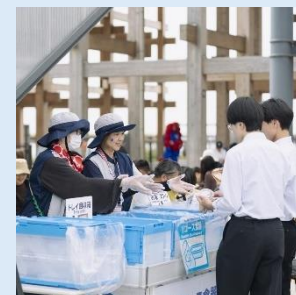
2025年大阪・関西万博でもリユース食器が使われました！

2025年4～10月に開催され、約2,557万人*が来場した2025年大阪・関西万博では、万博会場内のフードトラックエリア(飲食エリア)での飲食提供にリユース食器が使用されました。

会場では多くの方が、実際にリユース食器を使って、食べて・返す体験をしました。

リユース食器実証イベント(p16参照)の来場者からも「万博でも使ったことがある」との声を多く耳にしました。

*一般来場者数(大阪・関西万博ウェブサイトより)



2025年大阪・関西万博でのリユース食器の利用風景

1 リユース食器とは 「借りて、使って、返す」だけ

リユース食器は、イベント会場等での繰り返し使用を前提とした、耐久性の高いカップや皿、箸やスプーン・フォークなどのカトラリーのことです。

「導入が大変そう」というイメージがあるかもしれませんが、貸出事業者からレンタルすることができ、使用後は汚れたまま返却が可能です。また当日のリユース食器の管理と合わせ、来場者へのごみ分別を案内する「エコステーション」の運営を委託することもできます。

リユース食器の種類(例)

実際の利用ケースは、イベント導入実績をご覧ください

提供するドリンクやフードにあわせて選択できるよう様々な形・サイズが用意されています。

リユース食器の種類(例)	主な用途
角皿(S・M)	たこ焼きや焼きそば、串ものに対応
皿(M)	炒め物、カレーライス等に対応
どんぶり(M・L)	スープ、うどん等麺類、どんぶりメニュー等に対応
カップ(小・大)	ドリンク(ホット・アイスどちらも可)、ビール等のアルコール飲料、からあげなどのフードにも対応可



導入のしかた

パターン1 食器レンタル方式

借りる

使う

返す

主催者側でまとめてレンタル

イベント当日、飲食出店者に引き渡し、利用してもらう

貸出事業者が洗浄するため、洗わずに返却可能*

* 食べ残しや串などの異物は取り除いて返却する必要があります

パターン2 運営委託方式

食器のレンタルはパターン1と同様です。イベント当日の会場内における出店者との食器の受け渡しや、来場者からの回収に加え、ごみの分別回収を行う「エコステーション」の運営まで委託可能な貸出事業者もいます。



エコステーションの例

2 リユース食器導入のメリット

環境への貢献だけでなく、イベントに関わるすべての人に具体的なメリットをもたらします。

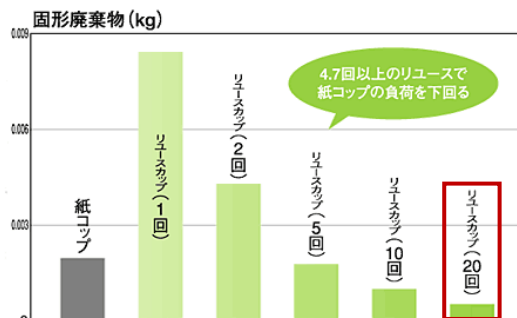
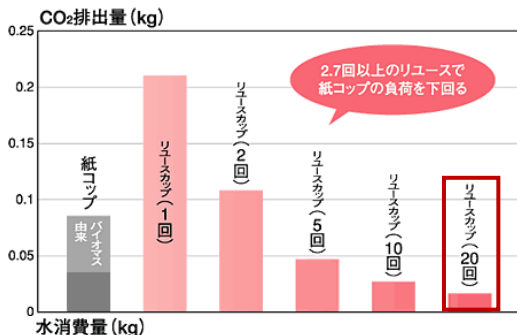
環境効果

使い捨て容器と比較すると・・・

ごみ減量・CO₂削減・水使用量削減につながります。
(リユース食器と使い捨て容器の比較)



リユースカップ



- ・ポリプロピレン製のリユースカップと紙コップを比較
- ・リユースカップはおおよそ20回程度使用(紛失率5%の場合)
- ・リユースカップは使い捨ての紙コップと比べてCO₂・固形廃棄物・水消費のいずれでも環境負荷が低い

(出典) リユース食器ネットワーク <https://www.reuse-network.jp/what/>
※東京大学安井研究室実施のLCA※分析をもとにリユース食器ネットワークが作成したものを転載

天神祭でのリユース食器導入事例

大阪を代表するお祭り「天神祭」では、2017年からリユース食器を導入。2024年には18,500個のリユース食器が使用され、ごみ減量につながっています。



使いやすさ

使い捨て容器に比べて厚みがあり丈夫に作られています。

来場者の声

「**しっかりしているから持ちやすく、中身が熱くても安全に持てる**から親子や高齢者からも安心して使える」と好評

飲食出店者の声

「容器が安定しているため**盛り付けがしやすく**、調理現場での**取り回しが良い**」と好評

PR効果

来場者に対して、「**環境に配慮したイベント**」として**具体的に取り組んでいることを示す**ことができ、**イベント全体のイメージアップ**につながります。

プラスチックごみ削減につながります！

世界的に課題になっている海洋プラスチック問題。イベントでのリユース食器の導入は、その原因の一つである使い捨てプラスチックごみの削減につながります。



大阪湾の海岸に漂着したプラスチックごみ(出典:大阪府HP)

第2部

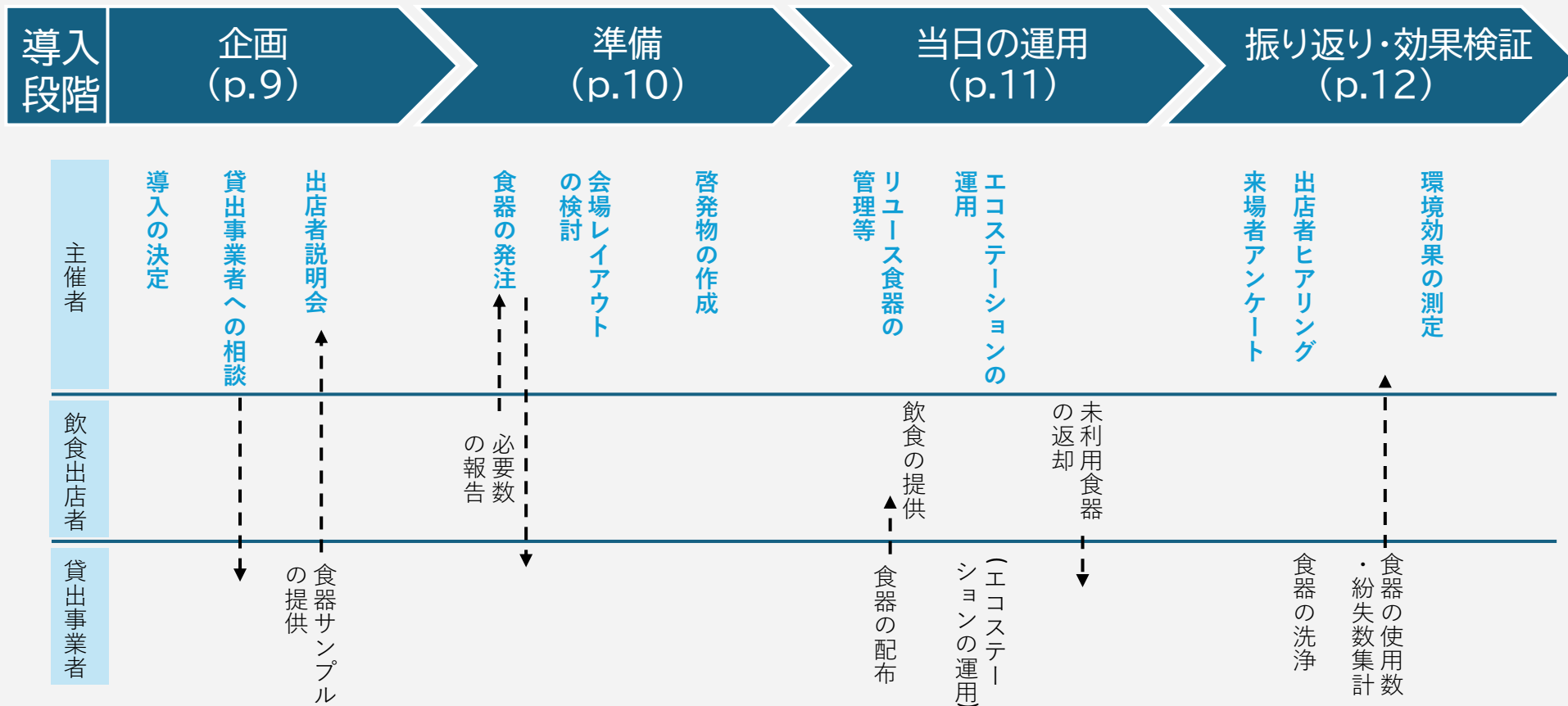
リユース食器導入にあたって

1 リユース食器導入の流れ

イベントでのリユース食器導入は、リユース食器取扱事業者(貸出事業者)からリユース食器をレンタルし、イベント当日、出店者に配布し、来場者に食事とともに提供され、使用後に返却してもらう形で運用されることが一般的です。

特にはじめて導入する際は、飲食出店者への説明会の開催や啓発物による来場者へのはたらきかけなどを通じて、リユース食器導入の意義や利用方法についてよく理解してもらい、主催者・飲食出店者・来場者・貸出事業者それぞれが協力して運用することが重要です。

- → : やり取りの流れ



2 各段階でのポイント (1)企画

企画段階で、まず主催者内で「リユース食器導入の意義を共有」することが重要です。

出店者を含め関係者全員にリユース食器の導入と使用を主催者として明確に打ち出し、利用方法等について丁寧に説明をすることが当日のスムーズな運営につながります。

リユース食器導入の決定

○主催者側で、使い捨て食器排出の課題感、リユース食器導入の意義を共有し、導入を決定

貸出事業者への相談

- まず貸出事業者に相談！
- リユース食器の導入方法を検討
- 予算やイベントの規模にあわせてどの程度の費用がかかるか見積を依頼

費用例: 食器レンタル代・食器送料・紛失補償金・(エコステーション運営費)

貸出事業者に相談する際は、次の点について確認

- 食器サンプルの提供
- 導入にあたってのアドバイス

出店者説明会

- 実際にリユース食器を使い、飲食を提供する飲食出店者の理解が重要
- 飲食出店者向けの説明会を開催しリユース食器導入に向けて以下の内容を説明

- 導入の意義・利点
- リユース食器を使用した飲食提供の実際
- 運用ルール
- 来場者(飲食購入者)への呼びかけ
- 食器の種類等
- 費用負担

飲食出店者に、リユース食器の形・サイズに合わせて料理や提供量を調整してもらうことが重要

2 各段階でのポイント (2)準備

飲食出店者と連携し、リユース食器の適量発注、リユース食器を回収するエコステーションの適切な配置の他、イベント告知と合わせ来場者に向けてリユース食器を導入するイベントである旨を周知します。

リユース食器の発注

- 各出店者からリユース食器の種類ごとに食器の必要数を聞き取り、主催者がまとめて貸出事業者に発注
- 出店者は、提供予定の食数を目安に必要数を設定

会場レイアウトの検討

- リユース食器の誤廃棄を防ぐため、ゴミ箱は単独で設置せず、返却と一体化した「エコステーション」を設置
- 会場外への持ち出しによる紛失を防ぐため、出入口付近に配置するなど、エコステーションが目立つレイアウトを検討

会場のレイアウト例は参考資料1(p17~19)をご覧ください。

- ※エコステーションには、リユース食器の回収と、ごみの分別排出を案内するための常駐スタッフが必要
(イベント主催者側で人員を確保するか、貸出事業者に運営委託)

来場者への周知

- イベントのHPやチラシで、環境に配慮したイベントであることをPRするために、イベント当日、会場でリユース食器の運用ルールや効果をPRする表示やパネルを掲出

大阪府が作成した啓発資材をぜひ活用してください！

2 各段階でのポイント (3)当日の運用

リユース食器導入の成功のポイントは、回収拠点となる「エコステーション」の適切な運用です。

また、リユース食器の運用において注意すべきことは、ごみ箱への混入やイベント会場外への持ち出しによるリユース食器の紛失です。紛失すると紛失保証金の支払いが必要になり、せっかくのリユース食器がごみになってしまいます。会場アナウンスや店頭POPによる周知徹底が不可欠です。

リユース食器の管理等

- イベント当日、出店者にリユース食器を配布
- 店頭での「リユース食器使用」の旨の表示類の掲出、来場者(購入者)への呼びかけを改めて依頼
- 当日、出店者によってはリユース食器が不足する場合がありますため、予備分の提供や他の出店者から融通してもらうことで対応

※これらの運営を貸出事業者に委託できる場合があります。



飲食出展ブース店頭での案内例

エコステーションの運用

- リユース食器回収コンテナと食べ残し廃棄用のザル・バケツを設置
- 回収・案内スタッフを置き、返却受付の際、食べ残しがあればザルに捨てるよう案内する等、来場者に声掛けを実施
- あわせて、その他のごみの分別についても案内し資源として回収

※エコステーションの運営を貸出事業者に委託できる場合があります。

来場者への案内

- 会場でのアナウンスや、ステージでの定期的な呼びかけにより、リユース食器の回収率・ごみ分別への協力率向上とともに、環境対応イベントであることをPR

2 各段階でのポイント（４） 振り返り・効果検証

リユース食器の導入を一過性の取組に終わらせないためには、来場者アンケートや出店者へのヒアリングを通じて「現場の声」を収集し、成果の共有と、次回に向けた課題抽出を行う必要があります。

また、環境効果の算出を行うことができれば、次回開催時のPRにも役立てることができ、イベントの社会的価値をさらに高めることができます。

来場者アンケート

- 来場者からリユース食器の満足度や今後の利用意向といった感想を聞き取り
- リユース食器の導入による来場者のポジティブな反応をアンケートで可視化し、出店者へフィードバック、継続的な導入のモチベーションにつなぐ

出店者ヒアリング

- 出店者から、リユース食器の使用感や来場者の反応など、現場の声を聞き取り
- リユース食器導入の課題や、次回に向けての改善点を発掘

環境効果の算出

- リユース食器を導入した結果を、ごみの削減量など、数値で見える化
 - ※算出例 これまで導入していた容器の重量×リユース食器の使用数＝リユース食器導入によるごみ削減量 など
- イベント後の広報や次回開催時の広報で、客観的な環境効果の数字を共有し、イベントの価値を向上

3 よくある質問

リユース食器導入にあたっての、さまざまな疑問にお答えします！

リユース食器について

Q リユース食器は熱で溶けたりしませんか？

A 食器の中にはポリプロピレン製のものもあり、耐熱温度は130℃程度です。通常の飲食物の提供では溶けることはありませんが、素材や耐熱温度は製品によって異なるため、直接火にかけるなどの高温使用は避けてください。

※但し、電子レンジでの使用は不可

Q 衛生上の問題はありますか？

A リユース食器貸出事業者の全国的なネットワーク組織「リユース食器ネットワーク」ではリユース食器の洗浄・乾燥・保管等の各工程での衛生管理に関する自主ガイドラインを定めています。
個々の事業者によって洗浄設備や具体的なプロセスは異なりますが、学校給食や飲食店で使用される食器と同様に洗浄機で高圧高温洗浄などを行っています。洗浄後は、乾燥、検品を経て、衛生的な状態で保管されています



洗浄施設(例)



リユース食器洗浄後の保管状況

リユース食器の上手な使い方

Q 普段使っている使い捨て容器にあうリユース食器がないときはどうすればよいですか？

A リユース食器のサイズや形に合わせ、提供量や料理の内容、価格を調整してみてください。
焼きそばやたこ焼き等の持ち帰りのニーズが高い料理は、持ち帰りの場合のみ使い捨て容器で提供するという方法もあります。
各飲食メニューでどのような工夫ができるか、下表を参考にしてください。

メニュー	リユース食器での提供時の工夫
焼きそば たこ焼き	・持ち帰りかどうかを確認し、持ち帰りの場合は使い捨て容器で提供。 ・フタ付きフードパックのように予め詰めておく場合は角皿(p.5参照)に入れラップをかけておく。
からあげ	・どんぶりや皿での提供の他、カップでの提供も可能。
コーヒー	・持ち帰りかどうかを確認し、持ち帰りの場合は使い捨て容器で提供。
ドリンク	・普段使用している使い捨て容器とぴったりのサイズがない場合は、料理の内容や量、それに応じた販売価格を調整。
カトラリー	・リユース箸は1膳分がまとまっていないため、箸立てに入れ、セルフサービスで提供すると手間がかかりません。

3 よくある質問

リユース食器導入にあたっての、さまざまな疑問にお答えします！

リユース食器レンタル費用等

Q リユース食器の導入費用はどのくらいかかりますか？

A レンタルのみの場合は「レンタル費用」と「送料」、イベント当日のリユース食器の運用・エコステーション運用（会場内での食器回収とごみ・資源の分別回収を行う拠点）を貸出事業者に委託する場合はその「委託費用」がかかります。

金額は条件により異なるため、見積りを依頼しましょう。

レンタルのみパターン

レンタル料金 (@35円～*) + 送料

- ・貸出事業者の倉庫で受け取る場合、送料はかかりません
- ・送料はレンタル食器数や距離によって異なります
- * 令和8年3月現在、あくまで目安です

運営委託パターン

人件費+レンタル料金 (@35円～*)
+ その他機材等レンタル費+運搬費 等

- ・送料はレンタル食器数や距離によって異なります
- * 令和8年3月現在、あくまで目安です

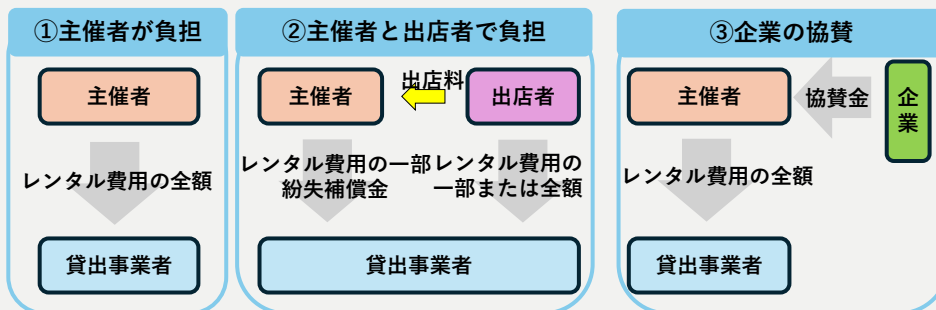
*この他に食器の紛失があった場合は紛失補償金が発生します。
(食器の紛失率は通常3～5%程度)

リユース食器の費用負担

Q リユース食器の費用は誰が負担するのですか？

A 使い捨て容器より、リユース食器のレンタル費用が高額になることや、イベント全体で環境配慮を進める方針を踏まえ、飲食出店者だけでなく、イベント全体で追加費用を分担する方法も検討できます。
費用負担の形としては、以下の選択肢もあります。

- ①主催者が負担する方法
- ②主催者と飲食出店者で負担する方法
- ③企業の協賛金を充当する方法



3 よくある質問

リユース食器導入にあたっての、さまざまな疑問にお答えします！

レンタル数の設定

Q イベント当日、リユース食器が足りなくなったらどうすればよいですか？

A 当日足りなくなった場合は、リユース食器が余っている飲食出店者から未使用の食器を戻してもらい、不足する飲食出店者に融通します。
ただ、原則は食材の準備数とリユース食器の発注数は揃えることになるため、食器だけが不足するということにはなりません。
リユース食器が不足する際のバックアップとして普段使用している使い捨て容器をいくつか準備しておけば、販売機会の損失につながらないようにすることができます。

ゴミ箱の設置

Q 会場内のゴミ箱はこれまでどおりでよいですか？

A 会場内にごみ箱のみを設置すると、リユース食器がごみ箱に投入されたり、分別せずに排出され原因となります。リユース食器を導入する場合は、ごみ箱のみの設置は取りやめ、リユース食器の回収とごみの分別回収を同じ場所で行うことが重要です。

エコステーションの運用

Q エコステーションはどのように設置しますか？

A エコステーションは次のような機能を持っています。

- ・リユース食器の回収
- ・回収後のリユース食器の梱包
- ・予備のリユース食器の保管
- ・ごみや資源の分別回収拠点

リユース食器の返却時には、食べ残しをザルに出してもらい、ごみを正しく分別できるようスタッフを配置します。



食器返却コーナー

ごみ箱コーナー

エコステーションの設置例

参考資料1 イベントでの導入実績

イベント名	FM802 FUNKY MARKET	大阪国際空港雪まつり	茨木ヨアソビ・ヨ市(12月・1月・2月)
主催者	FM802	大阪国際空港雪まつり実行委員会、 横手市、横手市観光推進機構、 横手市観光協会	夜市実行委員会 (協力:FICベース株式会社)
開催日	2025年10月26日(日)	2026年1月17日(土)・18日(日)	2025年12月25日(木) 2026年1月29日(木)・2月26日(木)
開催場所	万博記念公園	大阪国際空港	JR茨木駅東口スカイパレット
リユース食器発注数	12,070個	6,250個	3,450個(3日間)
リユース食器使用数	8,250個	5,060個	1,809個(3日間)
紛失率	2.1%	2.1%	3.0%
備考	○エコステーションをステージ横 と出入口の2か所に設置 ○リユース食器の返却時に、 オリジナルシールをプレゼント	○エコステーションを出入口付近に 設置(1か所)	○エコステーションを設置せずに、飲食 出店者に返却

出店者の声

リユース食器が丈夫で、熱い商品を、安心して提供できた。

使い捨て食器よりも、しっかりしているので来場者からの評判が良い。

リユース食器のサイズに合わせて、提供する量を増やしたことで、客単価が上がった。

テイクアウトの要望には、テイクアウト用の容器を準備して対応した。

主催者の声

ごみ捨て場を点在させていたがエコステーションに集約したことで、来場者のための空間を広くすることができた。

事前にリユース食器の使用例を出店者に共有しておくことで、導入がもっと広がったかもしれない。

(参考資料1 イベントでの導入実績) FM802 FUNKY MARKET

FM802リスナーとパーソナリティとの交流の場として1年に1度開催。フリーマーケット、展示出店者として企業ブースが設けられ、各企業は自社商品やサービスの紹介を行っています。

導入準備

- ・主催者からフードエリアをマネジメントする専門事業者へ飲食出店者とのやり取り等を委託
- ・当該専門業者はこれまでもリユース食器を用いたイベント開催の実績あり。
- ・主催者の方針決定後、スムーズに導入できた。

会場レイアウト

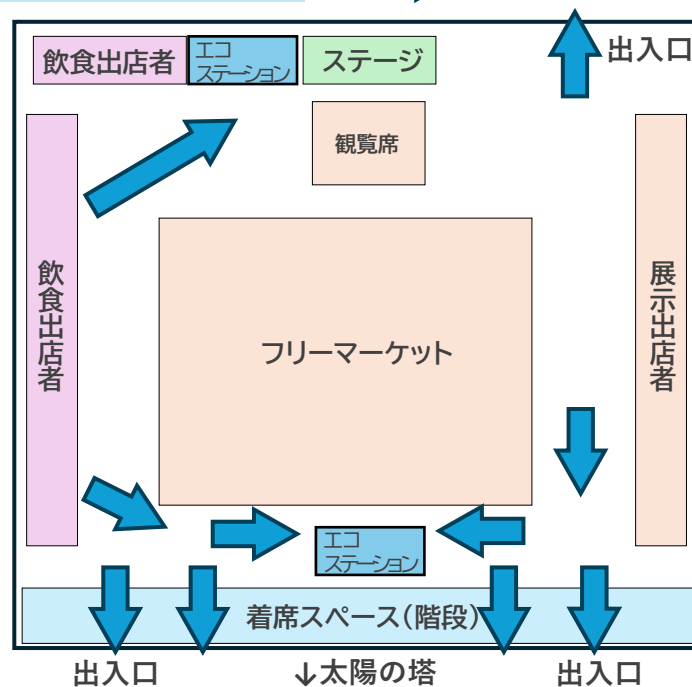
- ・会場に出入可能な部分が多いため、会場内にエコステーションを2か所設置し、来場者に積極的に声掛けを行った。
- ・エコステーションが目立つよう、のぼりを設置した。

リユース食器の導入状況(主なもの)

リユース食器の種類	飲食メニュー	備考
角皿(S)	ザンギ・焼きそば・ポテトフライ	保温可能な容器で作り置き、提供時にリユース食器に移し替えて提供(焼きそば)
皿(M)	餃子・ミネストローネ等	ふちが広いため、提供時に渡しやすい
どんぶり(M・L)	ポテトフライ&唐揚げ・まぜそば・ローストビーフ丼	ポテトフライと唐揚げのセットを一つの容器で提供
カップ(大)	ビール・アイスコーヒー アイスクリーム 鶏の唐揚げ	鶏の唐揚げの容器として、カップを使用、作り置きはカップにいたまま保温ケースで保管

会場レイアウト図と会場の様子

➡ : 飲食をする来場者の導線



当日の様子



ステージ横エコステーション

(参考資料1 イベントでの導入実績) 大阪国際空港雪まつり

大阪国際空港で毎年開催される、かまくら見学や雪だるまプレゼント、なまはげ太鼓の演舞や特産品販売など、空港にいながら東北の冬を感じることができる親子向けのイベント。

導入準備

- ・主催者は秋田県横手市を中心とする実行委員会で、飲食出店者も市内の事業者である。
- ・出店者はリユース食器の使用が初めてのため、事前にサンプルを送付し、提供量や価格設定に反映した。

会場レイアウト

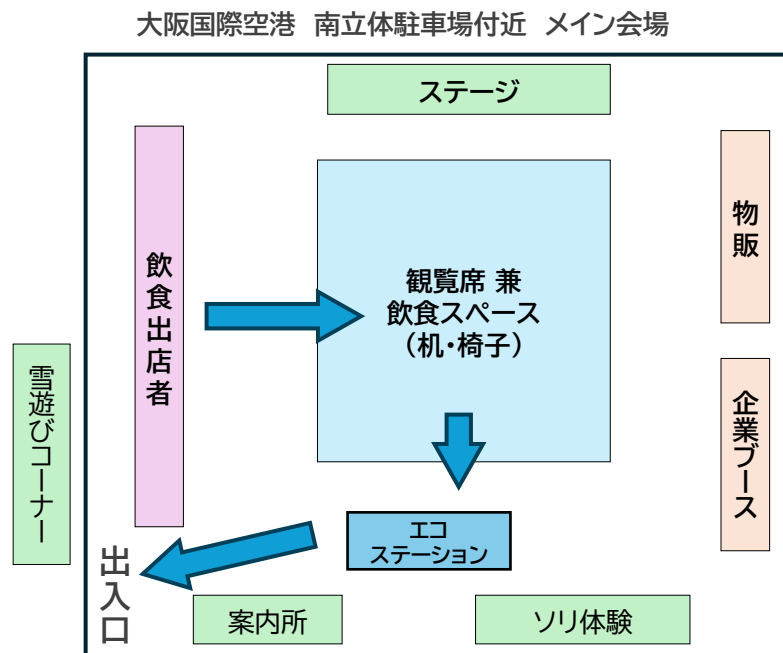
- ・会場を出る来場者からリユース食器を確実に回収できるようエコステーションを「飲食スペース」と出入口の間に設置した。
- ・遠くからでもエコステーションが見えるようにのぼりを設置し目立つようにした。

リユース食器の導入状況(主なもの)

リユース食器の種類	飲食メニュー	備考
どんぶり(M)	いものこ汁	事前に具材を入れて準備しておき、提供時に汁を注いで提供
カップ(小)	甘酒・おでん	1本だけのメニューだけではなく、2本セットのメニューも追加(おでん)
箸	-	2本ずつ渡すのではなく、容器にまとめて差して置き、来場者が2本抜き出すように運用

会場レイアウト図と会場の様子

➡ : 飲食をする来場者の導線



会場の様子



エコステーション

(参考資料1 イベントでの導入実績) 茨木ヨアソビ・ヨ市

2025年10月から開始され、毎月最終木曜日の夜に茨木駅東口スカイパレットで開催されているナイトマーケット。
茨木市のさまざまな飲食店が出店、仕事帰りにちょっと寄り道をコンセプトに開催。

導入準備

- ・飲食出店者は茨木市の飲食店。発生した飲食のごみは、提供した飲食出店者が持ち帰って処分。
- ・リユース食器導入後も、従来の使い捨て容器と同様に購入店への返却の仕組みを継続した。

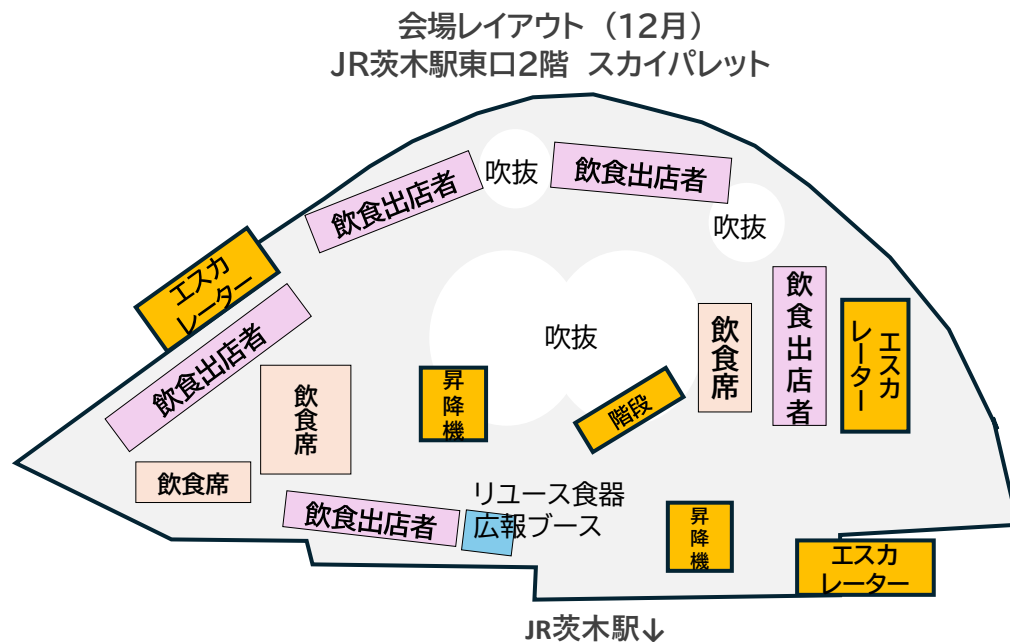
会場レイアウト

- ・リユース食器導入の意義などを啓発する広報ブースを設置した。

リユース食器の導入状況(主なもの)

リユース食器の種類	飲食メニュー	備考
角皿(S・M)	モモ(チベット料理)・唐揚げ・海鮮串等	食器に凹凸がないため、ソースを無駄なく使い切ることができる
皿(S・M)	餃子等	持ち帰り用とリユース食器を使い分け
どんぶり(M)	おでん・豚汁・カレー等	持ち帰り用とリユース食器を使い分け
カップ(小・大)	ビール・ワイン	-

会場レイアウト図と会場の様子



会場の様子



広報ブース



飲食出店ブース前のリユース食器回収コーナー

参考資料2 来場者アンケート結果

アンケート概要

対象: イベント来場者(前述の3イベントで調査)

調査方法: イベント来場者に紙アンケートの記入もしくは、二次元コードの読み取りからWEBアンケートを回答

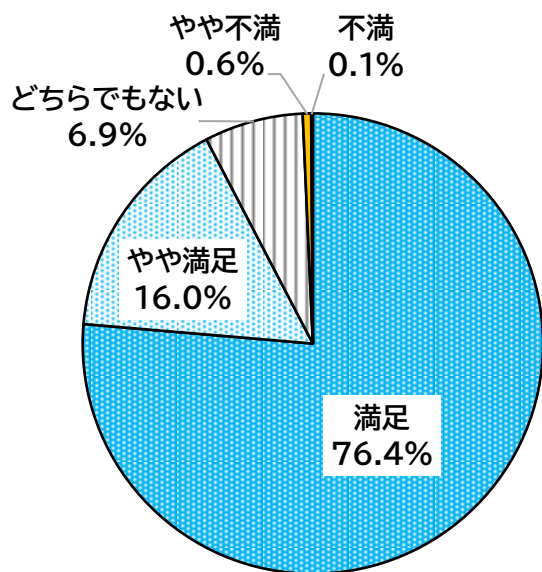
調査内容: リユース食器の認知度、利用実績、リユース食器の満足度、今後の利用意向等

調査期間: 2025年10月26日(日)、2026年1月17日(土)・18日(日)、2025年12月25日(木)・2026年1月29日(木)・2月26日(木)

回答結果: 856件

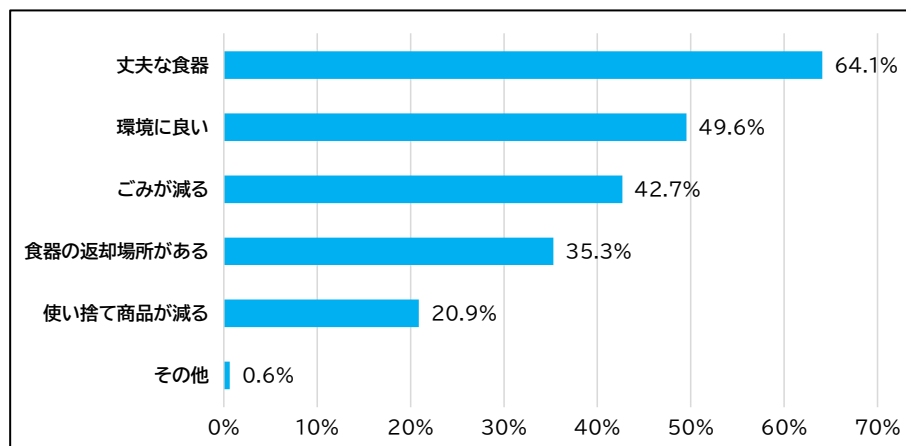
Q,リユース食器の利用満足度

回答数850 単一回答



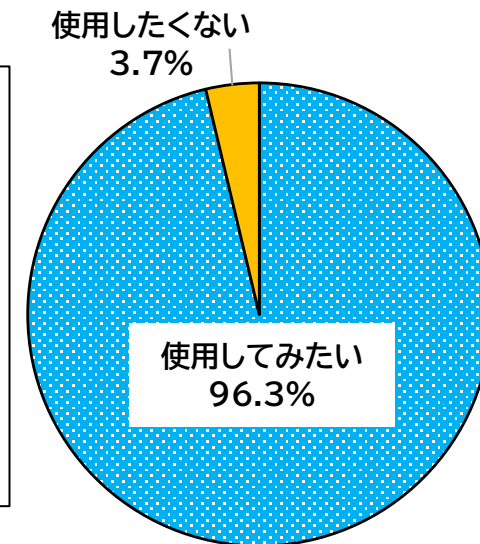
Q,満足と感じる理由

回答数785 複数回答



Q,今後のリユース食器の利用意向

回答数645 単一回答



- ➡ リユース食器の利用者の満足度は高く、9割の利用者が満足・やや満足と回答、満足と感じる要因として、丈夫な食器であることが評価される傾向、リユース食器の今後の利用意向としては、約96%の人がまた使いたいと回答しています。

参考資料3 啓発資材

大阪府では、イベント当日等に使用できるパネルや表示類について、データでの提供を行っています。ぜひご活用ください。

URL: <https://www.pref.osaka.lg.jp/o120050/shigenjunkan/recycle/event-reuse.html>



**2Rの実践で
持続可能な未来へ**

Reduce
リデュース
(ごみを出さない)

Reuse
リユース
(繰り返し使う)

使い捨て容器の発生を
根本から減らします。

洗って循環。
資源を大切にできます。

このエリアは使い捨て容器はなく、
洗って何度も使える**リユース食器**での
飲食提供を行っています。

使い終わったリユース食器は、
エリア内にあるエコステーションにお返しください！
あなたのその行動が持続可能な未来をつくれます！



**使い方は3ステップ!
繰り返すほどごみ減量!!**

BUY
受け取る

ENJOY
飲食する

RETURN
返却する

フードエリアで
リユース食器を
受け取る

そのまま
美味しく!

受け取る
BUY

飲食する
ENJOY

中身を空にして近くの
【エコステーション】へ

返却する
RETURN

返却口サインはこのマークが目印
持ち帰りはご遠慮ください

**繰り返し使えば、
ごみを大幅に削減できます!**