

エコ協力店いわて認定制度のご紹介

エコ協力店いわて認定制度とは？

ごみの減量化やリサイクルなどの3R（リデュース・リユース・リサイクル）の取組を積極的に行う店舗等を、県と協力市町村が「エコ協力店」として認定する制度です。

小売店やサービス業を営む営業所を「エコショップいわて認定店」、飲食店を「エコレストランいわて認定店」、ホテル・旅館等の宿泊施設を「エコホテルいわて認定店」として認定します。

近年、SDGsが世界的な目標とされており、食品ロスの削減や、使い捨てプラスチックの削減など、環境に配慮した取組が事業者側にも求められています。

エコ協力店認定制度に参加することで、環境に優しいお店を目指しませんか？



認定を受けるメリットは？

- 1 認定証の他、認定プレート・ステッカーなどの普及啓発物品をお渡しします。
- 2 優れた取組を行う店舗は表彰を受けます。
- 3 エコ協力店いわてロゴマークを使用できます。
- 4 ホームページ等で認定店をご紹介します。

認定店になるためには？

岩手県が設定している「取組基本項目」を5つ以上選び、取組計画書を作成し、申請します。
業種別の取組例は、裏面をご覧ください。

申請に関してのご相談は、県が業務を委託している下記団体で受け付けています。



【申し込み・問合せ先】

特定非営利活動法人いわてNPOフォーラム21（担当：川村）

〒020-0023 岩手県盛岡市内丸16-15内丸ビル4階

TEL：019-605-8271

FAX：019-681-0587

E-mail：kawamura@iwate-npo.net

業種別の取組例

小売店・スーパーの取組例

- 消費期限の近い商品の値引き販売
- 買い物かご・マイバッグのレンタル・販売
- 無償ダンボールの配布
- 使い捨て物品(割り箸、スプーンなど)の
不使用、不使用の声掛け
- 贈答品の簡易包装
- 詰替え商品の販売
- 商品の量り売り、バラ売り
- 店頭資源回収の実施
- 食用油やダンボール等のリサイクル

飲食店の取組例

- 過剰仕入れの抑制
- エコクッキング、水切りの実施
- 小盛メニュー導入
- 3010 運動の展開
- 使い捨て物品(割り箸、おしぼり等)の
不使用、不使用の声掛け
- 店舗内における詰替商品(洗剤等)使用
- 店舗内物品の適正在庫、使い切りなど
- 生ごみの堆肥化
- 食用油のリサイクル

ホテル・旅館の取組例

- 過剰仕入れの抑制
- エコクッキング、水切りの実施
- 小盛メニュー導入
- 3010 運動の展開
- 使い捨て物品(くし、カミソリ、歯ブラシ)
の不使用、不使用の声掛け
- 生ごみの堆肥化
- 食用油のリサイクル
- 客室備品等に再生製品を使用

その他取組例

- 店舗における紙の裏面使用
- HP、店内放送、ポスター等による
消費者への3Rの呼びかけ等
- 従業員への環境教育の実施等
- CO₂削減の取組
- 電気使用量削減の取組
- 環境報告書の作成
- 環境マネジメントシステムの認証等取得

できることから
取り組んでみよう！

エコ協力店いわて
認定制度については
こちらから！



エコロル

岩手県3R推進キャラクター