

報道関係者各位

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



外食利用者の23.7%が食べ残し経験有り！半数近くが食べたい量と提供量にギャップを感じている
～提供されたご飯（ライス）の量を見てイメージと違い「ちょっと失敗した感」が芽生える人も～

鈴茂器工株式会社（本社：東京都中野区、代表取締役社長：鈴木美奈子、以下 鈴茂器工）は、全国の20歳～69歳の男女400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338名を対象に、外食利用時のご飯（ライス）の食べ残しに関する調査（2024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おります。外食時の食べ残し対策として、農水省などでは、「持ち帰り」や「食べきり」を推奨する活動なども実施されております。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ます、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
農水省 外食における食品ロス対策HP

<https://www.no-foodloss.caa.go.jp/nofoodloss-month.html>
https://www.maff.go.jp/i/shokusan/recycle/syoku_loss/170516.html

調査結果サマリー

定量評価

外食利用時のご飯（ライス）の食べ残し経験有り23.7%。

5人に1人以上がここ1年で食べ残しをしている。外食の利用の際に、自身の食べたい量と実際に提供される量にギャップがあるかを聞いたところ「多い」「少ない」と何かしらギャップを感じている人は43.4%と半数近くにのぼる。提供量にギャップを感じている人ほど、食べ残し経験は高くなる。ご飯の提供量のギャップが「多いと感じる人で57.4g」と、「少ないと感じる人で88.9g」となり、あと2～3口程度から茶碗で半分ほどの差が生じていることがわかった。

外食で提供されるご飯（ライス）について出来たら良いと思うこと

自分の食べたい分だけ適量盛れる

48.8%

温かいご飯を食べられる

37.0%

美味しさや量のバランスへの期待が高い結果となった

定性評価

提供されたご飯の量にギャップを感じると、「ちょっと失敗したかも」という感覚が芽生えるというコメントも見られた。多いと感じる人ほど、なんとなく残さないうで食べるための努力や義務感を感じ、少ないと感じる人は、おかわりを視野にいれつつも、健康のためだと自らに言い聞かせ、我慢をしているという状況がみられた。

提供量のギャップを感じている層（N=147）では、特に「適量盛れること」がより高く求められている結果となった。また、食べ残し経験有り層（N=80）では、「適量盛れること」に加えて、「食べ残しの廃棄を減らせる」「食べ残しの罪悪感が減らせる」などの項目が心理面への影響、ストレス軽減にもつながる回答がみられた。



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：2024年9月17日～18日
調査項目：6問

- 外食頻度
- 食べ残し経験
- ご飯の提供量の印象
- ギャップ量（数値入力）
- ギャップがあった際の対処・気持ち（自由記述）
- 出来たら良いと思う点（複数選択）

有効回答数：本調査400サンプル※年内1回以上外食利用者338サンプル

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・転載の際は、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...」本リリース記載以外の調査データについてのお問い合わせや確認については、担当までご連絡お願いいたします。



定量評価

ご飯（ライス）の食べ残し経験・提供量のギャップ有無・ギャップ値（g数）

年1回以上の外食利用者に、外食利用時のご飯（ライス）の食べ残し経験を聞いたところ

食べ残し経験有り (N=80)

23.7%

食べ残し経験無し (N=258)

76.3%

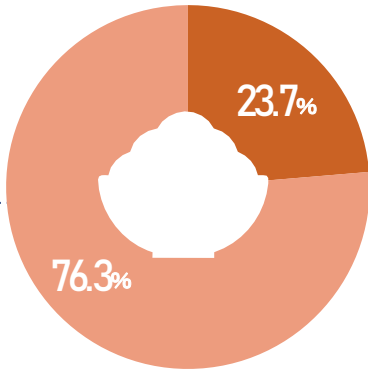
年1回以上の外食利用者の5人に1人以上がここ1年で食べ残しをしていることがわかった。

外食の際に提供されるご飯の量についての印象を聞いたところ、「多いと感じる (N=86) 25.4%」「少ないと感じる (N=61) 18.0%」「適量である (N=191) 56.5%」と、「多い」「少ない」と何かしらギャップを感じている人は43.4%と半数近くにのぼることがわかった。

食べ残し経験に関しては、提供量にギャップを感じている人で37.4%と4割近くとなり、提供量が多いと感じている人だと60.5%となり、実に6割を超える結果となった。自身の食べたいご飯の量と提供量のギャップと食べ残し経験は高い関係性にあることがわかる結果となった。

年1回以上の外食利用者 (N=338)、外食利用の際のご飯の提供量にギャップを感じている層 (N=147)、ご飯の食べ残し経験有り層 (N=80) を軸に傾向をまとめていく。

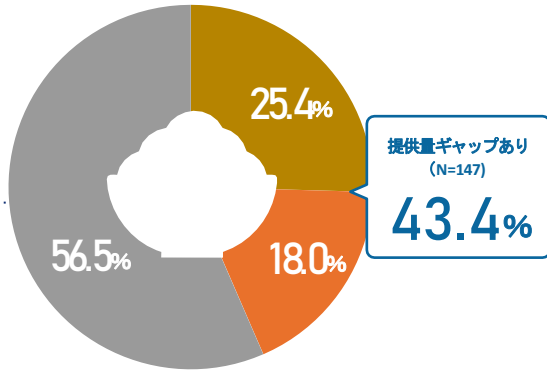
外食利用時の
ご飯（ライス）の
食べ残し経験



- ある (N=80)
- ない (N=258)

調査対象：年1回以上の外食利用者 (N=338)
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

外食利用時の
ご飯（ライス）の
提供量の印象



調査対象：年1回以上の外食利用者 (N=338)
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

外食で提供されるご飯の量について、理想との差を数値で尋ねたところ、多いと感じた人からは平均57.4g多く、少ないと感じた人からは平均88.9g少ないという回答をえた。この結果からも、外食で提供されるご飯の量について、理想との間に差があることがわかった。多いと感じる人では約2〜3口分、少ないと感じる人では約半杯強も多く食べたいという回答が得られた。これは、お茶碗一杯が約132gであることを考えると、小さくない差と言える。この差は、フードロス発生の一因となっていると考えられる。お客様の理想に近づけるような提供方法を工夫することで、フードロス削減に貢献できる可能性があると感じられた。

食べ残し経験有無

各層別

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

	提供量が適量である人 (N=191)		提供量ギャップあり (N=147)		提供量多いと感じている (N=86)	
	人数	割合	人数	割合	人数	割合
食べ残し経験 有	25	13.1%	55	37.4%	52	60.5%
食べ残し経験 無	166	86.9%	92	62.6%	34	39.5%

191

147

86

自身の食べたい量と提供量のギャップ値

ご飯の提供量にギャップを感じる層 (N=147) ※異常値を除く有効回答の平均値

多いと感じる

多いと感じる数値の平均値

57.4g

少ないと感じる

少ないと感じる数値の平均値

88.9g

適量



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

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・転載の際は、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...」本リリース記載以外の調査データについてのお問い合わせや確認については、担当までご連絡をお願いいたします。

定性評価

ご飯（ライス）の提供量に ギャップを感じた場合の対処・気持ち



ご飯の量が予想と違っていた際に、「ちょっと失敗した」と後悔する人がいることが分かった。特に、初めて訪れたお店では、この傾向が見られた。

ご飯が少ないと感じた人達は、自らに言い聞かせ健康のために我慢するケースが多かった。たくさん食べたい人は、最初から量の多いお店を選ぶ傾向があり、期待外れの場合には再訪を躊躇する人もいと推察されるコメントが多かった。

外食利用時にご飯の提供量が多いと感じる人達は、なんとか残さないで食べるための努力や義務感を感じているコメントが多く見られた。「がんばって食べる」「残すのに罪悪感を感じる」「残すのが嫌」「出される前に少なくして欲しいと言えよよかった」などの気持ちの面や、具体的な対処として、「大盛り表示のように、半ライス（小盛）などをメニュー化してくれていないから言いつらい」などの声も見られた。

ギャップがあった際の対処・気持ち コメント抜粋

※一部入力の際の誤記等は訂正済み

お店のメニューにご飯の量を明記したり、お客様が選べるようにすることで、不満を未然に防ぐことができるということがわかる結果となった。



ご飯の提供量の印象	コメント	年齢	性別
適量である	その場はそれで我慢する。少なければ後でなにか食べる。多くても食べきり残さない。	63	男性
	思っているりもすくないですがそのくらいが腹八分目で良いと思う	52	女性
	御飯の量を聞いてくれれば良いな	33	女性
	たいていの場合、コメの量が多すぎるので、もったいないが残す。	49	男性
	ちょっと失敗した感	55	男性
少ないと感じている	足りないとは思ってもそのまま食事を済ませる。次回からは行くかどうかは微妙。	61	女性
	ちょうどいいと、言い聞かせる	25	男性
	ボリュームのない店には入らないようにする	42	男性
	大盛り無料の時は遠慮なく言う。よく噛んで食べる。	55	男性
	健康のためだと思い、我慢する。	62	男性
多いと感じている	残すのに罪悪感を感じるので注文時にご飯少なめでお願いする	61	女性
	ご飯が多い場合は一緒に来た人に食べてもらう	44	男性
	多いと感じても残すのがいやなので全部食べる	55	女性
	多いときは残すのがもったいなく感じる。最初から量がわかっていれば減らしてもらいたい	61	女性
	料金が同じで良いので半ライスにして欲しい。メニューに大盛りの表示があるけど、半ライスは表示がない場合があるので言いつらい。いつも、出される前に少なくしてほしいと言えよよかったと思う。	57	女性
一緒にいる人にあげる。量を選べると嬉しいと言う気持ち。	28	女性	

外食で提供されるご飯（ライス）について出来たら良いと思うこと

「外食で提供されるご飯（ライス）について、このように出来たら良いと思う点（複数選択可）」を聞いたところ、年1回以上の外食利用者においては、「現状に不満はない」と回答した人は17.8%に留まり、8割以上がなにかしらご飯提供に関して不満を抱えている結果となった。

外食で提供されるご飯（ライス）で出来たら良いと思うこと 各層別

	年1回以上の外食利用者 (N=338)	提供量ギャップあり (N=147)	食べ残り経験有り (N=80)
自分の食べたい分だけ適量盛れる	165 48.8%	86 58.5%	42 52.5%
衛生的に盛り付けられる	63 18.6%	30 20.4%	17 21.3%
温かいご飯を食べられる	125 37.0%	54 36.7%	26 32.5%
素早く盛付けできる	29 8.6%	13 8.8%	6 7.5%
ご飯をバラバラふっくら盛付けてくれる	52 15.4%	21 14.3%	14 17.5%
おかわりが頼みやすい	62 18.3%	30 20.4%	7 8.8%
食べ残しや廃棄を減らせる	73 21.6%	40 27.2%	28 35.0%
食べ残しへの罪悪感がなくなる	41 12.1%	25 17.0%	21 26.3%
現状に不満はない	60 17.8%	10 6.8%	5 6.3%
	338	147	80

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

自分の食べたい分だけ適量盛れる
48.8%

温かいご飯を食べられる
37.0%

美味しさと量のバランスを重要視していることがわかった。

また、各層別に見ると、提供量のギャップを感じている層（N=147）では、58.5%と6割近くが「適量盛れること」を求めており、より高くこのニーズを求めていることがわかった。外食で提供されるご飯（ライス）の食べ残り経験有り層（N=80）では、同じく「適量盛れること」に加えて、「食べ残しの廃棄を減らせる」「食べ残しの罪悪感がなくなる」と心理面へのストレス軽減も無視できない要素であることがわかった。

これまでの調査結果から、外食利用者は、ご飯の量を自分で選べる環境を強く求めていることが分かった。これは、ご飯の量が調整しやすいという特徴に加え、お客様が自分のペースで食事を楽しめるという心理的な側面も大きいと考えられる。ご飯の量を自由に選べるようにすることで、お客様はより快適な食事体験を送ることができ、ひいてはお店の価値向上にもつながる可能性が推測される。さらに、食べ残しを減らし、フードロス削減にも貢献できるという点でも、大きなメリットが期待できることがわかった。

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生み出した調査によると...」本リリース記載以外の調査データについてのお問い合わせや確認については、担当までご連絡お願いいたします。

鈴茂器工が提供する ご飯盛り付けロボット Fuwarica (ふわりか) について

Fuwaricaは、ご飯盛り付けのニューノーマルに対応したご飯盛り付けロボット

Fuwarica シリーズ



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。2023年にはFuwaricaGST-RRRを発売し、これまでの進化を継承しつつ、大型液晶タッチパネルの採用による見やすさ・使いやすさの向上、保温・保湿性能の強化、ご飯の残量表示や連続盛り付け機能を備えるなど、ご飯を盛り付ける様々なシーンでより進化してきました。本体サイズもコンパクトで、100Vのコンセント以外の特別な設備・設置工事も必要ないため、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。

※出典：富士経済「労働人口不足の未来予測から見たロボット潜在需要に関する考察」米飯盛り付けロボット販売数量・金額2022年実績



Fuwaricaのご紹介



Fuwarica 特設サイト

<https://www.fuwarica.info/>

ご飯盛り付けロボットFuwarica特設サイトでは、実際に導入して活用いただいている様々なカテゴリーの企業様の事例（ユーザー様の声）を掲載しており、随時更新しております。是非この機会に併せてご確認ください。

会社概要 Company overview

会社名	鈴茂器工株式会社	設立日	1961年1月
英文商号	Suzumo Machinery Co., Ltd.	資本金	11億54,418千円
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	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
代表者	代表取締役社長 鈴木 美奈子		

食の「おいしい」や「温かい」を世界の人々へ

1981年に世界初の寿司ロボットを開発し、寿司の大衆化を実現したリーディングカンパニーです。米飯加工ロボットにおいて国内外で高いシェアを占め、お寿司、おにぎり、丼ものなど、世界80か国以上の国々の様々な食のシーンで幅広く利用されています。近年では、寿司ロボットシェアNo.1（出典：富士経済「労働人口不足の未来予測から見たロボット潜在需要に関する考察」すしロボット販売数量・金額2022年実績）、ご飯盛り付けロボットシェアNo.1（出典：富士経済「労働人口不足の未来予測から見たロボット潜在需要に関する考察」米飯盛り付けロボット販売数量・金額2022年実績）の獲得や、飲食店において店舗業務の効率化と人手不足対策に大きな貢献を果たしたという点が評価され、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。

URL

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/>

企業公式SNS

Instagram https://www.instagram.com/suzumo_official/
Facebook <https://www.facebook.com/suzumo.official/>
YouTube公式チャンネルYouTube <https://youtube.com/@suzumojapanofficial5218>
公式チャンネル（英語） <https://youtube.com/@suzumoglobal3698>



https://youtu.be/EP5wY42I9bc?si=S30N0e5WB_Xy1yfw

本件に関するお問い合わせについて

鈴茂器工株式会社 東京事業所
〒176-0012 東京都練馬区豊玉北 2-23-2

担当 マーケティング部
Tel 03-3993-1457
Mail marketing@suzumo.co.jp



【お問い合わせフォーム】

製品に関するお問い合わせや
取材に関するお問い合わせは、
フォームからも受け付けております。