






最適な容器で 安心・快適なお持ち帰りを


持ち帰り容器例示集

食べきれなかった料理のお持ち帰りは、お客様の自己責任により、衛生上の注意事項を理解したうえで行えば、食品ロスの削減につながる望ましい行為です。

下記の例も参考に、お料理の内容やお客様のニーズに合うお持ち帰り用容器をご用意いただき、お客様に積極的に声掛けしてお持ち帰りを増やすようご協力ください。

※サイズや価格は一例であり、メーカー、商品によって異なります。

種別（写真）	サイズ （組立後）	1個当たりの価格 （100個購入時の目安）	特徴 適した料理など
小分けカップ型 	（紙製） 直径 145 mm H75 mm （プラ製） 直径 101 mm H44 mm	（紙製） 49 円/個 （プラ製） 12.65 円/個	<ul style="list-style-type: none"> 複数の料理を持ち帰る場合や複数人で持ち帰る場合に、カップごとに分けられる。 液漏れしにくいので、汁気の多い料理にも適している。
紙箱型 	100mm×144mm H45	15.9 円/個	<ul style="list-style-type: none"> 組み立て式なので必要な収納スペースが少ない。 隙間が生じるので汁気の多い料理は適さない。
蓋一体型 	（プラ製） 143 mm×103 mm H27 mm （バイオマスプラ製※） 170 mm×115 mm H50 mm	（プラ製） 8 円/個 （バイオマスプラ製※） 21 円/個	<ul style="list-style-type: none"> 組み立てる手間が要らない。 隙間が生じるので汁気の多い料理は適さない。 近年は植物由来の素材の容器も増えている。 <small>※サトウキビ等の植物を原料としたプラスチック</small>
中皿付きどんぶり型 	直径 196 mm H82 mm	46 円/個	<ul style="list-style-type: none"> ご飯とカレーなど、2種類を混ぜられないように持ち帰れる。 液漏れしにくいので、汁気の多い料理にも適している。
食品用紙袋 	巾 120 mm マチ 65 mm H175	8 円/枚	<ul style="list-style-type: none"> 汁気のないパン、フライドポテト等に適している。 内側は耐油・耐水加工 省資源で環境にやさしい。

京都市作製の持ち帰り容器 	150mm×130mm H50mm	無料で提供中 （1店舗につき上限 20個） （送料無料）	<ul style="list-style-type: none"> 持ち手があるので、持ち運びしやすい。 紙製。内側は耐油・耐水加工 組み立て式なので必要な収納スペースが少ない。
------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------	---------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<京都市作製持ち帰り容器提供希望の連絡先>

京都市 環境政策局 循環型社会推進部 ごみ減量推進課
 電話075(213)4930 FAX075(213)0453
 Eメール: gomigenryo@city.kyoto.lg.jp

<お持ち帰りの関連物品>

※サイズや価格は一例であり、メーカー、商品によって異なります。

種別	サイズ	1枚(個)当たりの価格 (100枚購入時の目安)	特徴 用途など
紙袋 (マチ広手提袋)	巾 300 mm マチ 180 mm H175	54.5 円/枚	<ul style="list-style-type: none"> • マチの広い袋なら、入れた容器が傾かないので、液漏れの危険が少なくなる。 • オリジナルの紙袋を作れば、お店の宣伝にもなる。
レジ袋 (プラ製)	巾 250 mm マチ 100 mm H350	0.62 円/枚	<ul style="list-style-type: none"> • 容器から液漏れしても袋から染み出ない。 • 袋の口を結んで密閉すれば匂いが漏れない。
(バイオマスプラ製)	巾 215 mm マチ 62 mm H430	1.35 円/枚	
耐油・耐水シート	350mm ×35m ロール	763 円/本	<ul style="list-style-type: none"> • 食品を包んでから紙製の容器や隙間のある容器に入れば、液漏れ、油染みを防げる。
抗菌シート	250mm ×250mm	5.93 円/枚	<ul style="list-style-type: none"> • 料理を包むと、細菌の増殖を抑制する効果がある。
保冷剤	75mm×75mm	8.3 円/個 ※400 個購入の場合	<ul style="list-style-type: none"> • 持ち帰る時間中、料理を低温に保つことで、細菌の増殖を抑制できる。

☆環境に配慮したお持ち帰りを☆

プラスチックは油や汁を通さない、電子レンジで加熱できる等の特長があり、テイクアウトや持ち帰りの容器として広く使われています。しかし、プラスチックは石油を原料としており、自然界では分解されないなど、環境への負荷が高い一面も持っています。

紙、木など、植物由来の原材料による容器をできるだけ使用しましょう。プラスチックでなければ難しい場合は、サトウキビなどの植物を原料とする「バイオマスプラスチック」の使用をご検討ください。

一番エコなのは食器やタッパーでのお持ち帰り

一番エコなのは、使い捨ての容器を使わないこと。よく来店される常連さんなら、食器やタッパーに入れて持ち帰り、次の来店時に持ってきてもらいましょう。

また、もしお客さんの方から、持参したタッパー等に入れて持ち帰りたいとの申し出があった場合も、生もの等でなければ、できる限り対応しましょう。容器の衛生面に不安を感じられる場合は、除菌シートで拭く、抗菌シートを敷く等の対策を講じたうえで、食品を詰めるようにしましょう。

