



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 解説

空港ラウンジ Version1

制 定 日:2025年 4月 1日
最新改定日:—



[目次]

1. 商品類型設定の背景.....	1
2. 適用範囲について.....	2
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.....	2
4-1. 必須項目の策定の経緯.....	5
4-2. 選択項目の策定の経緯.....	6
4-2-1. 環境に配慮した食材と仕入れ.....	6
4-2-2. 廃棄物削減とリサイクル.....	9
4-2-3. 施設の省エネと節水.....	11
4-2-4. 備品・設備の環境配慮.....	12
4-2-5. 環境を意識した施設運営.....	14
4-2-6. 環境コミュニケーション.....	16

エコマーク商品類型 No.514 解説書
空港ラウンジ Version1

1. 商品類型設定の背景

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。表 1-1 に示す通り、他の既存商品類型も概ね日本標準産業分類に基づいて適用範囲が決められている。日本標準産業分類には「ラウンジ業」のような産業分類はないため、いずれにも当てはまらない。

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。

表 1-1. 既存商品類型と適用範囲

No.	商品類型名	適用範囲
501	小売店舗	日本標準産業分類（総務省）の「大分類 I 卸売業、小売業 中分類 56～60」に分類される小売店舗
503	ホテル・旅館等	旅館業法で対象とする旅館・ホテル営業に該当する宿泊施設
505	飲食店	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」に分類される飲食店 ※社員食堂、学生食堂なども含む
509	商業施設	日本標準産業分類における貸事務所（6911）のうち、貸店舗業に該当する施設
511	テイクアウト・デリバリー	主たる業として「日本標準産業分類」に基づく「（大分類

No.	商品類型名	適用範囲
	店舗	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

2. 適用範囲について

空港施設内で待合室サービスを提供する空港ラウンジを対象とする。

「ラウンジ業」のような産業分類はないため、本認定基準では空港施設内にあるラウンジに適用範囲を限定している。全国には空港ラウンジが120カ所ほどあると言われているが、空港ごと、ラウンジごとに利用できるサービスは異なり、主にコピーやプリントをはじめ、電話ブースの利用などのビジネス向けサービスや、軽食・ドリンクサービス、シャワー・マッサージなどのリラクゼーションサービスなどが提供されている。

空港施設内のラウンジ以外にも鉄道駅近隣にビジネスラウンジのような施設も存在するが、他のラウンジサービスについては、本認定基準を運用しながら適宜、適用範囲の拡大を考えていくこととした。

認定の対象は「施設」単位であり、その施設の設備面や運営方法を評価するものである。事業者自体やサービス全体を対象にしたものではない。

空港ラウンジは、通常、航空会社やカード会社が運営主体となるが、実際の運営は、それらの関連会社が業務として受託しているケースが多い。本基準に対する申込者は、そのサービス業務を受託している(直営含む)事業者を想定している。

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

認定基準項目の設定にあたっては、「エコマーク商品類型・認定基準の制改定等に関する諸ガイドライン」に基づいて、「商品ライフステージ環境評価項目選定表」を活用し、商品ライフサイクルの全体にわたる環境負荷を考慮に入れ、ライフステージの各段階の環境への負荷が、他の同様の商品と比較して相対的に少ないレベル、またはその商品を利用することにより、他の原因から生ずる環境への負荷を低減できるレベルに認定基準を策定するとともに、環境負荷のトレードオフも考慮することとしている。

本商品類型(認定基準)の策定にあたっては、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、施設(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。そこで、サービスのライフステージを想定した「表 4-1.ライフステージ環境評価項目選定表」に基づいて環境評価項目を検討することとした。

最終的に選定された必須項目を◎、選択項目を○で示した。また、検討対象とならなかった

項目を□で示した。

表4-1. ライフステージ環境評価項目選定表

環境評価項目	サービスのライフステージ					
	A. 食材	B. 廃棄物	C. 省エネ節水	D. 備品設備	E. 施設運営	F. コミュニケーション
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	○	○	○	□	◎	◎

以上を踏まえ、本基準では表 4-2 のとおり 6 つの評価カテゴリーを設定した。空港ラウンジは主に航空会社やクレジットカード会社により運営されており、それぞれの事業者、施設によって異なる仕組みや多様な取り組みが想定されることから、今回の基準策定ではポイント制を導入し、必ず満たさなければいけない「必須項目」と、選択によりポイントを獲得する「選択項目」で構成した。

選択項目については、事業者へのヒアリング調査結果などから代表的な取り組みを提示しているが、認定基準書の中で各社が実施しているすべての取り組みを網羅することはできない。そこで、他社では見られない先進的な技術導入あるいは独自の取り組みについては、「その他」の項目で評価することとした。「その他」の項目は、各々の評価カテゴリーに関連する独自の取り組みを 3 つまで申請することができる。

また、本基準では、積極的に評価ポイント数に重み付けを行うこととし、下記の方針に基づき審査委員会でポイント数を決定する。ただし、全体として偏った取り組みにならないよう「その他」で獲得できるポイント数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>

- | |
|---|
| <p>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)</p> <p>2 ポイント…ベーシックな取り組みに比べ、より高度な取り組み(プラスαの取り組み)</p> <p>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、あるいは第三者の評価・検証を受けたもの</p> |
|---|

表 4-2. 評価カテゴリーとポイント数

No.	評価カテゴリー	必須項目	選択項目 (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	12p
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	79p
認定要件(食事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。

【認定要件のポイント数】

小売店舗やホテル等の他の施設型サービス類型と同等程度のレベル感となるように基準項目とポイント数を設定した。また、食事を提供している場合は、食材での環境配慮や食品ロス対策での取り組みのしやすさから、選択項目のポイント数を 26p 以上に、逆に食事を提供していない施設は選択項目のポイント数を 21p 以上とした。なお、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。

【基準への適合可否】

- 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(申込事業者以外の事業者が取り組んでいる内容は評価対象外とする)。
- 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。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、新規開店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。

【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。具体的には、次項以降に示す解説や付属証明書の証明方法欄を参照すること。

【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. 必須項目の策定の経緯

- | |
|---|
| <p>(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。【B-1】</p> <p>(2) 申込施設のエネルギー使用量(電力など)および水使用量を把握している。【C-1】</p> <p>(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)¹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。【D-1】</p> <p>(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。【E-5】</p> <p>(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。【F-5】</p> |
|---|

(1)は、廃棄物削減とリサイクルの観点から、必須項目として設定した。施設から発生する廃棄物の削減は最重要テーマの1つであり、その実現の第一歩は、廃棄物の発生量を把握することから始まる。把握方法には、毎日計測する方法のほか、サンプリングにより原単位を求めて売上高から推計する方法などがある。本項目では、把握方法は問わず、施設全体での廃棄物の発生量を少なくとも月単位で把握していることを求める。証明方法としては、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。

(2)は、省エネ・節水の観点から、基本的かつ重要な要素のため、必須項目として設定した。省エネ・節水は施設運営における重要テーマの一つであり、その実現の第一歩は、エネルギー使用量を把握(計測)することである。数値の把握には、毎月発行(上下水道は2カ月に1回)される電気、ガス、水道などの検針票で確認できるほか、メーターを定期的に確認する方法もある。本項目では、把握方法は問わず、施設全体でのエネルギー使用量について少なくとも月単位で把握していることを求める。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。

(3)は、「プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律(プラスチック資源循環法)」が2022年4月から施行され、関連する事業者はプラスチック使用製品の過剰な使用を抑制すること等が求められることとなったことから、必須項目として設定した。飲食店等の業種で取り組むべき「使用の合理化」については、フォーク、スプーンなどの「特定プラスチック使用製品」(12製品)が対象とされ、有償提供や意思確認などの「提供方法の工夫」、軽量化や素材代替などの「製品の工夫」が取り組みの判断基準として示されている。

(4)について、ISO14024(JIS Q 14024)「環境ラベル及び宣言-タイプI環境ラベル表示-原則及び手続」では、5.原則の5.3項「法規との関連」において、「タイプI環境ラベル使用のライセンスの認可と維持には、申請者による環境法規及び他の関連する法規の遵守が必ず(須)条件とされなければならない。」と規定されており、エコマークの全商品類型共通で基準項目として設定している。

本商品類型においても、エコマーク認定施設に限らず、国や地方自治体の定める法規等を順守していることは事業者の責務であるため、環境法規等の順守を必須項目として設定した。施設が立地する地域での公害防止協定や、地方自治体の条例による上乗せ規制(下水排除基準値の強化など)もあるので注意が必要である。違反があった場合には、すでに適正な改善および再発防止策を講じ、以降は関連する環境法規等を適正に順守していなければいけない。なお、

1 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/>)。

消防法や労働基準法などは当然に守るべきものとして、エコマーク全体で社会面に関する法令順守の周知・確認の要請を進める方針としている。

また、各種法律の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。

(5)は、環境活動に関する情報の周知・提供・双方向による情報交換など、消費者に向けた普及・啓発を目的に設定する。事業者にとっては、施設で行っている環境への取り組みの成果を取りまとめて公表することが、消費者との環境コミュニケーションの第一歩となる。情報発信の場所としては、店内の掲示物のほか、施設のウェブサイトなどで消費者が目にしやすいものであれば媒体は問わない。

4-2. 選択項目の策定の経緯

4-2-1. 環境に配慮した食材と仕入れ

(6) 申込施設と同一の都道府県内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。【A-2】

本基準の目的は、いわゆる「地産地消」の推進である。近隣でとれた食材を積極的に使用することは、遠くから食材を運ぶよりも、輸送にかかるエネルギー使用量の節約できるとともにCO₂ 排出量も軽減される。また、地産地消は環境面だけにとどまらず、食べ物の生産に対する理解が深まり、食べ物を大切に作る心が育まれることや地域の伝統的な食文化の継承につながる、地元の農業支援などの多様な効果が期待できる。

本基準では、原則、同一都道府県内を目安とした範囲をいい(県境に位置する施設の場合は+50km 圏内を目安)、「国産」については、本項目は該当しないものとする。

提供する料理に 1 食材以上使用していれば適合とするが、例えば過去に 1 回だけ採用した後に、将来的に継続して採用する見込みがないケースは適合とはみなさない。収穫時期等を考慮したうえで定期的・恒常的に採用していることが必要と考える。

(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。【A-1】

市場や産地で生まれている「もったいない」食材を有効活用することを目的に設定する。

流通に乗らなかった規格外の食材は通常そのまま廃棄処分される。こうした食品ロスを削減することは、生産段階や廃棄段階でエネルギー消費を減らすことにもつながる。

提供する料理に 1 食材以上使用していれば適合とするが、例えば過去に 1 回だけ採用した後に、将来的に継続して採用する見込みがないケースは適合とはみなさない。収穫時期等を考慮したうえで定期的・恒常的に採用していることが必要と考える。

証明方法として第三者が発行する証明書類がない場合は、「いつ、どこで、何を、どのくらいの量」を仕入れているかを自ら管理していること。見た目では判別できる場合は写真の提出でもよい。

(8) 農薬・化学肥料の使用量を減らした特別栽培農産物を使用している。【A-3、A-4】

農薬や化学肥料を制限して栽培を行っている特別栽培農産物の採用は、土壌や生態系への負荷低減につながることから選択項目として設定した。

「特別栽培農産物」は、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化学肥料の窒素分量が 50%以下で栽培された農産物のことであり、「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)に従う表示で確認できる。「無農薬」、「無化学肥料」等の表示は、優良誤認を招くことから表示禁止事項とされており、これらの不適切な表示品には注意を要する。

提供する料理に 1 食材以上使用していれば適合とするが、例えば過去に 1 回だけ採用した後に、将来的に継続して採用する見込みがないケースは適合とはみなさない。収穫時期等を考慮したうえで定期的・恒常的に採用していることが必要と考える。

特別栽培農産物であることを証明できる納品書や仕入台帳等の帳簿類の写しを提出すること。

なお、有機 JAS 認証については、本項のポイントとはせずに、次項の第三者認証を受けた食材としてカウントする。

(9) 第三者の認証を受けた食材(有機 JAS、MSC、フェアトレード、レインフォレスト・アライアンス、JGAP など)を使用している。**【A-4、A-5】**

提供する食事の原材料として、第三者認証の環境に配慮した食材(有機 JAS²、MSC³、フェアトレード⁴、レインフォレスト・アライアンス⁵、JGAP⁶認証農場で生産された農産物など)を使用していることを選択項目とした。

これらの認証食材は、環境や人々の暮らしに配慮した持続可能な食べ物のことを指す。本項目では環境面への配慮を基準とした認証制度を評価対象とし、社会的側面だけの認証制度については評価対象外とする。例えば、土壌や水質の改善、有害な化学物質の使用回避、廃棄物の管理、温室効果ガス排出量の削減、生物多様性の保護などを基準にしている場合は評価対象とする。例)フェアトレード認証○、ハラール認証×

また、提供する料理に 1 食材以上使用していれば適合とするが、例えば過去に 1 回だけ採用

- 2 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。
- 3 MSC: 持続可能で適切に管理されている漁業であることを認証する「漁業認証」と、流通・加工過程で、認証水産物と非認証水産物が混じることを防ぐ CoC(Chain of Custody)認証の 2 種類の認証からなる認証制度。国際的な NPO である MSC(Marine Stewardship Council)により運営・管理されている。
- 4 フェアトレード: 開発途上国の原料や製品を適正な価格で継続的に購入することにより、立場の弱い開発途上国の生産者や労働者の生活改善と自立を目指す「貿易のしくみ」をいう。国際フェアトレード基準に従い認証を受けたコーヒー、紅茶、チョコレート、バナナなどのフェアトレード認証製品が流通している。
- 5 レインフォレスト・アライアンス: 環境・社会・経済面の厳格な基準に則って管理された農園や森林を認証する制度。レインフォレスト・アライアンス認証マークは、コーヒー、バナナ、生花、植物など様々な農産物のほか、材木、紙、その他の森林資源製品に付けられている。
- 6 JGAP: 農場や JA(農協)等の生産者団体が活用する農場管理の基準であり、食の安全や環境保全に取り組む農場に与えられる認証制度。農林水産省が導入を推奨する農業生産工程管理手法の 1 つである。

した後に、将来的に継続して採用する見込みがないケースは適合とはみなさない。収穫時期等を考慮したうえで定期的・恒常的に採用していることが必要と考える。

証明方法としては、第三者の認証を受けた食材であることを証明できる認証書の写しを提出すること。または付与されているマークが識別できる写真の提出でも可とする。



有機JAS認証



MSC認証



フェアトレード認証



レインフォレスト
・アライアンス認証



JGAP認証
登録番号 123456789

第三者認証マークの例

(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。【B-1、B-2】

調達する食材や物品等の納品時に使用する梱包、包装資材を削減し、省資源と廃棄物削減に寄与する目的から設定する。

1 回利用が基本となる段ボール箱ではなく、繰り返し使用できるプラスチック製コンテナや通い箱等を利用することにより、省資源、廃棄物削減およびそれらに伴うエネルギー削減が期待できる。また、包装資材の削減は、輸送効率が上がることにもつながる。通い箱や簡易梱包を採用している業者から仕入れていることも一つの選択と捉え、本基準に適合すると考える。

(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。【A-1、A-2、B-1】

食品ロス発生防止のほか、物品を輸配送する際の無駄な走行やCO₂の排出を削減できる観点から設定した。

需要予測に基づく、在庫数や発注量の適正な管理は、廃棄物発生抑制につながる。人間の経験に頼らない、確立されたシステムによれば、その効果も高いと考えられる。また、一般的には発注単位を大きくすれば配送頻度は少なくなると考えられるが、施設内のストック量や賞味期限などの情報も考慮する必要がある。

(12)~(14)その他(独自の取り組み)

上記に挙げられた内容以外に、申込事業者が独自に取り組んでいる場合に申請できる項目として設定している(3項目を上限に選択可。また、本カテゴリーの「その他」で獲得できるポイント数は3ポイントが上限)。

例えば、エコルールマーク認定の食品使用などが考えられる。エコルールマーク認定商品には、水やお茶などの飲料やソース、ケチャップなどの調味料などの商品が認定されている。認定商品・認定企業・協賛企業一覧は国土交通省ウェブサイトを確認できる。

(http://www.mlit.go.jp/tetudo/tetudo_tk2_000009.html)

4-2-2. 廃棄物削減とリサイクル

(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。【B-1、F-1】

リサイクルの段階における資源循環の観点から検討した項目である。

ごみ分別への協力は、利用者の環境に配慮した消費行動の象徴的な取り組みの一つである。ラウンジで提供する飲食物に起因する廃棄物のほか、利用者が捨てる紙ごみやペットボトルなどが想定されるが、本基準では当該施設が立地する地方公共団体のルールに従った廃棄方法に則って、空港という立地を勘案し、多言語で案内していることを求める。なお、廃棄物処理法や業の許可等に関する解釈は、地方公共団体によって異なっているので注意が必要である。

(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。【B-5】

廃棄物処理におけるコンプライアンスの観点から設定した。

一般廃棄物の取り扱いについては条例等で定めてある場合もあることから、必ず店舗の立地する市区町村の廃棄物担当に確認することが重要である。なお、店舗で出される廃棄物は事業系一般廃棄物と産業廃棄物に分かれるが、一般廃棄物を所管しているのは市区町村、産業廃棄物を所管しているのは都道府県となる。

通常、店舗から出される紙くずや生ごみなどは事業系一般廃棄物として処理され、自治体の処理施設に自ら持ち込む方法のほか、許可業者に委託する方法などがある（自治体によって方法は異なるので注意を要する）。原則、事業系一般廃棄物の処理を委託する場合は、廃棄物処理法第6条の2第6項および第7項に基づき、許可を受けた事業系一般廃棄物処理業者に委託しなければならず、許可を受けていない処理業者への委託は同法違反となる。ただし、例えば食品リサイクル法では登録再生利用事業者に持ち込む一般廃棄物収集運搬業者にあたっては、積荷の許可を取得していれば、積み下しの許可が不要とされているなど、個別リサイクル法で許可不要の特例措置を定めている例もある。廃棄物処理法では、一般廃棄物については産業廃棄物のような細かい規定はなく、前述の処理委託基準のみ規定されており、委託契約書の作成は義務ではない。しかし、現実には事業者間での取り決めを口約束で済ましておくことは後で問題が生じた場合に対応が困難となるとともに、廃棄物の不適正な処理に繋がりがかねない。これらの状況を踏まえ、本項目では、適正な処理委託を行うために、事業系の一般廃棄物についても、産業廃棄物に準じて契約を取り交わしていることを基準化した。なお、書面ではなく電子ファイルで契約書を作成し、インターネットを通じて契約を締結する電子契約も対象とする。

(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。【B-1】

食品ロス削減の観点から設定した。

空港ラウンジでは、ビュッフェ形式で食事を提供しているケースが多い。必要な量だけを取る意識を持たせることが、環境問題への対応につながる。食品ロスを減らす工夫として、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が有効とされている。一口サイズの料理は、お客様が必要以上に取るのを防ぎ、食べ残しを減らす効果があるとされる。また、料理を小皿に少量ずつ取ることで、さまざまな種類を楽しむことが可能となり、同時に食べ残し

を最小限に抑えることができる。オーダー式の場合は、料理の量について調節できることをわかりやすく案内することも重要である。

(18) 未使用の食材を地域のフードバンクに寄付している。【B-1】

食品ロス削減の観点から設定した。

フードバンクで寄付を受けられる食品は「加工食品や冷凍食品など」であり、「提供する食事やその残り物など」は衛生上の問題から寄付できない。そのため、支援者は食品製造業者や食品小売店などが主となり、飲食店などの協力は難しいとされる。本基準では、賞味期限内に消費しきれず、余剰在庫となるような「加工食品や冷凍食品など」を寄付することを想定する。

(19) 廃棄物の発生状況に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。【B-1】

継続的な廃棄物発生抑制を目的に取り組むべき内容として設定した。

廃棄物の発生量データをもとに、変動やピークを比較するなどして、何が要因となっているかを分析し、廃棄物を継続的に減らせるような仕組みを作ることが重要である。廃棄物の発生状況に対前年度比や原単位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場合に評価対象とした。

(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。さらに、食品リサイクル手法のうち、飼料化を優先して行っている。【B-1】

食品廃棄物の削減、食品リサイクルの観点から本項目を設定した。

優先順位として、まずは廃棄物の発生抑制、次にどうしても発生してしまうものについては再資源化するなどの有効活用を検討する。生ごみの大部分は焼却・埋立処理されているのが現状であるが、店舗で生ごみ処理機を導入し、食品廃棄物の排出量を削減している事例もある。生ごみを減量・減容処理することは、廃棄物量削減につながるるとともに、焼却処理時のエネルギー消費量の削減にもなりえる。

食品リサイクル法に従う食品リサイクル業者は、登録再生利用事業者として登録されている。食品リサイクル業者は、全国に均等に点在しているわけではないため、施設によっては収集運搬に係る環境負荷やコストを勘案するとリサイクルに回すことが必ずしも適切とはいえないケースがある。また、人口が集中している首都圏では、排出量に対応するだけの処理能力が確保されていないという課題もある。事業者によっては、個店毎に発生抑制や再生利用を進めるのではなく、事業者毎(法人単位)で考え、効率的かつ合理的な取り組みを実践しているケースが多い。そのため、本項目では事業者全体での達成でも適合とみなす。

また、食品循環資源の再生利用手法の優先順位は、飼料化、肥料化、きのこ菌床への活用、その他の順とされていることから、食品リサイクル手法のうち、発生した食品廃棄物量の半数以上で飼料化を行っている場合は2ポイントとした。飼料化は、食品循環資源が有する豊富な栄養価を最も有効に活用できること等から最優先とされている。

(21)～(23)その他(独自の取り組み)

上記に挙げられた内容以外に、申込事業者が独自に取り組んでいる場合に申請できる項目

として設定している(3 項目を上限に選択可。また、本カテゴリーの「その他」で獲得できるポイント数は 3 ポイントが上限)。

例えば、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の取り組みが考えられる。

4-2-3. 施設の省エネと節水

(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。【C-2】

店舗を運営している従業員に対し、日常的な省エネ・節水行動を意識させることを目的に設定する。

例えば、バックヤードやトイレなどの不使用时の照明を消灯することや、スイッチのオンオフの時間帯を色分けしたシールで分類するなどして、従業員の目に見える形でわかりやすく示され、実行されている場合には適合とする。

(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。【C-2】

店舗設備の定期的な清掃、点検を実施し、余計なエネルギー消費を削減することを目的に設定する。

フィルター類は定期的に清掃することで、コスト削減に大きく貢献する(汚れで目詰まりしたフィルターは圧力損失が大きいため、エネルギーのムダが生じる)。また、照明器具の反射部分や電球の汚れにより照度が低下するので、定期的な清掃をすることにより照度の低下を最小限に抑えることができる。毎日の営業で堆積する埃や小さなごみは、設備性能の低下を招く。可能な限り清掃周期を短期化し、清掃担当者のマニュアルに反映することが肝要である。

(26) グラフなどでエネルギー使用量やコストの推移を見える化し、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。【C-5】

グラフなどでエネルギー使用量やコストの推移を見える化していることを基準化した。

省エネ・節水の実現には日頃の従業員教育が有効であり、スタッフに対してグラフなどの目に見える形で示すことで、環境意識、コスト意識が高まり、環境配慮の行動に結び効果が期待できる。

(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。【C-2】

空調設備の運用改善の取り組みとして、選択項目として設定した。

室温を常時把握し、ラウンジとして定める適正温度を管理していくことが有効である。また夏季では、サーキュレーターや扇風機等を活用することで、場所による室温のムラをなくし、空気を循環させることで、体感温度の低下につながる。

(28) 節水型のシャワーヘッドやトイレを導入している。【C-1】

節水に資する設備導入による取り組みとして、選択項目として設定した。

節水型機器の導入は使用者によらず一定の節水効果が期待できるため、非常に有効である。対象となる器具・設備は、エコマーク商品類型 No.156「便器などの衛生器具」、No.157「給水栓」および No.158「節水器具」の適用範囲とし、カタログやウェブサイト等において一定の節水効果が示されているものを評価対象とする。なお、設備の導入については、導入割合50%以上を目安に評価する。

(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。さらに、過去5年度間の原単位評価において、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)【C-2】

エネルギー使用量を継続的に減らせるような仕組みとして設定した。省エネを推進するには、エネルギー使用量を把握するだけでなく、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。直近1年間程度のエネルギー使用量を評価した結果(表やグラフ)と具体的な目標や計画を記した書類が確認できる場合に1ポイントとした。

さらに、省エネ法では、年間エネルギー使用量を延べ床面積(m²)などで除した原単位において、5年度間の平均が年1%以上低減することを努力目標としている。この目標を達成している場合は、さらに加点として評価する。5年度間平均原単位変化は、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。

計算例)5年度間平均原単位変化 = $(94.0 \times 99.2 \times 93.8 \times 98.5)^{1/4} = 96.3(\%)$

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およ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。

(30)~(32)その他(独自の取り組み)

上記に挙げられた内容以外に、申込事業者が独自に取り組んでいる場合に申請できる項目として設定している(3項目を上限に選択可。また、本カテゴリーの「その他」で獲得できるポイント数は3ポイントが上限)。

例えば、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の取り組みが考えられる。なお、照明に蛍光灯ではなく、LEDを採用していることは標準となっていると考えられるため、本基準では評価対象外と考える。

4-2-4. 備品・設備の環境配慮

(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。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。【D-1】

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。

リユース食器・箸の使用か、環境に配慮した材料で作られた食器・箸の使用かの比較では、そ

の食器類に求める機能や性能、利用頻度や耐久性、洗浄にかかるエネルギー、廃棄やリサイクルの各段階まで含めて考えると、使用条件により判断が異なる。本基準では、基本的には大量生産・大量消費の流れは否定すべきとの立場に立ち、リユース可能なものを推奨する。ただし、使い捨て製品でも、例えば、間伐材や端材を材料とすることで、逆に資源の有効活用や森林の健全な育成に繋がるという視点も存在する。そこで、材料に配慮したものであればリユース可能な製品と同様にポイントの対象とした。また、単なる使い捨てではなく、使用后回収されて再び素材としてリサイクルされるなどの仕組みを利用している場合も同様にポイントの対象とした。

素材の代替に関しては、求められる機能を考え、適切に選択する必要がある。備品や設備の選定の際には、ライフサイクルを考慮した思考が重要である。

(34) 洗剤、消毒液などは、詰め替え容器を利用している。【D-1】

洗剤や消毒液などの詰め替え容器を使用することはプラスチックなどの使用量削減につながることから選択項目として設定した。容器包装廃棄物は、家庭から出るごみの約 60%(容積比)を占めるとも言われており、その削減は持続可能な社会の構築に向けた大きな課題の一つである。

(35) 環境・社会面に配慮した持続可能なパーム油(RSPO 認証等)を使用した石けんや洗剤等を使用している。【D-4】

持続可能な製品の使用という観点で選択項目として設定した。アブラヤシから採れる廉価で加工性に優れたパームオイルは、年々需要が高まっているが、生産高の拡大にともない、森林の伐採や労働者や子供の権利侵害など様々な問題を生産地や周辺地域に引き起こしている。持続可能なパーム油の生産と利用を促進する認証制度として、RSPO 認証制度⁷などがある。

(36) エコマーク認定のごみ袋、トイレトーパーパ、ティッシューパーパなどの消耗品を使用している。【D-1】

施設で使用する消耗品の環境配慮として設定した。消耗品は使い切りであることから、その原材料は再生材料やバイオマスに由来する原料の使用が推奨される。エコマークには、ごみ袋、トイレトーパーパ、ティッシューパーパなどの消耗品の認定商品が多数あり、それらを使用していることを基準適合と考える。

エコマーク認定商品の例(https://www.ecomark.jp/search/genre_search.php)

[ジャンルで検索【ごみ袋】](#)

[ジャンルで検索【トイレトーパーパ】](#)

[ジャンルで検索【ティッシューパーパ】](#)

[ジャンルで検索【せっけん\(手洗・洗濯・台所用\)】](#)

(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を受けたタオル、制服・ユニフォームなどの繊維製品を使用している。【D-3】

7 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。

エコマーク認定またはオーガニック Cotton の認証を受けた繊維製品の使用を選択項目とした。オーガニック Cotton の第三者認証としては、GOTS (Global Organic Textile Standard) や OCS (Organic Content Standard) などがあり、原料や製造などに関する環境配慮、社会的な側面に関する基準が設定されている。

(38) エコマーク認定または第三者の森林認証を受けた木材を使用した家具、調度品、建材を使用している。【D-4】

ラウンジはおもてなし空間として、木材を使用した家具、調度品などの設置が考えられることから、エコマーク認定または森林認証を受けた家具、調度品、建材などの使用を選択項目として設定することとした。森林認証としては、FSC (Forest Stewardship Council)、PEFC (Programme for the Endorsement of Forest Certification Scheme) などがあり、環境面、社会面、経済面を考慮した持続可能な森林管理に関する基準が設定されている。

(39)～(41)その他(独自の取り組み)

上記に挙げられた内容以外に、申込事業者が独自に取り組んでいる場合に申請できる項目として設定している(3項目を上限に選択可。また、本カテゴリーの「その他」で獲得できるポイント数は3ポイントが上限)。

例えば、シックハウス対策がなされた低 VOC (揮発性有機化合物) の建材(壁紙、床材、タイルカーペットなど)の使用、植物油インクや再生紙を使用した印刷物、什器の再利用、エコレザーを使用した家具の採用などが考えられる。

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。【E-5】

組織の環境への取り組みの基本的な方針を示すものとして設定した。環境方針は、組織が自主的、積極的に環境経営に取り組み、環境負荷の継続的な削減に取り組んでいくことについての社会的な誓約(約束)である。環境目標や行動計画を含む基本方針を策定し、運営責任者や経営層(トップマネジメント)自らの言葉で環境活動の重要性を社員に向け積極的に語ってもらうことが、取り組みの実効性を高めることにつながる。

(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。【E-1、E-2、E-5】

環境活動を確実に遂行するためには、従業員への周知と教育が必要である。施設運営の環境負荷削減のために、従業員全員が環境に関する知識を持ち、一丸となって取り組むことが不可欠であることから、選択項目として設定した。

(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。【E-5】

施設で使用する事務用品などは、可能な限り環境に配慮された商品を選ぶよう社内基準を定めていることを要件とした。具体的には、施設で購入または使用している事務用品や消耗品などについて、グリーン購入に関する調達方針を定め、購入の実績があることで適合と考える。

(45) エコマーク認定の清掃サービスを利用している。【E-5】

エコマークには、「建築物における衛生的環境の確保に関する法律」における「建築物清掃業」または「建築物環境衛生総合管理業」に該当する事業者が提供する清掃サービス(清掃管理業務(他事業者に委託する業務も含む))を対象にした商品類型があり、清掃業務をエコマーク認定企業に委託している場合を基準化した。

清掃管理業務は日常清掃と定期清掃に分けられ、複数の事業者が関係する業務である。そうしたなか清掃分野でも、環境に配慮された洗浄剤や清掃用器具などの使用や、廃棄物の適正処理(法令順守)を徹底するための業界ガイドラインの作成など、環境面に対して様々な取り組みが始められている。昨今、「持続可能な開発目標(SDGs)」をはじめとした、社会・経済・環境面を考慮した持続可能な社会形成が重要とされ、清掃管理業務においても、使用する資材の選択などを通じた課題解決への貢献が求められている。

本基準の設定により、環境に配慮した清掃業務の普及拡大や環境配慮型清掃業務の認知・利用拡大が期待される。

(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。【E-5】

施設の環境管理体制がエコアクション 21⁸や ISO14001⁹をはじめとした第三者認証機関によって認定されていることを基準化した。主な認証制度は下記に示すとおりである。本項目への適合は、認証の適用範囲に申込施設が含まれている場合に限る(申込企業の本社や工場が認証取得しているだけでは該当しない)。

表 環境マネジメントシステム認証制度の例

全国版EMS	ISO14001	エコアクション21	KES	エコステージ
概要	ISO審査登録機関及び認定機関で構成。国際的に認められた第三者認証制度。1996年に制定。	環境省が策定した中小企業にも取り組みやすい環境マネジメントシステム。2004年に開始。把握すべき環境負荷指標を特定しているほか、環境活動レポートの作成・公表を必須要件としている。	中小企業にも取り組みやすい環境マネジメントシステムとして2001年に京都で開始。KESを参考とした地方版KESが他の自治体等に広がっていると、相互認証も行われ、KESの認証取得事業者は全国に広がっている。	ISO14001取得前から取得後も含めた環境マネジメントシステム。5段階の認証ステージがある。エコステージ2はISO14001の要求事項を全て含んでおり、エコステージ2の認証を取得できれば、ISO14001に挑戦可能なレベルとなる
事務局の母体となる団体	ISO(国際標準化機構)	持続性推進機構	KES環境機構	エコステージ協会

地方版EMSの例:

北海道環境マネジメントシステムスタンダード(HES)、青森環境マネジメントフォーラムAES、いわて環境マネジメントフォーラムIES、みちのくEMS、三重環境マネジメントシステム(M-EMS)、宝塚環境マネジメントシステム(TEMS)、神戸環境マネジメントシステム(KEMS) 等

出典:環境省>地球環境・国際環境協力 <http://www.env.go.jp/earth/ecotuning/kobo/mat06.pdf>

(47) 温室効果ガスの排出量算定に関するガイドライン¹⁰に従い、Scope1、2 および

8 エコアクション 21:中小事業者でも取り組みやすい環境経営の仕組み(環境経営システム)のあり方を定めている環境省のガイドライン

9 ISO14001:環境マネジメントシステムの仕様(スペック)を定めた国際規格

10 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

Scope3 排出量¹¹を算定している。【E-2】

2050年のカーボンニュートラルの実現に向け、事業活動に伴う温室効果ガスの排出量の算定は将来的に必要なようになってくると考えられるため、選択項目として設定した。自社における廃棄物の排出量、水およびエネルギーの使用量を把握することから始め、将来的には関連するサプライヤーを含めた、サプライチェーン全体での排出量の算定を行えるように、徐々に取り組みが進むことが期待される。

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、食材の調達や廃棄物に伴うCO₂排出量も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。なお、金額ベースの活動量をもとに産業連関表の排出原単位を用いる場合は、例えば食材として有機JASや認証食材を選択すれば金額が高くなり、結果としてCO₂排出量が多く算出されてしまう矛盾が生じる。この手法による算定は簡易にCO₂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いけない。

(48)～(50)その他(独自の取り組み)

上記に挙げられた内容以外に、申込事業者が独自に取り組んでいる場合に申請できる項目として設定している(3項目を上限に選択可。また、本カテゴリーの「その他」で獲得できるポイント数は3ポイントが上限)。

例えば、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の取り組みを評価対象とする。

4-2-6. 環境コミュニケーション

(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。【F-1】

省資源と利用客の利便性向上を目的に設定する。ペーパーレス化はコスト削減や作業効率の向上、環境負荷の軽減といった意義を持つ。文書や書類をすべて電子ファイルで取り扱うことで、紙の消費量削減や印刷や保管にかかるコストが削減されるだけでなく、省スペース化や迅速な情報共有を実現することができる。デジタルサイネージは動きもあり、見る人に情報がインプットされやすいというメリットもある。

(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。【F-5】

店舗が立地している地域の住民や地方公共団体と連携した環境活動の実施を基準化した。具体的には、地域に根ざした環境美化活動を想定しており、店舗はその地域に対して何らかの環境貢献をすることが望ましいとの観点を反映した。参加人数などについては、可能な限り、報告を求めることとした。なお、本項目への適合の目安は、年に1回以上の継続的な実施とする。

(https://www.env.go.jp/earth/ondanka/supply_chain/gvc/)

11 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)

(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)【F-3】

健康増進法における受動喫煙対策の考え方を踏まえ、有害物質規制の観点で選択項目として設定する。

たばこの副流煙には、主流煙よりも多くのタール・ニコチン・一酸化炭素など、多くの有害物質が含まれている。ラウンジの利用者だけではなく、従業員や清掃作業員が受動喫煙に曝されることの問題や受動喫煙を避けようとする世の中の流れを踏まえ、ラウンジ内に喫煙ブースを設置している場合には本項に適合しないものとして設定し、エコマークとして受動喫煙対策を積極的に推進する姿勢を打ち出すこととした。

(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。【F-5】

予め使っている原材料に関する情報を伝えることで、アレルギー反応の防止や食べ残しを減らすことにつながると考えられる。

アレルギー表示は、内閣府令によって容器包装された加工食品へ特定原材料を含む旨の表示が義務付けられている。遺伝子組換え農産物とその加工食品は、JAS 法及び食品衛生法に基づき、表示ルールが定められ義務化されている。原産地表示については、これまで生鮮食品に近い一部の加工食品だけ(22 食品群+4 食品)に義務付けられてきたが、2017 年 9 月、食品表示基準が改正・施行され、国内で製造・加工された全ての加工食品(輸入品を除く)に新しい原料原産地表示の対応が求められている。

消費者に対して、原材料名、アレルギー表示、食品添加物、栄養成分表示などの情報が十分提供されれば、健康被害を未然に防ぐことができるとともに、意図せず廃棄される食材も減らすことができる。

(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。【F-5】

空港という場所柄、多国籍の食習慣を持つ旅行客が数多く訪れることから設定した項目である。世界各地でベジタリアニズムが広がる中、インバウンドへの対応として、多様な食の選択肢を提供することが肝要である。多様な食習慣や文化、宗教などへの配慮だけでなく、食品ロス削減にもつながることが期待される。また、それらのメニュー展開だけでなく、多言語によるわかりやすい案内表示を行うことが、取り間違いや食べ残し抑制にもつながると考えられる。

(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。【F-2、F-5】

自社の取り組みだけでなく、サプライチェーン全体で効率的に取り組んでいくことが重要であることから設定した項目である。本項目における評価の視点は、物流の無駄を省くことによる環境負荷低減効果である。同じ空港内に入居している他社との連携はもとより、グループ企業における体制構築も評価対象とする。

(57)～(59)その他(独自の取り組み)

上記に挙げられた内容以外に、申込事業者が独自に取り組んでいる場合に申請できる項目として設定している(3 項目を上限に選択可。また、本カテゴリーの「その他」で獲得できるポイント数は 3 ポイントが上限)。例えば、環境団体をサポートする募金活動や寄付支援などの取り組みを評価対象とする。

例えば、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が考えられる。

[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

[制・改定履歴]
2025 年 4 月 1 日 制定 (Version1.0)