

## 解説

## 「テイクアウト・デリバリー店舗 Version1」

改定日 2024 年 8 月 1 日

1. 商品類型設定の背景.....	1
2. 適用範囲について.....	1
3. 用語の定義について.....	2
4. 認定の基準と証明方法について.....	3
4-1. 食材に関する基準.....	4
4-2. 食品ロス削減に関する基準.....	4
4-3. 省エネと節水に関する基準.....	5
4-4. 容器包装に関する基準.....	6
4-5. 配達に関する基準.....	7
4-6. 運営体制に関する基準.....	8
5. 配慮事項.....	9
6. 申込区分、表示などについて.....	9

## 1. 商品類型設定の背景と目的

エコマークでは、2017 年に商品類型 No.505 「飲食店 Version1」の認定基準を制定し、環境に配慮した飲食店の認定を行ってきた。2020 年以降、新型コロナウイルス感染拡大防止のために緊急事態宣言の発出や外出自粛等の要請が行われ、多くの飲食店が時短営業や休業を余儀なくされることとなった。その間、イトインでの市場が縮小する一方で、デリバリーやテイクアウトサービスの需要が急伸長するという消費者の行動変容が生まれた。現行の No.505 基準では適用範囲外となっている。また、本年 4 月から「プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律」が施行され、テイクアウトで使用される容器包装についても環境に配慮されたものにするのが求められている。

このような背景を踏まえ、事業者の環境配慮への取り組みを喚起するとともに、サービス利用などを通じた消費者への認知拡大を図り、社会全体の環境負荷低減に資することを目的として、同サービス店舗の認定基準を新たに策定した。

また近年、サプライチェーンの CO<sub>2</sub> 排出量の削減が注目されていることを受けて、エコマークでは初めて、事務局において CO<sub>2</sub> 排出量を推計し、ウェブサイト等で公表し、取り組みを促進することとしている。

## 2. 適用範囲について

主たる業として「日本標準産業分類」に基づく「(大分類 M-宿泊業、飲食サービス業) 中分類 77-持ち帰り・配達飲食サービス業」を営む店舗および事業所を適用範囲とする。

持ち帰り飲食サービス(テイクアウト)店舗は、店内で飲食することを主たる目的とした施設や設備を有さず、客の注文に応じその場所で調理した飲食料品を持ち帰る状態で提供する店舗をいい、「持ち帰り弁当屋」「持ち帰り総菜屋」「クレープ屋」「移動販売(調理を

行うもの)」などが該当する。店舗内で調理を行わず、外部から仕入れたもののみを販売する店舗はエコマーク No.501「小売店舗」認定基準に分類される。

配達飲食サービス（デリバリー）店舗および事業所は、当該店舗内で調理した飲食料품을客の指定する場所に届ける店舗、および特定の施設等において調理した飲食料品を提供する事業所をいい、「宅配ピザ屋」「仕出し料理・弁当屋」「デリバリー専門店」「ケータリングサービス店」「給食センター」「病院給食業」「施設給食業」「配食サービス業」などが該当する。オンラインフード注文・配達プラットフォームであるデリバリー代行業者は店舗／事業所内で調理を行わないため、この定義に該当しない。また、エコマーク認定の対象はサービスや事業者ではなく店舗や事業所となるので、調理工程を他社の店舗や事業所に委託する飲食サービス提供事業者は申込の対象外となる。

なお、主たる営業が飲食店で、その一部でテイクアウトやデリバリーも行っている店舗は、エコマーク No.505「飲食店」認定基準で扱うこととし、本商品類型では対象としない。

771	<b>持ち帰り飲食サービス業</b>
7711	持ち帰り飲食サービス業 <p>飲食することを主たる目的とした設備を有さず、客の注文に応じその場所で調理した飲食料品を持ち帰る状態で提供する事業所をいう。</p> <p>従って、飲食料品を作り置き、客の求めに応じて、販売する事業所は、ここには含まない。</p> <p>なお、車両等を使い、不特定な場所において客の注文に応じ調理した飲食料品を持ち帰る状態で提供する事業所もここに含める。</p> <p>○持ち帰りすし店；持ち帰り弁当屋；クレープ屋；移動販売（調理を行うもの）  ×持ち帰りすし店（他から仕入れたもの又は作り置きのもの）[5895]；持ち帰り弁当屋（他から仕入れたもの又は作り置きのもの）[5895]；総菜屋（他から仕入れたもの又は作り置きのもの）[5895]</p>
772	<b>配達飲食サービス業</b>
7721	配達飲食サービス業 <p>その事業所内で調理した飲食料品を、客の求める場所に届ける事業所及び、客の求める場所において調理した飲食料品を提供する事業所をいう。学校や病院、施設など特定された多人数に対して食事を客の求める場所に届ける事業所を含む。</p> <p>○宅配ピザ屋；仕出し料理・弁当屋；デリバリー専門店；ケータリングサービス店；給食センター；病院給食業；施設給食業；配食サービス業</p>

出典：日本標準産業分類(平成 25 年 10 月改定)

### 3. 用語の定義について

用語の定義は、関係法令、関係省庁および関係業界団体などにおける用語の定義に基づいて作成し、本解説書の脚注として各項に挿入している。

#### 4. 認定の基準と証明方法について

エコマークでは、「商品ライフステージ環境評価項目選定表」を用いて、商品(製品・サービス)のライフサイクル全体にわたる環境負荷を考慮した上で、重要と考えられる項目について定性的または定量的な基準を策定している。本基準策定においては、製品のエコマーク基準策定の考え方と異なり、着目する主体が無形のサービスであるため、店舗(事業所)のオペレーションに関わるもののほか、そのサービスを利用する消費者にまで多岐に及んでいる。

本商品類型において考慮された環境評価項目は「表 4-1 ライフステージ環境評価項目選定表」に示したとおりで、最終的に選定された項目は表中の◎である。

表 4-1 ライフステージ環境評価項目選定表および検討対象とされた評価項目

環境評価項目	サービスのライフステージ					
	4-1.食材	4-2.食品ロス削減	4-3.省エネ節水	4-4.容器包装	4-5.配達	4-6運営体制
1 省資源と資源循環	◎	◎	◎	◎	◎	
2 地球温暖化の防止	◎	◎	◎	◎	◎	◎
3 有害物質の制限とコントロール	◎					
4 生物多様性の保全	◎					
5 その他						◎

#### 【基準への適合可否】

- 基準本文や解説に条件が示されている場合を除き、数量や頻度などの取り組みの程度は問わず判断する。取り組みの事実(証明が可能なもの)が確認できれば、基準に適合していると考ええる。
- 既に取り組んでいる実績があるかどうかで判断する。ただし、新規施設などで実績が把握できない場合は、具体的な計画(実効性を裏付ける資料や文書など)を提出し、達成状況を後日報告することを条件に評価する。
- 取り組みの内容は、申込者自身が主体的に取り組んでいるかどうかで判断する(申込者以外の事業者が主体的に取り組んでいる内容は評価対象外とする)。

#### 【証明方法】

各基準項目への適合の証明については、付属証明書の提出とともに、本解説などを参考にして基準を満たすことが証明できる資料、写真、説明文書などを提出すること。次項以降に示す解説とともに、付属証明書の証明方法欄も参照するとよい。

#### 【現地確認】

実施状況の確認のため、審査時に現地確認(オンラインを含む)を行う。

#### 4-1. 食材に関する基準

(1) 環境配慮がなされた食材を使用していること

##### 【解説】

(1) について、食材はテイクアウト・デリバリー店舗で調達する主要な原材料であるため、基準項目として設定する。以下に挙げるいずれかの取り組みを書類等で証明すること。ここに挙げる内容以外の環境配慮がなされた食材については、その他欄に記載し申告することで評価対象として扱い審査する。

- 地産地消食材
- 有機農産物等(有機 JAS)または特別栽培農産物
- 認証食材(JGAP、MSC、フェアトレード、レインフォレスト・アライアンスなど)
- 出荷規格外野菜・水産物
- その他( )

本項目は、取り組みの程度に拠らず、上記食材の使用が 1 つでも確認できれば適合と判断する。ただし、認定期間中を通じて日常的に 1 つ以上の使用がなければならず、短期間の限定メニューで採用する食材など一過性の場合は評価対象外とする。

SDGs やパリ協定などの流れを受けて食の持続可能性に対する国内外の関心が高まっている。環境負荷を考慮して食材の選択を行うことが、飲食サービスにおける重要な環境配慮活動の一つと言える。

なお、東京 2020 オリンピック・パラリンピック競技大会の「持続可能性に配慮した調達コード<sup>1</sup>」に示される農産物、畜産物、水産物およびパーム油の調達基準を満たす食材の使用は本基準項目に適合するものとみなす。また、CO<sub>2</sub>排出量を見える化したカーボンフットプリント<sup>2</sup>の考え方によれば、肉類、穀類、乳製品の順でカーボンフットプリントが高く、野菜や果物などは相対的にカーボンフットプリントが低いとされている。単に野菜や果物であることを理由として、本項目の環境配慮食材としては取り扱わないが、カーボンフットプリントの検証等を受けた食材で、その結果を消費者等に情報提供しているようなケースでは、評価対象となり得る。

#### 4-2. 食品ロス削減に関する基準

(2) 食品廃棄物の発生量および処理方法を把握していること

(3) 食品ロス削減の工夫、または食品リサイクルを行っていること

(2) について、No.505「飲食店」認定基準で必須項目として挙げている項目であり、本

<sup>1</sup> 公益財団法人東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会が策定したもので、持続可能性の観点から全ての物品・サービス等に共通して適用する基準や運用方法等が定められている。

<sup>2</sup> 商品やサービスの原材料調達から廃棄・リサイクルに至るまでのライフサイクル全体を通して排出される温室効果ガスの排出量を CO<sub>2</sub>に換算して、商品やサービスに分かりやすく表示する仕組み。

商品類型でも同様に設定する。証明方法として、直近 1 年程度の実績値を提出すること。店舗個別に計測していない場合は、代表店舗のサンプリング計測から原単位を設定して、当該店舗での発生量を推定する方法でもよい。新規開店予定のため申し込み時点で実績がない場合等は、食品廃棄物の発生量を把握するための管理方法を説明した文書を提出すること。また、焼却処分、飼料化、肥料化などの処理方法について確認できる資料を提出すること。処理方法については、前年度において生じた食品廃棄物等の発生量が 100 トン以上である食品廃棄物等多量発生事業者は、国へ提出している定期報告書の写しをもって証明に代えることができる。

- (3) について、テイクアウト・デリバリー店舗の利用は消費者が自宅に持ち帰り食するものであり、そこで発生した食べ残し等は一般廃棄物として焼却処分されることになる。食品ロス削減に向けて食品関連事業者の役割は大きいため、家庭系食品ロスおよび事業系食品ロスの削減施策として本項目を設定する。優先順位として、まずは発生量削減、次に、どうしても発生してしまうものについてはリサイクルに回すなどの有効活用を検討する。以下に挙げるいずれかの取り組みを書類等で証明すること。ここに挙げる内容以外の取り組みについては、その他欄に記載し申告することで評価対象として扱い審査する。

小盛メニュー、調理ボリュームの適正化

未利用食品の有効活用(フードバンク活動)

飼料や肥料などへの再生利用

廃食用油のリサイクル

類似するその他取り組み ( )

#### 4-3. 省エネと節水に関する基準

- (4) エネルギー(電気・ガス)使用量および水使用量を把握していること  
 (5) エネルギーの使用状況に対前年度比や原単位で評価するとともに、使用量削減に向けた具体的な目標や計画を立てていること

- (4) について、No.505「飲食店」認定基準で必須項目として挙げている項目であり、本類型でも同様に設定する。証明方法として、直近 1 年程度の実績値を提出すること。新規開店予定のため申し込み時点で実績がない場合等は、エネルギー使用量を把握するための管理方法を説明した文書を提出すること。
- (5) について、No.505「飲食店」認定基準では選択項目の 1 つとして挙げている項目だが、本類型では必須項目として設定する。エネルギー使用量を把握するだけでは、直ちに使用量削減には直結しないため、対前年比や売上高当たりの使用量などの原単位の指標を使って、どのような変動があるかを把握し、削減できるポイントを探し出すことが肝要である。なお、エネルギー使用量(原油換算値)が 1,500kL/年度以上の特定事業者等は、国へ提出している定期報告書及び中長期計画書の写しをもって証明に代えることができる。

## 4-4. 容器包装に関する基準

- (6) 容器包装の使用量を削減する工夫をしていること。または環境に配慮された容器包装を使用していること
- (7) 「プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律」における特定プラスチック使用製品(12 製品)に該当するプラスチック製品を提供する場合には、「特定プラスチック使用製品の使用の合理化」の「提供方法の工夫」または「製品の工夫」のいずれかの取り組みを行っていること

(6)(7)について、2020 年以降、フードデリバリー市場が急成長した結果、使い捨て容器のゴミ焼却処理量の増大が指摘されている。そうした背景もあり、2021 年 6 月には「プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律」が国会で成立し、2022 年 4 月から施行されることとなった。本類型では、同法基本方針である「プラスチック使用製品設計指針」、「特定プラスチック使用製品の使用の合理化」および「製造・販売事業者等による自主回収・再資源化」の考え方にに基づき基準項目を設定する。なお、「プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律」はプラスチック使用製品について定めたものであるが、本類型ではプラスチックに限らず、紙等を原料にした容器包装も評価対象として扱い審査する。各項目の証明方法は以下のとおりとする。

- (6) No.505 「飲食店」認定基準で必須項目として挙げている項目であり、本類型でも同様に設定する。優先順位として、まずは使用量削減、次に、使用する場合は素材代替などの工夫とする。これらの取り組みは、事業者側だけの努力では成り立たず、消費者の協力が不可欠である。環境配慮の取り組みを通じ、消費者とのコミュニケーションが促進されることも期待される。

下記に挙げるいずれかの取り組みを書類等で証明すること。素材の代替に関しては、バイオマスプラスチック<sup>3</sup>だからという理由で必ずしも環境によいとは言いきれない。バイオマス原料を製造するために土地を改変している場合は逆に環境負荷を高めてしまうケースもあるので注意が必要である。また、プラスチックの代替素材の中には、従来のプラスチックのリサイクルルートに入るとリサイクルの阻害となるものもある。このように単純に素材代替がよいというわけではないため、証明方法としては、その素材、容器を選択したことで得られる環境負荷削減効果の情報をエビデンスとして求める。ここに挙げる内容以外の取り組みについては、その他欄に記載し申告することで評価対象として扱い審査する。なお、容器包装リサイクル法のレジ袋有料化省令に基づく「レジ袋の有料化」は義務化されているものであるため、評価対象外とする。No.501 小売店舗、No.505 飲食店ともに同様の考え方である。

- 繰り返し使える容器包装での提供
- 使用済み容器包装の自主回収・再資源化
- エコマーク認定の容器包装資材の採用
- 環境に配慮した素材への代替（バイオマスプラスチック、森林認証紙、間伐材、

<sup>3</sup> 原料として植物などの再生可能な有機資源を使用するプラスチックをいう。

- 非木材植物<sup>4</sup>などの使用)  
 その他の工夫 ( )

(7) 「プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律」が施行されたことを受け、設定した項目である。政令では特定プラスチック使用製品（フォーク、スプーン、ナイフ、マドラー、ストローなど）を指定して、事業者に以下のような取り組みを求めている。当該基準項目では、「提供方法の工夫」または「製品の工夫」のいずれかの取り組みを行っていることを求めた。

- 消費者への意思確認  
 カトラリー類の有料化、受取辞退客へのポイント還元  
 環境に配慮した素材への代替（バイオマスプラスチック、森林認証紙、間伐材、非木材植物などの使用)  
 類似するその他取り組み ( )

#### 4-5. 配達に関する基準

- (8) 配達に使用する車両は定期的にメンテナンスを実施し、長期使用化に努めていること  
 (9) ドライバーにエコドライブ<sup>5</sup>や安全運転に関する定期的な講習を行っていること

- (8) について、適切なメンテナンスが自転車／バイク／自動車等の長期使用につながるため、基準項目として設定した。バイクや自動車は最適な保守・メンテナンス(タイヤの空気圧の適正化やオイル交換等)を実施することで、燃費向上や排ガス削減にもつながる。
- (9) について、環境負荷低減につながる車両の使い方が重要であることから、基準項目として設定した。

なお、電動車の使用を要件にすることも検討したが、基準項目としては採用しなかった。デリバリーサービスではバイクを使用することが多いが、現時点で電動バイクの普及が十分でないこと(世界の二輪車市場における電動化比率[**MAX**]4.8%、出典：矢野経済研究所「2021 電動化が進む二輪市場の最新動向と市場展望」)、電動車は使用の段階では CO<sub>2</sub> 排出量は少ないものの LCA 的観点からも環境によいとする評価が明確でないといった課題がある。また、自転車についても検討したが、その店舗の営業エリア設定や立地条件によって坂道の多い場合もあるため、一概に自転車と電動自転車の良し悪しを判断できないため、基準項目としては採用しなかった。

<sup>4</sup> サトウキビバガス、タケ(バンブー)、オイルパーム空果房、アシ(ヨシ)、ケナフ、コットンリンターなど。

<sup>5</sup> エコドライブ普及連絡会が制定している環境に配慮した運転方法「エコドライブ 10 のすすめ」(1 自分の燃費を把握しよう、2 ふんわりアクセル「e スタート」、3 車間距離にゆとりをもって、加速・減速の少ない運転、4 減速時に早めにアクセルを離そう、5 エアコンの使用は適切に、6 ムダなアイドリングはやめよう、7 渋滞を避け、余裕をもって出発しよう、8 タイヤの空気圧から始める点検・整備、9 不要な荷物はおろそう、10 走行の妨げとなる駐車はやめよう)。

## 4-6. 運営体制に関する基準

- (10) 自社で取り組んでいる環境活動(食材、食品ロス、省エネ・節水、容器包装、配達など)の内容を掲示物やウェブサイトなどを通じて情報発信していること
- (11) 申込店舗(事業所)は環境法規等を順守していること
- (12) 申込事業者は食品衛生法に基づく営業許可または届出を行っていること
- (13) 事業活動のうち、調達、調理、廃棄物等に伴う CO<sub>2</sub> 排出量を算定するための活動量を報告すること。

(10)について、消費者に対してわかりやすく情報提供することで、環境配慮行動の促進や環境教育へとつながることから、基準項目として設定する。

(11)について、申込店舗(事業所)は該当する環境法規等を順守していることが求められ、No.505「飲食店」認定基準等の他類型でも必須項目として挙げている項目である。原則的な要件であることから本類型でも基準項目として設定する。環境法規等順守証明書の対象範囲には、中間工程を担うセントラルキッチンなどは含めない。また、定期報告の対象事業者には定期報告書の写しの提出を求める。食品リサイクル法では食品廃棄物等の前年度の発生量が 100 トン以上の食品関連事業者、省エネルギー法では年間エネルギー使用量(原油換算値)が合計 1500kL 以上になる事業者、容器包装リサイクル法では前年度の使用量が 50 トン以上の事業者が対象となる。また、容器包装リサイクル法のレジ袋有料化省令に関して、現在の対応状況を把握するため、どのような対応を取っているかを付属証明書で確認することとした(有料化・バイオマスプラスチック・その他)。

(12)について、テイクアウト・デリバリー店舗は食品衛生法に基づき、管轄の保健所に飲食店の営業許可または届出が必要であるため、基準項目として設定する。なお、食品衛生法は令和 3 年 6 月 1 日に改正されており、新たな営業届出制度が始まっている。テイクアウト・デリバリー店舗は飲食店の営業許可、給食を調理し提供する施設等では保健所に営業の届出を行う必要がある。

(13)本類型の特徴として本項目を設定した。近年、サプライチェーン排出量が注目されていることを受け、自社のエネルギー消費だけではなく、Scope3 に近い考えとして食材の調達や廃棄物に伴う CO<sub>2</sub> 排出量を意識するように方向付けを行うことを意図している。本項目では全体像を把握することを主目的としており、正式な Scope3 のルールに則った算定を求めるものではない。そのため本類型では、付属証明書として Scope3 のルールを参考に簡略化した簡易算定のための記入表を用意し、省エネ法や食品リサイクル法などの定期報告から拾える活動量を入力し、報告してもらうこととした。この報告値をもとに、エコマーク事務局において CO<sub>2</sub> 排出量を算定し、ウェブサイト等で公表するものとする。算定対象の項目には、金額ベースの活動量をもとに産業連関表ベースの排出原単位で計算しているものもある。食材として有機 JAS や認証食材を選択すれば金額が高くなり、結果として CO<sub>2</sub> 排出量が多く算出されてしまう矛盾が生じる。本手法による算定は簡易に CO<sub>2</sub> 排出量を把握できるメリットがある一方、多種の製品の平均的な単位生産額あたりの排出量原単位となっており、詳細な分析に用いることには適さないことに留意しなければならない。



## 5. 配慮事項

- (1) 自社で配達している場合は、配達に伴うガソリン(軽油)使用量を把握している。または配達に係る総距離および使用している車両の燃費を把握している
- (2) 国連の「持続可能な開発目標(SDGs)<sup>6</sup>」の達成に向けて、具体的に取り組む内容の公表や数値目標などを設定している。
- (3) 排出量算定に関するガイドライン<sup>7</sup>に従い、Scope1、2に加えて Scope3<sup>8</sup>排出量を算定することで、サプライチェーン排出量<sup>9</sup>を把握している。

- (1) について、CO<sub>2</sub>排出量算定のための活動量データとなるため、意識して記録してもらえらるよう配慮事項として設定した。
- (2) について、エコマークの全体方針として、環境面だけでなく、社会面の取り組み(人権、労働、安全衛生、企業倫理等)を推進していることから、2030年に向けた世界の共通言語となっているSDGsへの取り組みを配慮事項とした。SDGsへの対応はこれからという申請事業者にあっても、単に方針を打ち出すだけでなく、具体的に取り組む内容の公表や数値目標などを設定していることを目標に据えた。
- (3) は、基準項目(13)のステップアップとして、Scope3を算定していることを配慮事項として設定した。本項目により、最終的な目標は「サプライチェーンを通じた温室効果ガス排出量算定に関する基本ガイドライン」に基づくサプライチェーン排出量(Scope1+Scope2+Scope3)の算定であることを示している。

## 6. 申込区分、表示などについて

- (1) 申込区分(申込単位)は、1店舗(事業所)毎またはチェーンブランド(本部が定めた方針やマニュアルなどに従い共通した取り組みを行っている複数の店舗)毎とする。チェーンブランドで複数の店舗をまとめて申し込む場合、申込者は申し込みの対象となる店舗を予め設定すること。

### 【解説】

現在、日本では1,000店舗以上を有するようなチェーンブランドも数多く存在する。そのようなチェーンブランドの申請において、1店舗毎に認定申込を行うことは現実的でないため、共通のオペレーションにより運営されている店舗はまとめて申込ができるものとした。また、複数の店舗を出店している事業者が、食材の仕入れ等を共通のオペレーションとして本部が一括して管理・運営している場合には、本類型でいうチェーン

<sup>6</sup> SDGsは、持続可能で多様性のある社会の実現のために国連サミットで採択された国際目標。「貧困」「エネルギー」「気候変動」などの17の目標があり、その下に169のターゲットが定められている。

<sup>7</sup> 事業者がサプライチェーンにおける温室効果ガスの排出量を算定するためのガイドラインで、環境省および経済産業省が設置した調査・研究会での議論やパブリックコメントでの意見を踏まえて公表しているもの。

<sup>8</sup> Scope1：事業者自らによる温室効果ガスの直接排出(燃料の燃焼、工業プロセス)、Scope2：他社から供給された電気、熱・蒸気の使用に伴う間接排出、Scope3：Scope1、Scope2以外の間接排出(事業者の活動に関連する他社の排出)

<sup>9</sup> 事業者自らの排出だけでなく、事業活動に関係するあらゆる温室効果ガス排出を合計した排出量(=Scope1+Scope2+Scope3)。

ブランドとみなして、1件の申込ができるものとした。ただし、共通のオペレーションの範囲は、同一の業種・業態（日本標準産業分類の同一の細分類）に限る。

申込店舗をどの範囲とするかは事業者それぞれの判断により異なることから、申請者に対象とする店舗をあらかじめ設定してもらうこととした。例えば、直営店に限る、東京都内の店舗に限るといった設定が可能である。また、共通のオペレーションで確認できる項目のみの評価が前提であるが、同一のチェーンブランドであれば、資本が異なるフランチャイズ店も含め、本部がまとめて申込することも可とする。もしくはフランチャイズ事業者が個別に申込をしてもよい。

**(2) 店舗(事業所)内にエコマークを表示すること。エコマークの表示方法は、別途定める『飲食店』認定基準におけるエコマークの表示方法」に準拠すること。**

**【解説】**

エコマークはコミュニケーションツールであり、そのロゴの掲出により事業者と消費者を結びつけ、環境意識を広く浸透させる狙いがある。

エコマークのロゴは漠然と環境にやさしいイメージを抱かせるが、サービス業においては、具体的にどのような点で環境に配慮しているのかは消費者に伝えきれない可能性がある。本類型でも既存のサービス類型と同様に、視覚的にどのような取り組みを進めているかを表す絵柄(ピクトグラム)を導入した。

以上