

フードロス減少

注文数増加

ドギーバッグを普及させよう！

ドギーバッグとはレストラン等で食べきれない料理を持ち帰ること。

欧米のレストランで何十年も前から行われています。

残念ながら日本では衛生管理上？ほとんど行われていません。

一方、コンビニやスーパー等で売られている弁当、ファーストフード（吉野家等）の店外（テイクアウト）、レストランの持ち帰り弁当は行われています。

私は米国出張時には夕食@レストランで余った料理をドギーバッグに入れてもらって持ち帰り、ホテルの冷蔵庫に入れて翌朝食べていました。（特にメキシカンとチャイニーズのレストランは美味しくて安くて量が多い）

日本でも時々大幅値引きされた弁当があると2個買ってしまいその日に1個を食べて、もう1個は冷蔵庫に入れておいて翌日に電子レンジで温めて食べることがあります。

米国でも日本でも一度も体調不良になったことはありません！（笑）

## 1. フードロスが減少する

余った料理が廃棄されなくなる

お客さんも食費が浮く！（昼食ならその日の夕食、夕食なら翌日の朝食）

## 2. 注文メニューが増える

これも美味しそうだから注文したいけど食べ切れそうもないのであきらめていたメニューを注文出来て、お客もお店も大満足！

ちなみにドギーバッグは、紙袋、紙の箱（ケーキを入れる様なもの）、透明プラスチック（スーパーの総菜のパックの様なもの）など様々です。有料（10円以下）でも無料（沢山注文した客とか）でも良いのでは？