

## 【10月は「食品ロス削減月間」】

### 外食利用時のご飯（お米/ライス）の食べ残しに関する調査 2025

外食で4割が食べ残し経験あり、そのうち8割がフードロスを意識

～“食べきり”にはご飯の提供量の可視化がカギ～

鈴茂器工株式会社（本社：東京都中野区、代表取締役社長：谷口徹、以下 鈴茂器工）は、全国の20歳～69歳の男女500名を対象に年間の外食頻度を聞き、年1回以上の外食利用有りと回答した411名を対象に、外食利用時のご飯（お米/ライス）の食べ残しに関する調査（2025年）を実施しました。

10月は消費者庁が定める食品ロス削減月間、10月30日は食品ロス削減の日です。日本では、本来食べられるのに捨てられてしまう食品＝食品ロス（フードロス）が、国民1人あたりの計算で、毎日ご飯茶碗1杯分（約132g）ほど発生していると言われています。外食時の食べ残し対策として、農水省などでは、「まず、食べきること。」と“食べきり”を推奨する活動なども実施されています。また、国内の外食チェーンでは、大容量炊飯から「こまめ炊き」への転換が進んでおり、炊き立てを提供することで美味しさと食品ロス削減を両立する事例なども増えています。

米飯食に携わる事業を行う企業として、事業者・消費者と共に、フードロス削減を考える一助となればと思い、本テーマでの調査を実施し、傾向をまとめ発表いたしました。

参考：消費者庁 食品ロス削減月間 HP <https://www.no-foodloss.caa.go.jp/nofoodloss-month.html>

参考：農水省 外食における食品ロス対策 HP [https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/170516.html](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/170516.html)

### ◆◆◆調査結果サマリー◆◆◆

- 4割が食べ残し経験あり、そのうち8割がフードロスや環境問題を意識
- ご飯を残しそうな時、6割が“もったいない”と感じ、4割が量のギャップを実感
- 外食で求められるのは“適量盛り”“量の調整ニーズ”

食品ロス削減のためには、消費者に精神的な負担を与えず、楽しい食事時間を提供することが“美味しさ”に通ずる重要なポイントです。今回の調査では、そのために「事前に量がわかること」や「自分で量を選べること」が効果的であることが分かりました。特にフードロスを意識している人ほど、こうした仕組みを求める傾向が強く見られました。



報道関係者各位

<引用・転載時のクレジット表記のお願い>

本リリースの引用・転載時には、必ず当社クレジットを明記いただけますようお願い申し上げます。

<例>「鈴茂器工株式会社が実施した調査によると…」

本リリース記載の調査データについてのお問い合わせは、担当までご連絡をお願いいたします。

## ■調査結果詳細

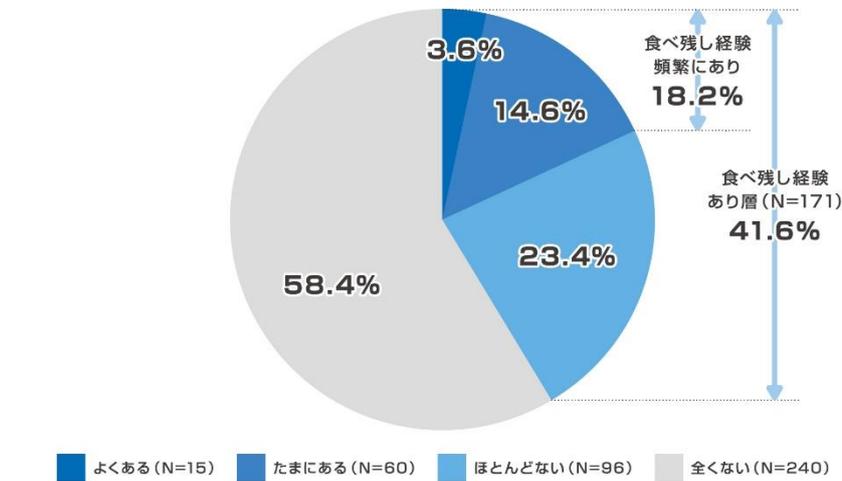
### 4割が食べ残し経験あり、そのうち8割がフードロスや環境問題を意識

直近1年の外食時のご飯（お米/ライス）の食べ残し経験を聞いたところ、

「よくある」3.6%、「たまにある」14.6%の合計18.2%の人が頻繁に経験ありと回答。

「ほとんどない」23.4%の人を加えると、41.6%（N=171）と4割近い人が直近1年の外食の際に、ご飯（お米/ライス）の食べ残しを経験している。

直近1年の外食の際のご飯（お米/ライス）食べ残し経験 (N=411)

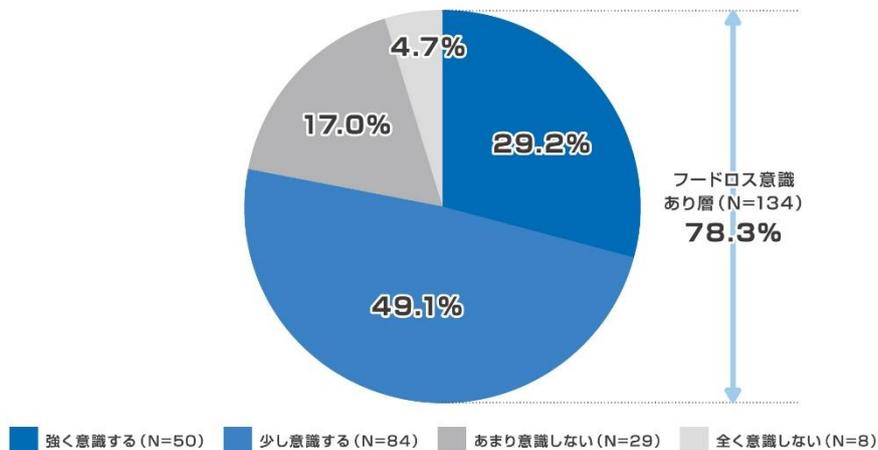


外食利用時のご飯（お米/ライス）の食べ残しに関する調査2025/鈴茂器工

食べ残し経験あり層（N=171）へご飯（お米/ライス）を残した時にフードロスや環境問題を意識するか聞いたところ、「強く意識する」29.2%、「少し意識する」49.1%と約8割（78.3%）がご飯を残した際にフードロスや環境問題を意識していると回答。この層をフードロス意識あり層と定義する。

外食でご飯（お米/ライス）を残した時のフードロスや環境問題を意識

(N=171 食べ残し経験あり層)



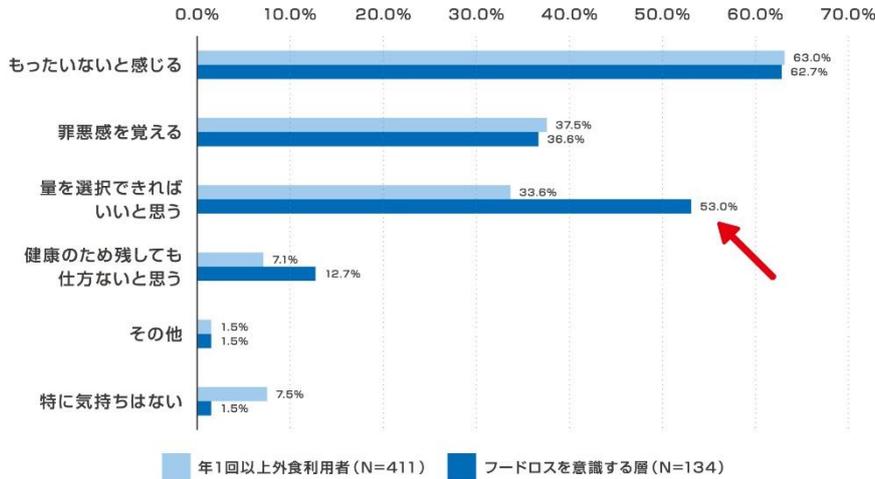
外食利用時のご飯（お米/ライス）の食べ残しに関する調査2025/鈴茂器工

報道関係者各位

**ご飯を残しそうな時、6割が“もったいない”と感じ、4割が量のギャップを実感**

年1回以上の外食利用者に外食で提供されるご飯（お米/ライス）を残しそうな時にどのように感じるか聞いたところ、「もったいないと感じる」63.0%、「罪悪感を覚える」37.5%、「量を選択できればいいと思う」33.6%、「健康のため残しても仕方ないと思う」7.1%となった。その他のコメントで特徴的なものとしては、昨今のお米不足の影響からか、「意地でも食べる」「持ち帰りできたらいいと思う」「残さないために、注文前に量を逆算してから注文する。」「食べる前に夫の食器に移す」などが見られた。また、フードロスを意識する層では特に「量を選択できればよいと思う」と回答した割合が高く、量の調整ニーズが強いことが分かった。

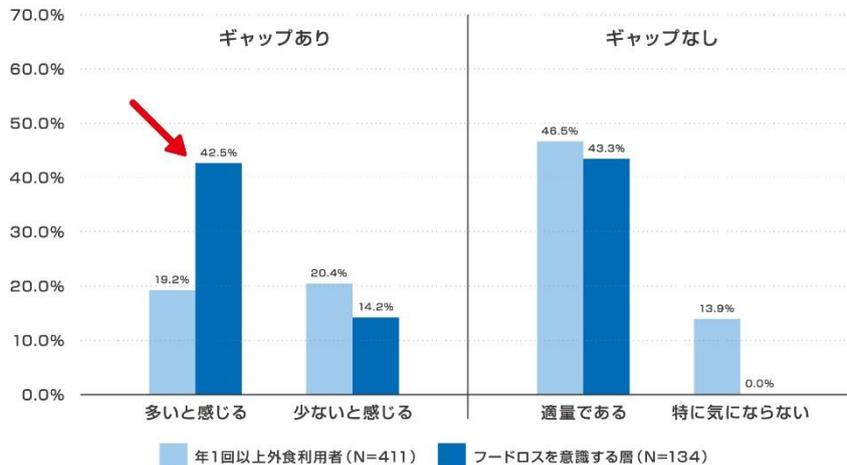
外食で提供されるご飯（お米 / ライス）を残しそうな時どのように感じるか



外食利用時のご飯（お米 / ライス）の食べ残しに関する調査2025 / 鈴茂器工

提供されるご飯の量について「多いと感じる」人が19.2%、「少ないと感じる」人が20.4%と、4割近くの人が量のギャップを感じていた。また、フードロスを意識する層では、特に「多いと感じる」人の割合が高いことが分かった。また、外食で提供されるご飯（お米/ライス）の量を「多いと感じる」と回答した人19.2%（N=79）の対処については、半数以上が「最初から少なめに注文する/減らしてもらうようお願いする」54.4%と回答し、次いで「同伴者に分ける」36.7%）といった行動が上位にあがった。一方で、量が少ないと感じている人の対処については、「おかわりをする」「我慢する」といった行動が目立ち、ご飯の量に対する調整行動が多様にみられた。

提供されるご飯（お米 / ライス）の量：自身の食べたい量と比べての印象



外食利用時のご飯（お米 / ライス）の食べ残しに関する調査2025 / 鈴茂器工

報道関係者各位

## 外食で求められるのは“適量盛り” “量の調整ニーズ”

外食で提供されるご飯について出来たらいいなと思う点については、「自分の食べたい分だけ適量に盛れる/調整できる」「温かいご飯が食べられる」「ご飯がふっくら美味しく盛られる」が重視されていた。特にフードロス意識する層では「自分の食べたい分だけ適量に盛れる/調整できる」は、さらに高い割合となった。また、「提供される前に、ご飯の量の目安がわかる」といった声も上位を占め、フードロス意識層では量や品質に対する関心がより強い傾向が見られました。

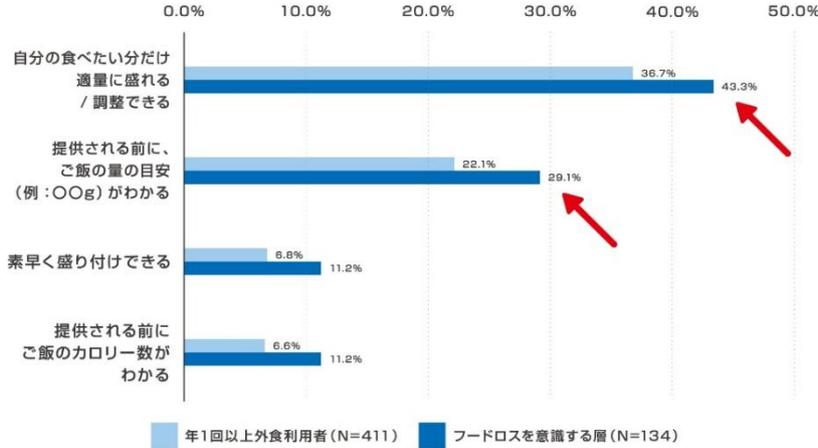
提供されるご飯(お米/ライス)について、出来たら良いなと思う点

|                            | 年1回以上外食利用者<br>(N=411) |       | フードロス意識する層<br>(N=134) |       |
|----------------------------|-----------------------|-------|-----------------------|-------|
|                            | N                     | %     | N                     | %     |
| ★ 自分の食べたい分だけ適量に盛れる / 調整できる | 151                   | 36.7% | 58                    | 43.3% |
| ★ 温かいご飯を食べられる              | 132                   | 32.1% | 33                    | 24.6% |
| ★ ご飯がふっくら美味しく盛られる          | 120                   | 29.2% | 35                    | 26.1% |
| おかわりがしやすくなる                | 98                    | 23.8% | 23                    | 17.2% |
| 食べ残しや廃棄を減らせる               | 94                    | 22.9% | 32                    | 23.9% |
| 提供される前に、ご飯の量の目安(例:〇〇g)がわかる | 91                    | 22.1% | 39                    | 29.1% |
| 衛生的に盛り付けられる                | 70                    | 17.0% | 24                    | 17.9% |
| 提供される前に、ご飯のカロリー数がわかる       | 28                    | 6.8%  | 15                    | 11.2% |
| 素早く盛り付けできる                 | 27                    | 6.6%  | 15                    | 11.2% |
| その他                        | 2                     | 0.5%  | 1                     | 0.7%  |
| 現状に不満はない                   | 54                    | 13.1% | 4                     | 3.0%  |



外食利用時のご飯(お米/ライス)の食べ残しに関する調査2025/鈴茂器工

出来たら良いなと思う点(フードロス意識する層の傾向)



外食利用時のご飯(お米/ライス)の食べ残しに関する調査2025/鈴茂器工

### ■調査概要

調査手法：インターネットリサーチ 調査対象：20～69歳の男女 調査期間：2025年9月12日～13日

調査項目：8問

外食頻度  食べ残し経験  フードロス意識  残しそうな時の気持ち(複数選択)  提供量ギャップ  
 多い時の対処(複数選択)  少ない時の対処(複数選択)  出来たら良いと思う点(複数選択)

有効回答数：本調査500サンプル 人口構成比割付

年に1回以上外食をする 82.2% (411名) を、今回の調査対象とする。

「全く、外食はしていない」と回答した人は対象外とする。

※調査結果は、端数処理のため構成比が100%にならない場合があります。

報道関係者各位

### 【参考】 外食におけるご飯の食べ残しに関する調査：2023年と2024年の調査

2023年と2024年にも「外食におけるご飯の食べ残し・提供量」に関する調査を実施してきました。その結果、食べ残しの背景には「提供量とニーズの不一致」だけでなく、「残すことへの罪悪感や心理的ストレス」が存在することが明らかになりました。消費者は、自分の意思で適量をコントロールできる選択肢を求めており、これはフードロス削減だけでなく、心理的負担の軽減や“美味しさ”につながることを示唆されました。今回の2025年調査では、さらに「フードロスに関する意識」に焦点をあて、その層の特徴を可視化することで、消費者がご飯に求める改善点がより明確になりました。

### 【関連リリース】

外食利用時のご飯（ライス）の食べ残しに関する調査 2024/鈴茂器工：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000059.000067066.html>

外食のご飯（ライス）の提供量に関する認識調査 2023/鈴茂器工：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000044.000067066.html>

### ご飯盛付けロボット『Fuwarica（ふわりか）』：定量盛り付けと衛生的な提供でフードロス削減に貢献

Fuwarica は、ご飯を練らずに、やさしくほぐし、ボタンを押すだけで定量のご飯をふんわり自動で衛生的に盛り付けることができます。更におむすびの製造に対応したオプションの開発や保温・保湿機能の強化など、お客様のニーズにお応えし進化を遂げてまいりました。本体サイズもコンパクトで、100Vのコンセント以外の特設設備・設置工事もないため、保温ジャーからの置き換えが容易な点も評価されており、人手不足解消に即座に効果を発揮する製品としても高い評価をいただいております。

## ご飯盛付けロボット Fuwarica ラインナップ



鈴茂器工 HP ではご飯盛付けロボットをはじめとした様々な導入事例を随時更新し紹介しております。

無駄な廃棄ご飯が減った事例やご飯の好きな量が選べて盛れることが利用者に好評な事例、温かく美味しいご飯を提供したいニーズに合致した事例など豊富に紹介しております。

鈴茂器工 HP（お客様事例）：<https://www.suzumo.co.jp/testimonials>

報道関係者各位

## ■会社概要

会社名：鈴茂器工株式会社

英文商号：Suzumo Machinery Co., Ltd.

所在地：東京都中野区中野 4-10-1 中野セントラルパークイースト 6階

代表者：代表取締役社長 谷口 徹

設立日：1961年1月

資本金：11億54,418千円

事業内容：米飯加工機械、充填機械、包装資材及び寿司ロボット及び食品資材等の製造販売など

鈴茂器工企業 HP <https://www.suzumo.co.jp/>

鈴茂器工企業 HP (英語) <https://www.suzumokikou.com/>

鈴茂器工企業 HP (北米向けサイト) <https://suzumoamerica.com/>

## ■食の「おいしい」や「温かい」を世界の人々へ

鈴茂器工は1981年、世界初の寿司ロボットを開発し、以来、米飯加工ロボットのリーディングカンパニーとして業界を牽引しています。世界90か国以上の寿司、おむすび、丼ものなど、様々な食のシーンで幅広く利用されています。寿司ロボットとご飯盛付けロボットにおいては、シェア No.1 を獲得(出典：富士経済「2025年版 ワールドワイドロボット関連市場の現状と将来展望 サービスロボット編」寿司ロボット・米飯盛り付けロボット 販売数量・金額 2024年実績)。第20回外食アワード2023(主催:外食産業記者会)を受賞するなど、業界でも注目を集めております。

人手不足が深刻化する飲食業界において、鈴茂器工は店舗業務の効率化に大きく貢献し、外食産業の課題解決に積極的に取り組んでいます。2024年に発売されたコンパクトシャリ玉ロボット『S-Cube (エスキューブ)』や、自動配席 AI システム『ARESEA (アレシア)』など、革新的な製品・サービスの提供を通じて、飲食店のトータルソリューションを目指しています。

『食の「おいしい」や「温かい」を世界の人々へ』を掲げ、細分化する食に関するニーズをいち早く捉えて市場にご提案し、常に新しいフードビジネスを開拓する企業として躍進しています。

## ■企業公式 SNS

Instagram [https://www.instagram.com/suzumo\\_official/](https://www.instagram.com/suzumo_official/)

Facebook <https://www.facebook.com/suzumo.official/>

YouTube 公式チャンネル <https://youtube.com/@suzumojapanofficial5218>

YouTube 公式チャンネル(英語) <https://youtube.com/@suzumoglobal3698>

### ●本件に関するお問い合わせについて●

鈴茂器工株式会社 コーポレート本部

〒164-0001 東京都中野区中野 4-10-1 中野セントラルパークイースト 6F

担当部署：コーポレート本部 経営企画部 広報・IR 推進課

E-Mail：[suzumo-pr@suzumo.co.jp](mailto:suzumo-pr@suzumo.co.jp)