



公益財団法人 日本環境協会  
エコマーク事務局

エコマーク商品類型 No.514 認定基準書

空港ラウンジ Version1.0

—適用範囲—

空港施設内で待合室サービスを提供する空港ラウンジ

制 定 日:2025 年 4 月 1 日

有 効 期 限:2032 年 3 月 31 日



## [目次]

1. 認定基準制定の目的 .....	1
2. 適用範囲 .....	1
3. 用語の定義 .....	1
4. 認定の基準と証明方法 .....	1
4-1. 必須項目 .....	3
4-2. 選択項目 .....	4
4-2-1. 環境に配慮した食材と仕入れ .....	4
4-2-2. 廃棄物削減とリサイクル .....	5
4-2-3. 施設の省エネと節水 .....	6
4-2-4. 施設備品・設備の環境配慮 .....	7
4-2-5. 環境を意識した施設運営 .....	8
4-2-6. 環境コミュニケーション .....	9
5. 商品区分、表示など .....	10



## エコマーク商品類型 No.514 認定基準書 空港ラウンジ Version1.0

### 1. 認定基準制定の目的

日本の GDP の約 7 割を占めるサービス産業は事業者数も多く、グリーンな事業活動への転換が求められている分野である。その中でも「小売店舗」「ホテル・旅館」等の施設型サービスは消費者との接点となることから、環境配慮型のライフスタイルへの行動変容を促す場として期待されている。

エコマークでは、多くの海外タイプ I 環境ラベルで認定対象となっている「小売店舗」「ホテル・旅館」「飲食店」などの主だったサービス分野は既に商品類型として設定しており、近年は、これらの商品類型の派生形となる「商業施設」や「テイクアウト・デリバリー店舗」などの認定基準を策定してきた。航空業界では、航空機の環境負荷(SAF の使用)などが注目されているなか、空港施設においてもカーボンニュートラルや資源循環の取り組みが求められている。空港施設には、小売店舗や飲食店などが多数入居しているが、同様に「空港ラウンジ」も環境負荷削減のポテンシャルを持っている施設の一つである。空港ラウンジは、ごみや食品残渣を減らす取り組みやそれらの活動を情報発信することで利用客に広くエコに興味を持つ動機づけを行える場となるだけでなく、小売店舗や飲食店などと違う客層、特にインバウンドに対する情報発信の場としても有効と考えられる。

空港ラウンジは、飲食サービスを提供する点では飲食店に類似した施設であるが、No.505「飲食店」の適用範囲は、日本標準産業分類(総務省)に基づく「大分類 M-宿泊業、飲食サービス業 中分類 76-飲食店」と明確に規定されており、空港ラウンジはこれに当てはまらず対象外となっている。2024 年度以降に取り組む新規商品類型の提案募集を行ったところ、環境意識の高い事業者から「空港ラウンジ」の提案が寄せられた。これを受けて、事業者の環境配慮への取り組みを促進するとともに、サービスの利用を通じて消費者への認知拡大を図り、社会全体の環境負荷低減に寄与することを目的に「空港ラウンジ」の認定基準を新たに策定した。

### 2. 適用範囲

空港施設内で待合室サービスを提供する空港ラウンジ

### 3. 用語の定義

本基準書で使用される用語は、脚注、解説書に考え方などを示す。

### 4. 認定の基準と証明方法

認定の基準は、表 4-1 に示す6つの評価カテゴリー毎に、必ず満たさなければいけない必須

項目と、各々の取り組み状況に応じて選択することのできる選択項目から構成され、認定要件を食事の提供がある場合とない場合に分けて設定する。複数の施設をまとめて申し込む場合は、原則として、申込施設のすべてが達成している基準項目のみ選択できる。

なお、環境に関する独自の取り組みがある場合は、評価カテゴリー毎に最大 3 つまで「その他」を選択し、申請することができる。ポイント数は、下記の方針に基づき審査委員会で決定するが、「その他」で獲得できるのは評価カテゴリー毎に 3 ポイントを上限とする。

#### <重み付けの方針>

- 1 ポイント…取り組みやすい内容、あるいは法令等で導入、実施が推進されている取り組み(ベーシックな取り組み)
- 2 ポイント…ベーシックな取り組みに比べ、プラスαの取り組み
- 3 ポイント…環境的側面に加え「持続可能性」に係る社会的側面を考慮した取り組み、第三者の評価・検証を受けたものなど、より高度な取り組み

表 4-1. 評価カテゴリーとポイント数

No.	評価カテゴリー	選択項目数	最大ポイント*
1	環境に配慮した食材と仕入れ	9 項目	13p
2	廃棄物削減とリサイクル	9 項目	11p
3	施設の省エネと節水	9 項目	10p
4	備品・設備の環境配慮	9 項目	17p
5	環境を意識した施設運営	9 項目	16p
6	環境コミュニケーション	9 項目	11p
合計		54 項目	78p
認定要件(食事 <sup>1</sup> を提供している施設)		-	26p 以上
(食事を提供していない施設)		-	21p 以上

\* 選択項目で得られる最大ポイントには、「その他」の 3p を含む。

#### 【各項目共通の証明方法】

- 付属証明書及び基準内容への適合状況を示す証明書類を提出すること。
- 取組内容の確認のため、審査時に現地確認(オンラインを含む)を行う。
- 基準項目への適合可否は、原則として下記のとおり判断する。
  - 申込者自身が主体的に取り組んでいる内容かどうかで判断する。
  - 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ない。ただし、施設備品・設備については、導入割合 50%以上を適合の目安とする。
  - 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、新規オープンなどで実績を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。

<sup>1</sup> ここでいう食事とは、館内調理やケータリング等による食事提供を指す。ドリンクバー、自販機等による飲料の提供や、軽食(スナック等をパッケージのまま提供するもの)については、本商品類型では「食事」としては扱わない。

#### 4-1. 必須項目

- (1) 申込施設から発生する廃棄物の種類と発生量を把握している。
- (2) 申込施設のエネルギー使用量(電力・ガス)および水使用量を把握している。
- (3) プラスチック資源循環法における特定プラスチック使用製品(12 製品)<sup>2</sup>を提供する場合には、「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。
- (4) 申込施設は該当する環境法規等(地方自治体の条例も含む)を順守している。
- (5) 申込施設で取り組んでいる環境活動の内容を掲示物(POP 等)やウェブサイトなどを通じて情報発信している。

---

<sup>2</sup> 飲食関連では、プラスチック製の①フォーク、②スプーン、③テーブルナイフ、④マドラー、⑤飲料用ストローが指定されている。(詳しくは、<https://plastic-circulation.env.go.jp/>)。

## 4-2. 選択項目

### 4-2-1. 環境に配慮した食材と仕入れ



食材をえらぶ

#### 【選択項目】

- |   |            |
|---|------------|
| (6) 申込施設と同一の都道府県内 <sup>3</sup> で生産された農産物またはこれを原料とした加工品を使用している。                    | [1p]       |
| (7) 通常廃棄されてしまうような出荷規格外の野菜・水産物などの食材を使用している。  | [1p]       |
| (8) 農薬・化学肥料の使用量を減らした特別栽培農産物 <sup>4</sup> を使用している。                                 | [2p]       |
| (9) 第三者の認証を受けた食材(有機 JAS <sup>5</sup> 、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)を使用している。 | [3p]       |
| (10) 通い箱(繰り返し使用できる箱)の利用や過剰梱包の見直しを要請するなど、仕入れ時の梱包、包装資材の削減に取り組んでいる。                  | [1p]       |
| (11) 食材等は需要予測に基づき計画的に調達し、無駄な仕入れを抑えている。  | [2p]       |
| (12) その他 <sup>6</sup> ( )   | [最大<br>3p] |
| (13) その他 <sup>6</sup> ( )   |            |
| (14) その他 <sup>6</sup> ( )   |            |

<sup>3</sup> 原則、同一都道府県内とするが、県境に位置する施設の場合は+50km 圏内を目安と考える。

<sup>4</sup> その農産物が生産された地域の慣行レベルに比べて①節減対象農薬の使用回数が 50%以下②化学肥料の窒素成分量が 50%以下で栽培された農産物のこと。(特別栽培農産物に係る表示ガイドライン: [https://www.maff.go.jp/j/jas/jas\\_kikaku/pdf/tokusai\\_qa.pdf](https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/pdf/tokusai_qa.pdf))

<sup>5</sup> 有機農産物の日本農林規格(JAS 規格)に従った栽培方法で生産が行われていることを第三者機関が検査し、認証された事業者のみ「有機 JAS マーク」の使用が認められている。

<sup>6</sup> 独自の取り組みは最大 3 つまで申請可 例:

輸送時エネルギー削減を考えた取り組み(LCA の実践、エコルールマーク商品の使用など)など

#### 4-2-2. 廃棄物削減とリサイクル



ごみを減らす

- |   |            |
|---|------------|
| (15) 各市区町村のルール等に従った分別ごみ箱を多言語表示で設置している。                                  | [1p]       |
| (16) 事業系の一般廃棄物は、許可を受けた処理業者と契約を取り交わして適正に処分している。                          | [1p]       |
| (17) 一口サイズメニューの開発や少量ずつ取り分けられる食器の採用など、食べ残しを最小限に抑える工夫をしている。               | [1p]       |
| (18) 未使用の食材を地域のフードバンクに寄付している。   | [2p]*      |
| (19) 廃棄物の発生状況を対前年度比や原単位(売上高当たりの発生量など)で評価するとともに、発生抑制に向けた具体的な目標や計画を立てている。 | [1p]*      |
| (20) 発生した食品廃棄物は、食品リサイクル業者へ依頼するなど適切に処理している。                              | [1p]*      |
| さらに、食品リサイクル手法の中で、飼料化を優先的に行っている。   | [2p]*      |
| (21) その他 <sup>7</sup> ( )   | [最大<br>3p] |
| (22) その他 <sup>7</sup> ( )   |            |
| (23) その他 <sup>7</sup> ( )   |            |

\*会社として適合していればポイント付与

---

<sup>7</sup> その他の参考キーワード:

家具や什器のリユース、余った食材の賄い利用、食べきりに応じたクーポンなどの特典付与、食べ残し量の可視化、来店パターン分析等による適切な提供量調整など

### 4-2-3. 施設の省エネと節水



#### 省エネ・節水

- |   |              |
|---|--------------|
| (24) スイッチの ON/OFF ルールなど日常的な省エネ・節水対策が、貼紙掲示やマニュアルなどでわかりやすく示している。                    | [1p]         |
| (25) 施設で使用している照明、空調、厨房機器などは、定期的に清掃、点検を実施し、運転効率の維持に努めている。                          | [1p]         |
| (26) グラフなどでエネルギー使用量やコストの推移が見える化し、施設スタッフ(従業員・パート・アルバイト)の環境意識の向上に努めている。             | [1p]         |
| (27) 空調の設定温度のルールを定め、適正な室温を管理している。   | [1p]         |
| (28) 節水型のシャワーヘッドやトイレを導入している。  | [1p]         |
| (29) エネルギー等の使用状況を対前年度比や原単位(延床面積当たりのエネルギー使用量など)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。 | [1p]*<br>または |
| さらに、過去 5 年度間の原単位評価 <sup>8</sup> において、年平均 1%以上の低減を達成している。(5 年度間平均原単位変化が 99%未満)     | [2p]*        |
| (30) その他 <sup>9</sup> ( )   | [最大<br>3p]   |
| (31) その他 <sup>9</sup> ( )   |              |
| (32) その他 <sup>9</sup> ( )   |              |

\*会社として適合していればポイント付与

<sup>8</sup> 5 年度間平均原単位変化は、省エネ法の考え方による。直近過去 5 年度間のエネルギー消費原単位の対前年度比をそれぞれ乗じた値の 4 乗根で算出する。

<sup>9</sup> その他の参考キーワード：  
省エネルギー診断の実施、窓や壁の断熱化、高効率給湯器の導入、再生エネルギーの導入、BEMS などの管理システム導入、エコチューニングによる運用改善など

#### 4-2-4. 施設備品・設備の環境配慮



エコな備品・  
設備をつかう

- (33) 食器や箸などは、使い捨てではなく、リユース可能なものを使用している。 [1p]  
または、使い捨てのものを使用する場合は、間伐材などの再・未利用木材  
やバイオマスプラスチックなどの環境に配慮した材料を使用しているか、も  
しくは使用後に回収してリサイクルを行っている。
- (34) 洗剤、消毒液などは、詰め替え容器を利用している。 [1p]
- (35) 環境・社会面に配慮した持続可能なパーム油(RSPO 認証<sup>10</sup>等)を使用し [3p]  
た石けんや洗剤等を使用している。
- (36) エコマーク認定のごみ袋、トイレトーパーパ、ティッシュペーパーなどの消耗品 [3p]  
を使用している。
- (37) エコマーク認定または第三者のオーガニックコットン認証<sup>11</sup>を受けたタオル、 [3p]  
制服・ユニフォームなどの繊維製品を使用している。
- (38) エコマーク認定または第三者の森林認証<sup>12</sup>を受けた木材を使用した家具、 [3p]  
調度品、建材を使用している。
- (39) その他<sup>13</sup>( ) [最大  
3p]
- (40) その他<sup>13</sup>( )
- (41) その他<sup>13</sup>( )

<sup>10</sup> RSPO(Roundtable on Sustainable Palm Oil、持続可能なパーム油のための円卓会議)による農園や搾油工場を対象にした「P&C 認証」と製造・加工・流通過程(サプライチェーン)を対象にした「SCCS 認証」がある。

<sup>11</sup> GOTS 認証、OCS 認証など

<sup>12</sup> FSC 認証、PEFC 認証など

<sup>13</sup> その他の参考キーワード:

低 VOC 建材(床材、タイルカーペット等)の使用、什器の再利用、エコレザーを使用した家具の採用、植物油インクや再生紙を使用した印刷物など

#### 4-2-5. 環境を意識した施設運営



- |  |            |
|--|------------|
| (42) 持続可能性に配慮した運営を目指し、運営責任者や経営層のメッセージまたはコミットメントがある。  | [1p]*      |
| (43) 施設スタッフに環境教育、省エネの推進、廃棄物の分別・削減などを指導している。  | [1p]       |
| (44) エコマークなどの環境配慮型商品(文具、事務用品など)を優先的に購入するための方針が文書化されている。  | [2p]*      |
| (45) エコマーク認定の清掃サービスを利用している。  | [3p]       |
| (46) 施設はエコアクション 21 や ISO14001 などの第三者による環境マネジメントシステムの認証を受けている。                                    | [3p]*      |
| (47) 温室効果ガスの排出量算定に関するガイドライン <sup>14</sup> に従い、Scope1、2 および Scope3 排出量 <sup>15</sup> の算定に取り組んでいる。 | [3p]*      |
| (48) その他 <sup>16</sup> ( )   | [最大<br>3p] |
| (49) その他 <sup>16</sup> ( )   |            |
| (50) その他 <sup>16</sup> ( )   |            |

\*会社として適合していればポイント付与

---

<sup>14</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 ([https://www.env.go.jp/earth/ondanka/supply\\_chain/gvc/](https://www.env.go.jp/earth/ondanka/supply_chain/gvc/))

<sup>15</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>16</sup> その他の参考キーワード:  
カーボンオフセットの実施、グリーン電力証書の購入、RE100 への加盟、SBT イニシアチブへの加盟、環境会計の導入など

#### 4-2-6. 環境コミュニケーション



お客様との  
エコ活動

- |  |            |
|--|------------|
| (51) 施設利用案内や雑誌類の貸し出しは、デジタルサイネージやタブレット(電子書籍)等の活用でペーパーレスを実現している。 | [1p]       |
| (52) 地域の清掃活動などのボランティア活動に参加・協力している。                             | [1p]       |
| (53) ラウンジ内の終日禁煙を実施している。(ラウンジ内に喫煙ブースを設置している場合は適合しない)            | [1p]       |
| (54) 使っている食材に関するアレルギー表示や原産地表示などの情報を提供している。                     | [1p]       |
| (55) ビーガンやハラールフードなどお客様の多様性に対応した食事を用意し、多言語による案内表示をしている。         | [1p]       |
| (56) 自社単独ではなく、他社との協力体制のもとに調達や配送の共同化を行っている。                     | [2p]*      |
| (57) その他 <sup>17</sup> ( )                                     | [最大<br>3p] |
| (58) その他 <sup>17</sup> ( )                                     |            |
| (59) その他 <sup>17</sup> ( )                                     |            |

\*会社として適合していればポイント付与

---

<sup>17</sup> その他の参考キーワード:

環境団体をサポートする募金活動や寄付支援、植林などの環境保全活動など

## 5. 商品区分、表示など

(1) 申込区分(申込単位)は、原則 1 施設毎とするが、同じ空港内に本部が定めた共通の方針や運営マニュアルなどに従い同じ取り組みを行っている施設が複数ある場合は、1 件の申し込みとしてまとめることもできる。ただし、共通の運営であっても、食事の提供がある場合とない場合の施設は別の申し込みとする。

(2) 施設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「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。下記に表示例を示す。

### 【表示例】



### (表示方法に関する注記)

- \* 対応する評価カテゴリー中の獲得ポイントが 2p 以上のピクトグラム(評価カテゴリー毎の趣旨を表した図形・文字)のみ表示できる。
- \* 認定の対象が“空港ラウンジ”(提供しているサービスなどの運営手法を含む)であることがわかるように表示すること。
- \* 複数施設を運営する事業者が WEB などでエコマークを表示する場合は、認定対象の範囲がわかるように明示すること。(例：●●店で認定、認定施設リストを別掲する など)。

[発行] 公益財団法人 日本環境協会 エコマーク事務局

<https://www.ecomark.jp/service/lounge/>    ✉ [sinsei@ecomark.jp](mailto:sinsei@ecomark.jp)

### [制改定履歴]

2025 年 4 月 1 日    制定 (Version 1.0)

2032 年 3 月 31 日    有効期限

本商品類型の認定基準書は、必要に応じて改定を行うものとする。