

新宿区食品ロス削減協力店 一覧

令和8年2月18日現在

※★…取組1つ/★★…取組2つ/★★★取組3つ以上

新宿環境アクションポイント登録プレートが設置されていない場合や、現地で読み取りが上手くいかなかった場合はレシートをポイント受付窓口へお持ちください。

| 飲食店 | | | | | | | | | |
|-----|-----|-----|------------------------|-----------------------------|-----------|-----------|--|---|-----------------------|
| 番号 | 取組度 | 地区 | 店舗名 | 店舗所在地 | 店舗電話番号 | ジャンル | 取組内容 | 店舗PR | 新宿環境アクションポイント登録プレート設置 |
| 1 | ★ | 角筈 | 坐もつ焼きいん 新宿大ガード店 | 西新宿1-3-13 I&Kビル地下1階 | 6279-0487 | 居酒屋・バー | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 | 日本の伝統をイメージし、「和」の心を大切に「もつ焼き」と日本の旨いもん」がメインのお店です。 | ○ |
| 2 | ★ | 柏木 | 三國一 アイランドイツ店 | 西新宿6-5-1 新宿アイランドタワー地下1階 | 3346-3591 | うどん | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 | | ○ |
| 3 | ★ | 角筈 | 三國一 西口店 | 西新宿1-13-10 | 3344-3591 | うどん | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 | | ○ |
| 4 | ★ | 区役所 | 三國一 東口店 | 新宿3-24-8 モアセンタービル | 3354-3591 | うどん | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 | | × |
| 5 | ★★★ | 角筈 | ステーキ&しゃぶしゃぶ バンドラ | 西新宿1-13-3 西新ビル2階 | 3344-3808 | 鉄板焼き | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ②ばら売りや量り売り等による食品ロス削減 ④持ち帰り希望者への積極的な対応 ⑦食品ロス削減の啓発 | 食べ残し等は、弁当バックに入れて持って帰ってもらう。食品ロスがなるべくないように購入して食べる。 | ○ |
| 6 | ★★ | 角筈 | 龍驛 (ロンシャン) | 西新宿1-16-8 東計ビル地下1階 | 3342-3882 | 中華 | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ④持ち帰り希望者への積極的な対応 | | × |
| 7 | ★★★ | 四谷 | 御苑前 花籠 | 新宿2-18-5 新宿第2石川ビル1階 | 3341-4584 | 和食 | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ③閉店時間間際等の値引販売 ④持ち帰り希望者への積極的な対応 ⑤食品リサイクルの実施 ⑦食品ロス削減の啓発 ⑧その他食品ロス削減のための取組【野菜の皮・芯等の料理等への活用など】 | ふぐ、はも料理の専門店。 ふぐやも等のくず身を活用した料理、骨等を使った出汁等が有名 | ○ |
| 8 | ★ | 区役所 | 鮎丸 | 新宿3-31-6 | 3356-7077 | 寿司 | ⑦食品ロス削減の啓発 | こだわりの天然産直の魚貝類が年間130種類。大分県佐賀県漁協と特約店契約を結び、関さば、関あじの【本物の味】をご賞味頂けます。 | ○ |
| 9 | ★ | 四谷 | 路地 | 新宿3-17-17 | 3352-0080 | 居酒屋・バー | ⑦食品ロス削減の啓発 | 新宿路地裏に行む高級赤提灯で呑む。広大な大地と極上湧水で育った高級ブランド豚「白金豚」を使用した備長炭で丁寧に焼き上げた「やまとん」、「熟成肉」や和食を愉しみながら、高価ワイン40種、ハーフワインボトルを組み合わせる。 | ○ |
| 10 | ★ | 区役所 | 牛角 新宿東口店 | 新宿3-20-8 WaMall 8階 | 5367-1129 | 焼肉 | ⑦食品ロス削減の啓発 | 焼肉宴会・肉女子会は牛角へ♪ ”焼肉には人を元気にする魔法があるっ”お肉を囲んで盛り上がりましょう！！ | ○ |
| 11 | ★ | 区役所 | しゃぶしゃぶ温野菜 新宿店 | 新宿3-20-8 WaMall 6階 | 5312-1129 | 鍋物 | ⑦食品ロス削減の啓発 | 肉を、野菜を、もっと美味しく。しゃぶしゃぶと特選鍋を楽しめる食べ放題をご用意。セットや宴会もごさいます。 | ○ |
| 12 | ★ | 角筈 | しゃぶしゃぶ温野菜 新宿東口駅前店 | 新宿3-36-15 新宿内野ビル3階 | 5362-1129 | 鍋物 | ⑦食品ロス削減の啓発 | 肉を、野菜を、もっと美味しく。しゃぶしゃぶと特選鍋を楽しめる食べ放題をご用意。セットや宴会もごさいます。 | ○ |
| 13 | ★ | 角筈 | しゃぶしゃぶ温野菜 新宿西口店 | 西新宿1-15-2 第5オムニクスビル2階 | 3345-1129 | 鍋物 | ⑦食品ロス削減の啓発 | 肉を、野菜を、もっと美味しく。しゃぶしゃぶと特選鍋を楽しめる食べ放題をご用意。セットや宴会もごさいます。 | ○ |
| 14 | ★★★ | 戸塚 | 手打ちうどん 和乃家 | 高田馬場2-19-7-107 タクイレフンビル1階 | 3209-4082 | うどん | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ②ばら売りや量り売り等による食品ロス削減 ④持ち帰り希望者への積極的な対応 | 全工程手打ちうどん | ○ |
| 15 | ★★ | 四谷 | カリニコ | 荒木町1 中林ビル1階 | 3225-6226 | その他 | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ④持ち帰り希望者への積極的な対応 | | ○ |
| 16 | ★★★ | 四谷 | 炭火焼き・旨い酒 松しま | 新宿2-3-8 | 3352-7803 | 居酒屋・バー | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ④持ち帰り希望者への積極的な対応 ⑦食品ロス削減の啓発 | 焼とりを中心に国産素材にこだわったダイニングバーです。お一人様でもグループでもお気軽にお越しください。店内は禁煙です。 | ○ |
| 17 | ★★★ | 四谷 | 東京割烹てるなり | 舟町8-2 四谷舟町ビル 1階 | 6457-4358 | 和食 | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ④持ち帰り希望者への積極的な対応 ⑤食品リサイクルの実施 | ワイン、日本酒、焼酎など、様々な種類のお酒とフレンチのデザートを加えた和食の新しいカタチ【東京割烹】を当店で楽しみください。 | ○ |
| 18 | ★★★ | 四谷 | 木挽町 大野 | 四谷3-6 | 3353-5455 | 和食 | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ④持ち帰り希望者への積極的な対応 ⑧その他食品ロス削減のための取組【懐石料理を完全予約制でやらせていただいております。きりぎりの材料・食材でお料理いたしております。】 | お茶事の懐石料理をまっくお茶をお知りにならない方でもお楽しみいただける店でございます。 | ○ |
| 19 | ★★ | 四谷 | 鮎水樓 四谷店 | 四谷3-13-23 5階 | 6709-9683 | アジア・エスニック | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ⑦食品ロス削減の啓発 | | ○ |
| 20 | ★★★ | 区役所 | 新宿区役所地下食堂 レストラン けやき | 歌舞伎町1-4-1 新宿区役所地下1階 | 5272-0236 | 食堂・レストラン | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ⑦食品ロス削減の啓発 ⑧その他食品ロス削減のための取組【生ごみ処理機を導入しています】 | リーズナブルな価格で、ボリュームのあるメニューやヘルシーメニューをご用意しております。ランチタイムのみ営業（平日のみ） | ○ |
| 21 | ★★ | 大久保 | 中国料理 歡 fun | 新宿6-7-3 | 3341-8100 | 中華 | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ④持ち帰り希望者への積極的な対応 | 生の紹興酒が飲める店 芸能界御用連中華チマキ | ○ |
| 22 | ★★★ | 単筒町 | 元祖串八珍 神楽坂店 | 神楽坂3-2-39 神楽坂MKビル1階 | 3513-8000 | 居酒屋・バー | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ④持ち帰り希望者への積極的な対応 ⑧その他食品ロス削減のための取組【多目の発注等はしないで、曜日や予約などでロスがないように発注する】 | | ○ |
| 23 | ★★★ | 櫻町 | デニーズ新宿山吹町店 | 山吹町346-3 アーバンステージ神楽坂2階 | 5261-3185 | 食堂・レストラン | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ⑤食品リサイクルの実施 ⑦食品ロス削減の啓発 | 元気で明るい従業員と美味しいお料理をご用意してお客様のご来店を心よりお待ちしております | × |
| 24 | ★★★ | 角筈 | デニーズ新宿中央公園店 | 西新宿6-14-1 新宿グリーンタワービル 2階 | 3343-7795 | 食堂・レストラン | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ⑤食品リサイクルの実施 ⑦食品ロス削減の啓発 | 窓下には新宿中央公園が広がり、ほっと一息つけるオアシスの空間のお店です。夜のビジネス街の眺めも一つの楽しみ！ | × |
| 25 | ★★ | 大久保 | はつみみぢ | 歌舞伎町2-44-1 ハイジア地下1階 | 3209-6034 | 和食 | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ④持ち帰り希望者への積極的な対応 | | × |
| 26 | ★★★ | 四谷 | 旨処 花我味 | 四谷3-8-1 メソントロビル4階 | 6380-1786 | 和食 | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ④持ち帰り希望者への積極的な対応 ⑤食品リサイクルの実施 ⑦食品ロス削減の啓発 ⑧その他食品ロス削減のための取組【余分な仕入れは控えている。生魚他夜に残ったものは翌日のランチで提供する】 | 日頃食品を大切にロスが出ない様に皆さんで心掛けております。旬の食材を大切にしてお、お客様からも協力を頂きながら日々頑張っております。 | ○ |
| 27 | ★ | 四谷 | Cafe & Meal MUJI 新宿 | 新宿3-15-15 新宿ピカデリー地下1階 | 5367-2726 | 喫茶店・カフェ | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 | 無印良品のカフェです。「素の食」をテーマに、野菜のメニューを中心に季節の素材やこだわりの食材を使った、体によさしく食べておいしい料理、デザート、ドリンクを提供しています。 | ○ |

| | | | | | | | | | |
|----|-----|-----|---|------------------------------|---------------|-----------|--|---|---|
| 28 | ★★ | 四谷 | spice & smile | 荒木町20-17 ARKビル1階 | 6384-1444 | カレー | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ⑥売れ残り・規格外商等の有効活用 | スパイス香る本格スープカレーが自慢です。小麦粉を使わないので胃にもたれず、野菜もゴロゴロ入って体に良い! | ○ |
| 29 | ★★★ | 四谷 | 御料理 ほりうち | 荒木町9-15 土田ビル1階 | 3226-2337 | 和食 | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ④持ち帰り希望者への積極的な対応 ⑦食品ロス削減の啓発 | | ○ |
| 30 | ★★ | 四谷 | cafe WALL | 新宿3-9-5 ゴールドビル3階 | 6380-5108 | 喫茶店・カフェ | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ②ばら売りや量り売り等による食料品販売 | | × |
| 31 | ★★★ | 若松町 | 人と食をつなげるダイニングバー Linio | 市谷台町4-1 ニシオハイツ1階 | 3353-8070 | 食堂・レストラン | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ②ばら売りや量り売り等による食料品販売 ③閉店時間間際等の値引販売 ④持ち帰り希望者への積極的な対応 ⑥売れ残り・規格外商等の有効活用 ⑧その他食品ロスを削減するための取組【事前予約への協力依頼】 | 自然栽培や有機栽培のこだわりの野菜をたっぷり楽しめるダイニングバー。調味料にもこだわり、手作りを大切に、おいしくて安心して食事をいただけます。自然派ワインや日本酒、オーガニックなソフトドリンクも多数ご用意しております。 | ○ |
| 32 | ★★★ | 若松町 | Merci 曙橋店 | 市谷台町17-2 | 6709-8331 | スイーツ・パン | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ③閉店時間間際等の値引販売 ④持ち帰り希望者への積極的な対応 ⑥売れ残り・規格外商等の有効活用 | 「ありがとう」は人を笑顔にさせる魔法の言葉。私たちが作るサンドイッチも人を笑顔にさせるものでありたい。ボリュームで断面映えなサンドイッチをたくさんご用意します! | ○ |
| 33 | ★★ | 四谷 | 焼肉酒家李苑 本店 | 新宿5-18-16 Shinjuku5-1ビル地下1階 | 5292-9211 | 焼肉 | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ⑧その他食品ロスを削減するための取組【仕入食品の使い切り】 | 昭和61年に新宿に誕生した李苑。創業当時の味を大切に、地域のみなまにおいしい焼肉を提供しています。 | ○ |
| 34 | ★★ | 筆筒町 | まめ哲 | 新小川町8-4 新小川ビル1階 | 5579-8594 | うどん | ③閉店時間間際等の値引販売 ④持ち帰り希望者への積極的な対応 | うどん店は「つゆまで飲み干す」念頭に商品設計していますので、食べ残しがほとんどありません。加えて当店は、必要量を自分で判断して自家製麺しておりますから廃棄もありません。当日の販売見込みをたてた仕込み済の余った食品（天ぷらなど）を「値引販売」しています。本来からサステイナブルな業態であるべしという、今に至る先人の想いを次へもつなげていきたいと考えております。 | ○ |
| 35 | ★★★ | 戸塚 | 餃子の王将高田馬場店 | 高田馬場4-8-9 | 3371-2098 | 中華 | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ②料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ⑦食品ロス削減の啓発 | 心を込めた出来立てアツアツの料理を提供するとともに、お客様のニーズを柔軟に対応し、お客様にとってベストな料理を追求いたします! | × |
| 36 | ★★★ | 角筈 | OOTORI | 西新宿1-19-1 | 6258-5828 | テイクアウト専門店 | ⑥売れ残り品や規格外品等の有効活用 ⑦食品ロス削減の啓発 ⑧その他食品ロスを削減するための取組【仕入食品の使い切り】 | 使用しているのは牛乳とバナナだけ! 砂糖不使用・賞味期限10分のバナナジュースを是非ご賞味ください! | × |
| 37 | ★ | 筆筒町 | 想いの木 | 神楽坂5-22 KS神楽坂店舗ビル2階 | 3235-4277 | アジア・エスニック | ⑦食品ロス削減の啓発 | 良品な食材を美しく繊細なお味に仕上げます。 | ○ |
| 38 | ★★★ | 戸塚 | フセダ食堂 | 早稲田3-14-2 早稲田通りビル102 | 5727-8405 | 喫茶店・カフェ | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ③閉店時間間際等の値引販売 ④持ち帰りを希望する客への積極的な対応 ⑥売れ残り品や規格外品等の有効活用 | 全国の食材をとりそろえたミニアンテナショップです。 | ○ |
| 39 | ★★ | 戸塚 | 早稲田モンスターズキッチン | 早稲田1-9-9 FOREST早稲田1階 | 6228-0321 | 食堂・レストラン | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ④持ち帰り希望者への積極的な対応 | 早稲田大学と都電早稲田駅から徒歩1分 お腹も心も一杯に!人ととサイフに優しい定食屋です。 | ○ |
| 40 | ★★★ | 四谷 | 赤いまへつ | 荒木町7-1 野崎ビル1階 | 3357-8674 | 居酒屋・バー | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ④持ち帰り希望者への積極的な対応 ⑥売れ残り品や規格外品等の有効活用 | 除菌の材料を2つつけている窓を作った。時々扉も開けて空気を入れ替えをしている。 | ○ |
| 41 | ★★★ | 戸塚 | 横濱家系ラーメン 圭春家 | 早稲田1-9-17 藤和シティーコア早稲田1階 | 6265-9736 | 中華 | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ④持ち帰り希望者への積極的な対応 ⑥売れ残り品や規格外品等の有効活用 | 濃厚でクリーミーな豚骨スープはクセになります。是非、一度ご利用ください。 | ○ |
| 42 | ★★ | 四谷 | パティスリー ラヴ・ドゥース | 愛住町23番地14 1階 | 5368-1160 | スイーツ・パン | ②ばら売りや量り売り等による食料品販売 ③閉店時間間際等の値引販売 | 無駄ロスが出ないよう計画的な製造、また原材料発注を細かく行い、賞味期限切れを防いでおります。地域コミュニケーションの一環として、近所の方々に贈呈しております。 | ○ |
| 43 | ★★ | 四谷 | 花園町 大木戸矢部 | 新宿1-35-8 明石ビル1階 | 3350-0771 | 和食 | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ⑦食品ロス削減の啓発 | お客様に提供する料理をコースとし、仕入れ等を適切に行う食材の切れ端や皮を、アイデアで新たな料理を生み出す。 | ○ |
| 44 | ★ | 区役所 | 新宿秀山 | 歌舞伎町1丁目靖国通り下新宿サブナード地下街内405区画 | 3354-6347 | 中華 | ④持ち帰りを希望する客への積極的な対応 | お持ち帰り用の容器をご用意しています。 | ○ |
| 45 | ★★ | 角筈 | Picasso WEST Laboratory | 西新宿4-16-11 1階 | 080-8720-7507 | フレンチ | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ⑥売れ残り品や規格外品等の有効活用 | お客様に提供する料理をコースとし、仕入れ等を適切に行う食材の切れ端や皮を、アイデアで新たな料理を生み出す。 | × |
| 46 | ★★ | 四谷 | 鮎庭八千代 別亭 | 荒木町2-18 | 3357-1561 | 寿司 | ④持ち帰りを希望する客への積極的な対応 ⑦食品ロス削減の啓発 | | ○ |
| 47 | ★★ | 筆筒町 | 鮎庭八千代 飯田橋店 | 神楽河岸1-1 セントラルプラザ2階 | 3235-1238 | 寿司 | ④持ち帰りを希望する客への積極的な対応 ⑦食品ロス削減の啓発 | | ○ |
| 48 | ★★ | 四谷 | 立喰い寿司&BAR 鮎庭八千代四ツ谷店 | 四谷1-19 第一上野ビル1階 | 6273-1226 | 寿司 | ④持ち帰りを希望する客への積極的な対応 ⑦食品ロス削減の啓発 | | ○ |
| 49 | ★★ | 四谷 | 立喰い寿司 鮎庭八千代新宿三丁目店 | 新宿3-17-7紀伊國屋ビルディング地下1階 | 6273-1368 | 寿司 | ④持ち帰りを希望する客への積極的な対応 ⑦食品ロス削減の啓発 | | ○ |
| 50 | ★★★ | 筆筒町 | 和菜れとる | 神楽坂3-6-12 ニュージャウターヤビル1階 | 080-9669-2200 | 居酒屋・バー | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ⑦食品ロス削減の啓発 ⑧その他食品ロスを削減するための取組【食材の在庫管理を工夫している】 | ご飯少なめ、ハーフポーションなどメニューに限りはありますが、できるものもあります。食べ残しゼロを目指しています。 | × |
| 51 | ★★★ | 筆筒町 | 別亭 むすび | 津久戸町3-19 えひらビル1階 | 080-9778-3300 | 居酒屋・バー | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ④持ち帰りを希望する客への積極的な対応 ⑦食品ロス削減の啓発 ⑧その他食品ロスを削減するための取組【食材の在庫管理を工夫している】 | テイクアウト（生もの以外）OK、テイクアウトメニューあり。ドギーバッグあり。食べ残しゼロを目指しています。 | × |
| 52 | ★★ | 角筈 | 天ぷら食堂 満天 | 西新宿5-12-3 | 5843-5577 | 食堂・レストラン | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ④持ち帰りを希望する客への積極的な対応 | 食べ残しの持ち帰りに対応。ごはん・そばの小盛に対応。 | ○ |
| 53 | ★★ | 柏木 | 新宿小滝橋通りいち五郎 | 西新宿7-1-10守矢ビル1階 | 5348-4651 | 中華 | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ④持ち帰りを希望する客への積極的な対応 | 残している餃子などがあれば、お客様にお持ち帰りを提案する。海外のお客様も多いので、食べられない分はフードバックを活用する。 | ○ |
| 54 | ★★ | 区役所 | しゃぶしゃぶ温野菜 西武新宿駅前店 | 歌舞伎町1-25-3 西武新宿駅前ビル2階 | 6265-9129 | 鍋物 | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ⑦食品ロス削減の啓発 | | ○ |
| 55 | ★★★ | 筆筒町 | RITA AFFOGATO TOKYO | 神楽坂6-39 エキュラ神楽坂1C | 6265-3035 | 喫茶店・カフェ | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ④持ち帰りを希望する客への積極的な対応 ⑦食品ロス削減の啓発 | 発注の分散化 一度に発注する量（15日分）を5分の1（3日分）にすることで期限切れを低減させる。 | ○ |

| | | | | | | | | | |
|----|-----|-----|--|----------------------------------|-----------|-----------|---|--|---|
| 56 | ★ | 戸塚 | 八幡藍 | 西早稲田3-1-1 | 3203-1634 | 寿司 | ⑦食品ロス削減の啓発 | 江戸前ずしの先人たちが築き上げてきた技術を最大限に活かし、魚を長期間、安全に美味しく提供するようにしています。また、本来は廃棄してしまう魚のアラ等も工夫することにより活用し無駄を極力減らすよう努めております。例えば王力鍋で骨まで柔らかくし、ミンチにしてペーストにしたものを巻物巻きで提供したりしています。食品とは直接関係ありませんが、本来は廃棄される木材の端材で削り出した箸を割り箸としてご提供する等、SDGsに貢献できる取り組みをしています。 | ○ |
| 57 | ★★★ | 四谷 | 台湾小皿料理 荘園 | 新宿5-10-14 新宿NTビル1階 | 3350-7936 | 中華 | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ④持ち帰りを希望する客への積極的な対応 ⑦食品ロス削減の啓発 | ラストのご提供は大・中・小別でご要望に応じます。食材はロスのないよう。料理別で活用しています。 | ○ |
| 58 | ★★★ | 筆筒町 | 近江屋 | 神楽坂5-32 | 3260-2528 | テイクアウト専門店 | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ②ばら売りや量り売り等による食料品販売 ③閉店時間間際等の値引販売 ⑤食品リサイクルの実施 ⑥売れ残り品や規格外品等の有効活用 | 量り売りで販売しております。100グラムからの量り売りをしております。 | ○ |
| 59 | ★★★ | 戸塚 | 餃子酒場たちっちゃん 西早稲田店 | 西早稲田2-18-23スカイエスト101 | 6457-6829 | 居酒屋・バー | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ②ばら売りや量り売り等による食料品販売 ④持ち帰りを希望する客への積極的な対応 ⑤食品リサイクルの実施 ⑥売れ残り品や規格外品等の有効活用 ⑦食品ロス削減の啓発 | コース料理など、お客様の食べ方に応じて量の増減ごはん小盛導入 賞味・消費期限の近いものは別の料理に交えて提供 | ○ |
| 60 | ★★★ | 筆筒町 | とんかつ横のカレー屋いっごっぺ 市ヶ谷店 | 市谷町田2-7三貴ビル103 | 6265-3122 | カレー | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ②ばら売りや量り売り等による食料品販売 ④持ち帰りを希望する客への積極的な対応 ⑥売れ残り品や規格外品等の有効活用 | ロス・廃棄が極力出ない調理方法をしている。 | ○ |
| 61 | ★★★ | 大久保 | PANNARA | 百人町2-2-5バティオ竹内101 | 6278-9080 | スイーツ・パン | ③閉店時間間際等の値引販売 ④持ち帰りを希望する客への積極的な対応 ⑥売れ残り品や規格外品等の有効活用 | 夜の時間帯 お値段の工夫や食べ放題の実施・系列店舗での深夜時間帯までのUberEats販売・フードバンクへの寄贈。 手作りのスイーツパン＆可愛いドリンクが楽しめるカフェ。 | ○ |
| 62 | ★★★ | 角筈 | 鉄板焼 ふじた (夕食) 鉄板焼 ふじた (朝食) | 西新宿3-2-9 新宿ワシントンホテル ANNEX(別館) 1階 | 3344-6109 | バイキング | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ⑦食品ロス削減の啓発 ⑧その他食品ロスを削減するための取組【閉店間近には一部ビュッフェのオーダー制も導入しており、お客様のご要望に応じて個別に盛り付けることで食品廃棄量削減に取り組んでいます。】 | ホテル業界初となるMOTTAINAIキャンペーンの公式ライセンスを取得し実施しています。 朝食ビュッフェでは、お好み海鮮丼や牛すき焼きなど朝食中心のメニューを大きな窓から望む中庭を眺めながらお楽しみください。 | ○ |
| 63 | ★★★ | 角筈 | マンハッタンテーブル | 西新宿3-2-9 新宿ワシントンホテル 本館25階 | 3344-6109 | バイキング | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ⑤食品リサイクルの実施 ⑦食品ロス削減の啓発 ⑧その他食品ロスを削減するための取組【閉店間近には一部ビュッフェのオーダー制も導入しており、お客様のご要望に応じて個別に盛り付けることで食品廃棄量削減に取り組んでいます。】 | ホテル業界初MOTTAINAIキャンペーンの公式ライセンス取得。MOTTAINAI(バナナ)を使用したスムージーやケーキは大変好評です。 朝食ビュッフェでは、東京由来の和御膳など多彩な料理とホテル最上階から望む高層ビル群の景色をお楽しみください。 | ○ |
| 64 | ★★★ | 角筈 | 京王プラザホテル スーパーブフェ<ガラスコート> | 西新宿2-2-1 京王プラザホテル 本館2階 | 5322-8151 | バイキング | ⑤食品リサイクルの実施 ⑦食品ロス削減の啓発 ⑧その他食品ロスを削減するための取組【規格外バナナの活用】 | 規格外バナナを活用したアイスクリームが大変好評です。 目の前で仕上げるローストビーフやパスタなど、厳選70種の料理を用意しています。 | ○ |
| 65 | ★★★ | 角筈 | 京王プラザホテル 中国料理<南園> | 西新宿2-2-1 京王プラザホテル 本館2階 | 5322-8151 | 中華 | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ④持ち帰りを希望する客への積極的な対応 ⑤食品リサイクルの実施 ⑦食品ロス削減の啓発 | スモールサイズでの用意や、一部メニューの食べ残しの持ち帰りにも対応しています。 幾多のスターシェフを生みだしてきた本格広東料理の名店です。 | ○ |
| 66 | ★★★ | 角筈 | 京王プラザホテル 鉄板焼<やまなみ> | 西新宿2-2-1 京王プラザホテル 本館7階 | 5322-8151 | 鉄板焼き | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ⑤食品リサイクルの実施 ⑦食品ロス削減の啓発 | 神戸牛・飛騨牛を極上の焼き加減で、五感で味わうパフォーマンスが大変好評です。 | ○ |
| 67 | ★★★ | 角筈 | 京王プラザホテル 天麩羅<しゅん> | 西新宿2-2-1 京王プラザホテル 本館7階 | 5322-8151 | 和食 | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ⑤食品リサイクルの実施 ⑦食品ロス削減の啓発 | 全国各地から厳選した海の幸・山の幸を、その日のベストな状態で提供しています。 | ○ |
| 68 | ★★★ | 角筈 | 京王プラザホテル 和食<かがり> | 西新宿2-2-1 京王プラザホテル 本館2階 | 5322-8151 | 和食 | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ⑤食品リサイクルの実施 ⑦食品ロス削減の啓発 ⑧その他食品ロスを削減するための取組【廃棄食材の活用】 | 「唐津自然薯」の皮を塩と混ぜ合わせ、天麩羅とともに提供しています。 日本各地から厳選した旬の食材を用い、その瞬間に最適な調理法で仕上げる本格和食です。 | ○ |
| 69 | ★★★ | 角筈 | 京王プラザホテル 懐石<意樹庵> | 西新宿2-2-1 京王プラザホテル 本館2階 | 5322-8151 | 和食 | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ⑤食品リサイクルの実施 ⑦食品ロス削減の啓発 | お祝いの席など特別な日に、ホテルの中の料亭で季節の懐石料理を用意しています。 | ○ |
| 70 | ★★★ | 角筈 | 京王プラザホテル オールデイダイニング<樹林> | 西新宿2-2-1 京王プラザホテル 本館2階 | 5322-8151 | 洋食 | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ⑤食品リサイクルの実施 ⑦食品ロス削減の啓発 | 野菜の切れ端を鶏の飼料に加工し、その鶏の卵を使ったオムレツなどを提供しています。 緑あふれる空間で、ホテル伝統のカレーやステーキ丼、季節のスイーツbuffetをお楽しみいただけます。 | ○ |
| 71 | ★★★ | 角筈 | 京王プラザホテル スカイラウンジ<オーロラ> | 西新宿2-2-1 京王プラザホテル 本館45階 | 5322-8151 | 洋食 | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ⑤食品リサイクルの実施 ⑦食品ロス削減の啓発 | 地上160m、東京の絶景とともに、アフタヌーンティーや月替わりのディナーコースなどを用意しています。 | ○ |
| 72 | ★★★ | 角筈 | 京王プラザホテル メインバー<リアン> | 西新宿2-2-1 京王プラザホテル 南館2階 | 5322-8151 | 居酒屋・バー | ⑤食品リサイクルの実施 ⑦食品ロス削減の啓発 ⑧その他食品ロスを削減するための取組【SDGsを意識したカクテルの提供】 | バーテンダーがSDGsを意識して創作したカクテルを提供しています。 国内外で受賞歴を誇るバーテンダーによる一杯が楽しめる、大人のための正統派バーです。 | ○ |
| 73 | ★★ | 角筈 | 京王プラザホテル アートラウンジ<デュエット> | 西新宿2-2-1 京王プラザホテル 本館3階 | 5322-8151 | 喫茶店・カフェ | ⑤食品リサイクルの実施 ⑦食品ロス削減の啓発 | 予約数に応じた在庫管理などを行い、ドリンク用のミルク・砂糖をご希望を伺って提供しています。 アートに囲まれた空間で味わう特製ケーキやこだわりのコーヒー・紅茶が大変好評です。 | ○ |
| 74 | ★★★ | 角筈 | 京王プラザホテル <カクテル&ティーラウンジ> | 西新宿2-2-1 京王プラザホテル 本館3階 | 5322-8151 | 喫茶店・カフェ | ⑤食品リサイクルの実施 ⑦食品ロス削減の啓発 ⑧その他食品ロスを削減するための取組【SDGsを意識したカクテルの提供、規格外バナナの活用】 | 規格外バナナを活用したドリンクが大変好評です。 日中は香り高いコーヒーや紅茶とともにケーキやお食事を、夜はカクテルやワインも提供しています。 | ○ |
| 75 | ★★★ | 角筈 | 京王プラザホテル 日本酒バー<天乃川> | 西新宿2-2-1 京王プラザホテル 本館2階 | 5322-8151 | 居酒屋・バー | ⑤食品リサイクルの実施 ⑦食品ロス削減の啓発 ⑧その他食品ロスを削減するための取組【廃棄食材の活用】 | 「唐津自然薯」の皮を塩と混ぜ合わせ、天麩羅とともに提供しています。 全国から選び抜いた銘酒と、旬の料理のマリアージュが大変好評です。 | ○ |

| | | | | | | | | | |
|----|-----|------|---|-----------------------|---------------|-----------|--|--|-----|
| 76 | ★★★ | 角筈 | 京王プラザホテル フードテック<ベコ>ビル2F | 西新宿2-2-1 京王プラザホテル本館2階 | 5322-8151 | スイーツ・パン | ②ばら売りや量り売り等による食料品販売 ③閉店時間間際等の値引販売 ⑤食品リサイクルの実施 ⑦食品ロス削減の啓発 ⑧その他食品ロス削減のための取組【焼き菓子の「はじご」の商品化/バゲットを再利用したラスクの販売】 | パウダーケーキは一つから、パンはハーフサイズでの販売もご用意。 ホテルで焼き上げたパンや手作りスイーツなどを豊富に揃え、ギフトにもおすすめです。 | ○ |
| 77 | ★★★ | 落合第一 | 寿司たつ | 下落合3-18-3 | 5996-8410 | 寿司 | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ④持ち帰り希望者への積極的な対応 ⑦食品ロス削減の啓発 | 月替りで1人で楽しむセットメニューがございます。 つまみのメニューが豊富です。お声をかけていただければハーフサイズも承ります。22時30分までにご来店いただければ24時までご予約とお召し上がりいただけます。 ただしネタ等の都合上早急をさせていただく場合がございますのでご来店前にお電話をいただけると幸いです。 | ○ |
| 78 | ★★ | 落合第二 | 土佐屋 | 西落合2-6-4 | 3953-8225 | テイクアウト専門店 | ③閉店時間間際等の値引販売 ⑤食品リサイクルの実施 | | ○ |
| 79 | ★★ | 四谷 | ハルニタラ | 信濃町34トーン信濃町駅前ビルB1 | 6457-4656 | アジア・エスニック | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ④持ち帰り希望者への積極的な対応 | 食べきれなかったものはいつでもテイクアウトできます。 少しづつ仕込むことでも新鮮、食品の無駄も最小限になります。 | ○ |
| 80 | ★★★ | 角筈 | 台湾料理山珍居 | 西新宿4-4-16 | 3376-0541 | 中華 | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ④持ち帰り希望者への積極的な対応 ⑤食品リサイクルの実施 ⑥売れ残り品や規格外品等の有効活用 ⑦食品ロス削減の啓発 | 全ての吟味した食材を余すことなく使い、それ自身の味が、生きるよう料理するよう心がけています。ご注文の料理にお持ち帰り用の容器の用意があります。 昭和22年より、台湾料理を提供しています。おかげさまで4代にわたってご愛顧いただいているお客様も大勢いらっしゃいます。 | ○ |
| 81 | ★★★ | 落合第一 | Cafe ひととき | 下落合4-25-7 コンフォート目白1階 | 3950-3730 | 喫茶店・カフェ | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ④持ち帰り希望者への積極的な対応 ⑦食品ロス削減の啓発 | メニューにごはんやパスタの小盛希望を入れて、それぞれ50円引きにしている。 テイクアウト、持ち帰りの希望するお客様への対応や、その場で半分以上残ったものへの持ち帰りも行う。 (当日中に処理) | ○ |
| 82 | ★★ | 大久保 | 頂マールタン新大久保本店 | 百人町2-6-2 | 090-3043-2254 | 中華 | ⑥売れ残り品や規格外品等の有効活用 ⑦食品ロス削減の啓発 | お客様の残し物以外の食料品は0に近い。 取締役が新宿区工務局に参加し修了、新宿区脱炭素チューター-2/13付で修了。 | 調整中 |

| 食品販売店 | | | | | | | | | |
|-------|-----|------|---------------------------------------|--------------------|-----------|------|--|---|-----------------------|
| 番号 | 取組度 | 地区 | 店舗名 | 店舗所在地 | 店舗電話番号 | ジャンル | 取組内容 | 店舗PR | 新宿環境アクションポイント登録プレート設置 |
| 1 | ★ | 柏木 | 東京ヤクルト販売株式会社 西新宿センター | 西新宿7-22-9 | 3834-8960 | | ⑧その他食品ロス削減のための取組【ロスを減らすため冷蔵庫内の日付管理・温度管理のルールづくりと継続測定および定期内部監査の実施。】 | 地域の皆様に真心と感謝を込めて、健康と美しさの喜びをお届けします | × |
| 2 | ★ | 四谷 | 東京ヤクルト販売株式会社 新宿センター | 新宿5-11-18 | 3834-8960 | | ⑧その他食品ロス削減のための取組【ロスを減らすため冷蔵庫内の日付管理・温度管理のルールづくりと継続測定および定期内部監査の実施。】 | 地域の皆様に真心と感謝を込めて、健康と美しさの喜びをお届けします | × |
| 3 | ★ | 榎町 | 東京ヤクルト販売株式会社 江戸川橋センター | 山吹町353-3 | 3834-8960 | | ⑧その他食品ロス削減のための取組【ロスを減らすため冷蔵庫内の日付管理・温度管理のルールづくりと継続測定および定期内部監査の実施。】 | 地域の皆様に真心と感謝を込めて、健康と美しさの喜びをお届けします | × |
| 4 | ★★★ | 四谷 | セブンイレブン 新宿左門町店 | 左門町2-6フコビル1階 | 3355-7306 | | ⑤食品リサイクルの実施 ⑦食品ロス削減の啓発 ⑧その他食品ロス削減のための取組 | コンビニエンスストアも両ロス（機会ロス・廃棄ロス）防止により無駄な商品廃棄を出さないよう取組むよう指示が出ています。 | ○ |
| 5 | ★★★ | 榎町 | ヨークフーズ早稲田店 | 早稲田町74番 | 3209-2711 | | ③閉店時間間際等の値引販売 ⑤食品リサイクルの実施 ⑦食品ロス削減の啓発 ⑧その他食品ロス削減のための取組【製造計画をしっかりと立てることにより製造段階でのフードロスをなくす】 | 駅に近く、ちょっとした一品・セブンプレミアムが豊富に品揃え | ○ |
| 6 | ★★★ | 若松町 | ヨークフーズ新宿富久店 | 富久町17番2号 | 3353-8811 | | ③閉店時間間際等の値引販売 ⑤食品リサイクルの実施 ⑥売れ残り品や規格外品等の有効活用 ⑦食品ロス削減の啓発 | | ○ |
| 7 | ★★ | 角筈 | ファミリーマート 新宿モリス店 | 西新宿2-3-1 新宿モリス地下1階 | 5909-3770 | | ⑤食品リサイクルの実施 ⑦食品ロス削減の啓発 | | ○ |
| 8 | ★★★ | 戸塚 | ピーコックストア高田馬場店 | 高田馬場1-28-7 | 3209-7201 | | ②ばら売りや量り売り等による食料品販売 ③閉店時間間際等の値引販売 ⑤食品リサイクルの実施 ⑦食品ロス削減の啓発 ⑧その他食品ロス削減のための取組【POP掲示で「手前どり」のご協力をお願いしています。】 | | ○ |
| 9 | ★★★ | 落合第一 | ピーコックストア目白店 | 下落合3-14-21 | 3954-0185 | | ②ばら売りや量り売り等による食料品販売 ③閉店時間間際等の値引販売 ⑤食品リサイクルの実施 ⑦食品ロス削減の啓発 ⑧その他食品ロス削減のための取組【POP掲示で「手前どり」のご協力をお願いしています。】 | | ○ |
| 10 | ★★★ | 大久保 | 業務用スーパー SHIODAYA 新宿店 | 大久保1-11-3 大東ビル1階 | 3200-1129 | | ③閉店時間間際等の値引販売 ⑦食品ロス削減の啓発 ⑧その他食品ロス削減のための取組【東京都環境局食品ロス事業に参加しています】 | お客様に安全で安心してご求めいただけるよう、地域に根差した業態・品揃え・価格にて、お客様をお迎えいたします。 | ○ |
| 11 | ★★★ | 笹筒町 | 神楽坂スーパー キムラヤ | 神楽坂6-50 | 3269-0326 | | ②ばら売りや量り売り等による食料品販売 ③閉店時間間際等の値引販売 ⑥売れ残り品や規格外品等の有効活用 ⑦食品ロス削減の啓発 | おいしさ、高品質のサービス、感動、発見 | ○ |
| 12 | ★★★ | 柏木 | 株式会社 清林堂 | 西新宿8-5-1 | 3368-4675 | | ①料理の量の調節を希望する客への積極的な対応 ⑦食品ロス削減の啓発 ⑧その他食品ロス削減のための取組【製造販売のため、売り切り。販売量に応じて追加。】 | 当日販売・製造 | ○ |
| 13 | ★★★ | 柏木 | いなげや 新宿小瀬橋店 | 北新宿4-8-16 | 3364-3835 | | ②ばら売りや量り売り等による食料品販売 ③閉店時間間際等の値引販売 ⑤食品リサイクルの実施 ⑥売れ残り品や規格外品等の有効活用 ⑦食品ロス削減の啓発 ⑧その他食品ロス削減のための取組【受注支援システムなどITの活用。販売計画の精度向上により過剰仕入の抑制。少量・使い切り商品の販売により家庭でのロス削減に努める。】 | 「新鮮さをお安く心をこめて」をモットーに、お客様の健康で豊かな温かい日常生活と、より健全な社会の実現に貢献してまいります。 | ○ |

| | | | | | | | | | |
|----|-----|------|-------------------------------------|--------------|---------------|--|--|--|---|
| 14 | ★★★ | 筆筒町 | いなげや 飯田橋店 | 新小川町4-11 | 5206-3205 | | ②ばら売りや量り売り等による食料品販売 ③閉店時間間際等の値引販売 ⑤食品リサイクルの実施 ⑥売れ残り品や規格外品等の有効活用 ⑦食品ロス削減の啓発 ⑧その他食品ロスを削減するための取組 【受注支援システムなどITの活用。販売計画の精度向上により過剰仕入の抑制。少量・使い切り商品の販売により家庭でのロス削減に努める。】 | 「新鮮さをお安く心をこめて」をモットーに、お客様の健康で豊かな温かい日常生活と、より健全な社会の実現に貢献してまいります。 | ○ |
| 15 | ★★★ | 四谷 | 小松屋 小泉豆腐店 | 四谷1-20 | 3351-7877 | | ②ばら売りや量り売り等による食料品販売 ⑤食品リサイクルの実施 ⑦食品ロス削減の啓発 ⑧その他食品ロスを削減するための取組 【商品の大部分が受注生産。おからは、飼料集配業者に回収を依頼し、家畜のエサにしている。】 | フードバックはリターナブル容器を多く活用。お店へ買い物のお客様にも、マイフードバック持参時に対応することができます。新宿区内で製造することで、輸送コストやエネルギーロスを防いでいます。 | ○ |
| 16 | ★ | 落合第一 | Pastificio del Gatto | 下落合3-16-11 | 6914-4547 | | ②ばら売りや量り売り等による食料品販売 | | ○ |
| 17 | ★★★ | 角筈 | イオンフードスタイル西新宿店 | 西新宿5-1-1-101 | 3379-5100 | | ②ばら売りや量り売り等による食料品販売 ③閉店時間間際等の値引販売 ⑤食品リサイクルの実施 ⑥売れ残り品や規格外品等の有効活用 ⑦食品ロス削減の啓発 ⑧その他食品ロスを削減するための取組 【フードドライブ活動、真空包装（真空スキンパック）商品の販売】 | 需要予測をする発注システムを採用するなど、ロスがないよう努めています。区民の皆様にご協力をいただきフードドライブを実施します。 | ○ |
| 18 | ★★★ | 筆筒町 | フongスタイル神楽坂店 | 神楽坂6-8-27 | 080-7054-5174 | | ①料理の量の調節を希望する客への積極的対応 ③閉店時間間際等の値引販売 ⑥売れ残り・規格外商等の有効活用 | お惣菜やイタリア食材の賞味期限の近いものをロスにならない様、値引き販売する。 | ○ |
| 19 | ★ | 四谷 | 東京セカンド販売株式会社 四谷センター | 荒木町4-4 | 3834-8960 | | ⑧その他食品ロスを削減するための取組【ロスを減らすため冷蔵庫内の日付管理・温度管理のルールづくりと継続測定および定期内部監査の実施。】 | 地域の皆様にご真心と感謝を込めて、健康と美しさの喜びをお届けします | × |

宿泊業

| 番号 | 取組度 | 地区 | 店舗名 | 店舗所在地 | 店舗電話番号 | ジャンル | 取組内容 | 店舗PR | 新宿環境アクションポイント登録プレート設置 |
|----|-----|----|------------------------------|------------|-----------|------|------------|--------------------------------|-----------------------|
| 1 | ★ | 戸塚 | ハッセルイン高田馬場駅前 | 高田馬場2-17-4 | 3202-0088 | | ⑦食品ロス削減の啓発 | 全国のハッセルグループの人気当地メニューを準備しております。 | × |

その他

| 番号 | 取組度 | 地区 | 店舗名 | 店舗所在地 | 店舗電話番号 | ジャンル | 取組内容 | 店舗PR | 新宿環境アクションポイント登録プレート設置 |
|----|-----|-----|------------------------------|---------------------------|-----------|-----------------|--|--|-----------------------|
| 1 | ★★★ | 角筈 | 京王プラザホテル 宴会場 | 西新宿2-2-1 京王プラザホテル | 5322-8070 | 宴会場 | ⑤食品リサイクルの実施 ⑦食品ロス削減の啓発 ⑧その他食品ロスを削減するための取組【「3010」運動の推奨】 | 最初の30分と終了前10分は集中して料理を楽しむこと（3010運動）を推奨しています。歓迎会や同窓会、ご家族でのお祝いなど、皆さまの大切な思い出づくりの心を込めてサポートします。※新宿環境アクションポイントにつきましては、宴会場の利用をお申し込みいただいた幹事様に付与いたします。 | ○ |
| 2 | ★★★ | 四谷 | ライフコム四谷店 | 四谷1-6-1CO.MO.RE Mall 地下1階 | 3358-5060 | 小売 スーパーマーケット | ②ばら売りや量り売り等による食料品販売 ③閉店時間間際等の値引販売 ⑤食品リサイクルの実施 ⑥売れ残り品や規格外品等の有効活用 ⑦食品ロス削減の啓発 | PB商品を中心に賞味期限延長、アップサイクル商品の販売 てまえどり推奨POPの装着、AI発注を活用した適正量の在庫管理 | 調整中 |
| 3 | ★★★ | 櫻町 | ライフ市谷薬王寺店 | 市谷薬王寺町3-3 | 3268-6700 | 小売 スーパーマーケット | ②ばら売りや量り売り等による食料品販売 ③閉店時間間際等の値引販売 ⑤食品リサイクルの実施 ⑥売れ残り品や規格外品等の有効活用 ⑦食品ロス削減の啓発 | PB商品を中心に賞味期限延長、アップサイクル商品の販売 てまえどり推奨POPの装着、AI発注を活用した適正量の在庫管理 | 調整中 |
| 4 | ★★★ | 若松町 | ライフ若松河田駅前店 | 若松町28-5 | 3204-1261 | 小売 スーパーマーケット | ②ばら売りや量り売り等による食料品販売 ③閉店時間間際等の値引販売 ⑤食品リサイクルの実施 ⑥売れ残り品や規格外品等の有効活用 ⑦食品ロス削減の啓発 | PB商品を中心に賞味期限延長、アップサイクル商品の販売 てまえどり推奨POPの装着、AI発注を活用した適正量の在庫管理 | 調整中 |