

事業者事例紹介：

企業・団体の枠を越えたアライアンス
「mottECO普及コンソーシアム」による
「食べ残し持ち帰り」の普及推進

2024年7月26日（金）

株式会社セブン&アイ・フードシステムズ
サステナビリティ推進 総括マネジャー/環境部会長
環境カウンセラー/環境プランナー
mottECO普及コンソーシアム代表

中上 富之

「食品ロス・食品廃棄物削減」という社会課題について、競合の垣根を超えた複数の事業者、自治体、大学が連携し、mottECO普及を目的としたアライアンスを結成、mottECO導入と拡大を通じその解決を図る

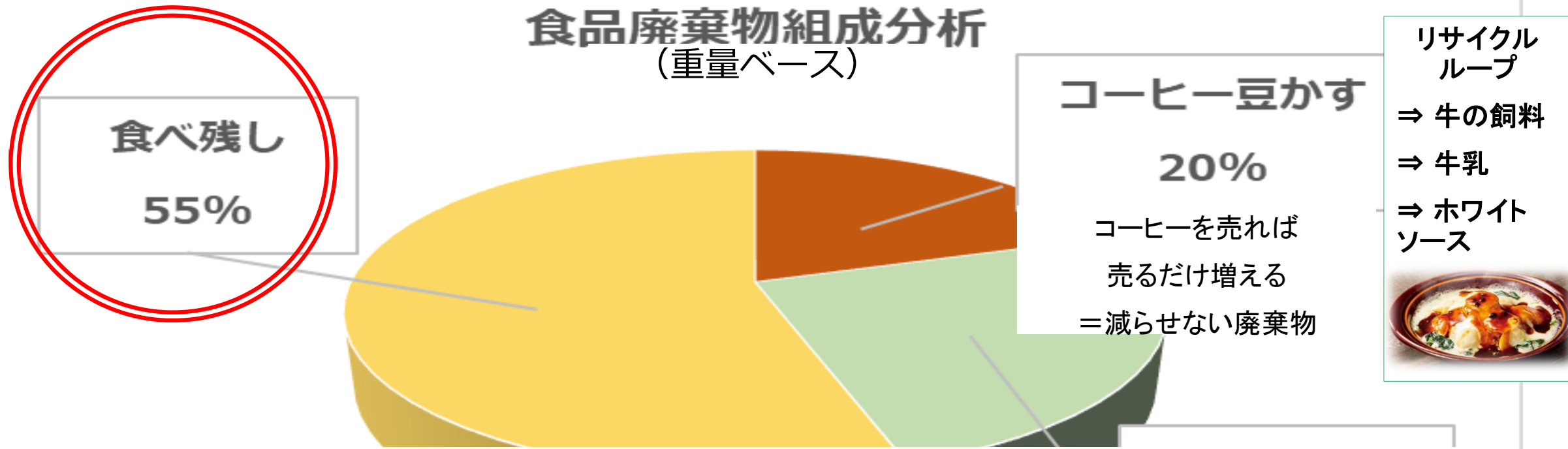


「消費行動の変容」を目指す

2. mottECO導入の動機

- ・2019年10月の「食品ロス廃棄推進法」施行を機に、飲食事業者として何をすべきか、を模索
- ・レストランデニーズにおいて、食品廃棄の実態調査を実施

食品廃棄物組成分析 (重量ベース)



これ以上店舗からの食品廃棄物を減らすには、お客様とともに「食べ残し持ち帰り」に取り組むしかない、と企画書を作成
(まだ「mottECO」という言葉はありませんでした)

レストラン

■ コーヒー豆かす ■ 調理由来 ■ 食べ残

口動元江、1000 調査 1 社 元 但 し 寸

により3割以上削減

3. mottECO普及コンソーシアム設立の経緯 (資料・発表中敬称略)

- ・2020年同業のロイヤルホールディングスと連携し、同年、国の公募で決定した「mottECO」の名称を使用した取り組みを始めるべく、運用方法や専用容器試作、デニーズ・ロイヤルホストでの実施店舗選定等、準備
- ・21年度：デニーズ・ロイヤルホストの外出 2社連携でmottECOスタート
- ・22年度：和食さと、日本ホテルが加わり、4社連携でコンソーシアム設立
- ・23年度：びっくりドンキー、京王プラザホテルと自治体の杉並区を加えた官民7団体に拡大



Hospitality Restaurant

Royal Host



杉並区
SUGINAMI CITY

飲食事業者

株式会社セブン&アイ・フードシステムズ
ロイヤルホールディングス株式会社
SRSホールディングス株式会社
株式会社アレフ

ホテル事業者

日本ホテル株式会社
株式会社京王プラザホテル

自治体

東京都杉並区

3. mottECO普及コンソーシアム設立の経緯 (資料・発表中敬称略)

mottECO普及コンソーシアム

⇒24年度: 外食8社、ホテル8社、中食1社、自治体2、大学2: 産官民21団体連携

01.株式会社セブン&アイ・フードシステムズ

02.ロイヤルホールディングス株式会社

03.SRSホールディングス株式会社

04.日本ホテル株式会社

05.株式会社京王プラザホテル

06.東京都杉並区

07.株式会社アレフ

08.株式会社筑波学園ホテル

09.東京農業大学

10.株式会社オークラ ニッコー ホテルマネジメント

11.株式会社いっちょう

12.立命館大学食マネジメント部

13.株式会社名鉄ホテルホールディングス

14.東京都多摩市

15.株式会社ダイナック

16.城山観光株式会社

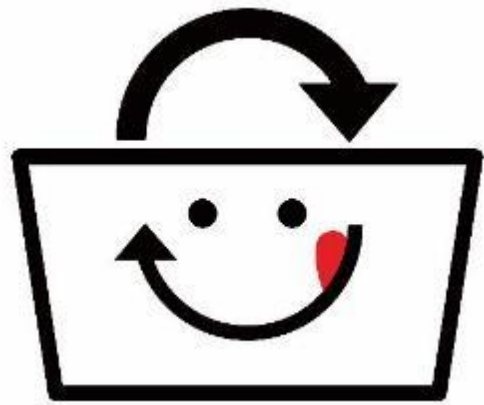
17.康正産業株式会社

18.株式会社芝パークホテル

19. blancjapan株式会社

20.株式会社トリドールホールディングス

21.レンブラントホテル



mottECO

モツテコとは

飲食店で食べ残してしまったら、

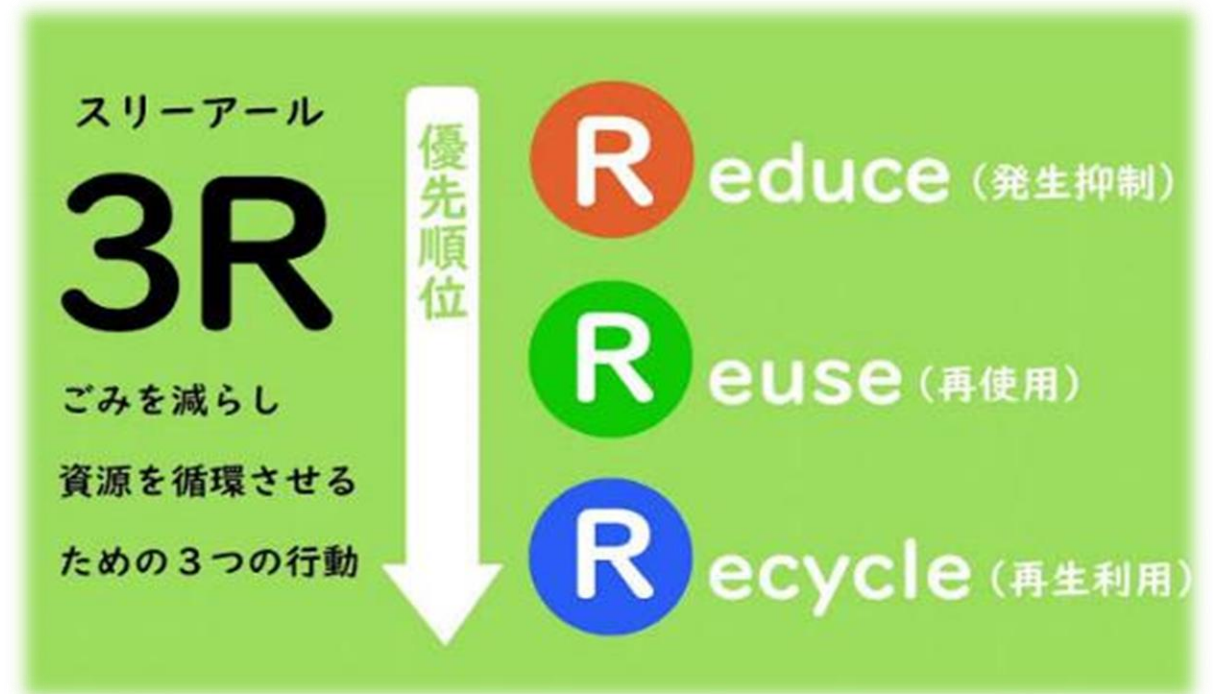
自己責任で持ち帰り、

食べ切ることでごみにしない、

という取り組みです

4. 「mottECO」と、それに取り組む意味

- 私たち飲食事業者は、法律（循環型社会形成推進基本法）に基づき3R（スリーアール）に努めなければなりません
- 3Rには法律上の優先順位があります
- mottECOはその第1優先のReduce（リデュース：発生抑制・削減）に貢献する取り組みです
- 残った料理をごみにせず、きちんと食べ切ることは、
 - ① 食品資源を守る
 - ② 焼却により発生するCO2排出を削減するという2つの大きな課題解決につながります



5. mottECOの運用(うまくいっている点、工夫した点)

環境にやさしい容器

容器そのものが、お客様への
「自己責任によるご利用」の
訴求になっています



お持ち帰りで使う容器は
環境に配慮したFSC®認証
製品です。

FSC®N003342

容器コストの
ソリューションとして
有償提供(@33円)

※FSC®ラベルは世界の森林資源の責任
ある利用を保証します。

もうひとつのコンセプト

食品ロス削減とプラスチック削減の両立

容器と一緒に持ち帰りの注意点とWEBアンケートのチラシをお渡しています

食品ロス削減にご協力いただきありがとうございます。

お持ち帰りの際の注意点

お客様の責任でお持ち帰りください。
容器への移し替えはご自身をお願いします。



※匂いや味に異変を感じた場合は召し上がらないでください。

帰宅後できるだけ速やかに
お召し上がりください。



生もの、傷みやすいものは
お持ち帰りいただけません。



暑い時期や長時間の
持ち運びはご遠慮ください。



十分
お

食品ロス削減にご協力いただき
ありがとうございます



mottECO (モtteco) は、食べきれなかったお料理を
「お客様ご自身の責任で」持ち帰る行為の受付けです

消費者庁、農林水産省、環境省、厚生労働省「飲食店等における「食べ残し」

この取り組みは「令和四年度mottECO導入モデル事業」
環境省より採択され、4社6ブランドで展開しております。

このパッケージはFSC®認証材および管理原材料から作られています

アンケートご協力をお願い



Hospitality Restaurant

Royal Host



THE TOKYO STATION
HOTEL

METROPOLITAN
HOTELS
IN EAST

məsm
TOKYO



KEIO PLAZA HOTEL
TOKYO

この取り組みは、環境省「令和5年度食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業等」に
採択された事業です。6社8ブランド、1自治体で展開しております。
食べきれなかったお料理をお持ちかえりいただいたお客様に
Webアンケートへのご協力をお願いしております。



考え方だけでなく、「容器」や「注意喚起のチラシ」などの
「形」を作ったことが、仲間を増やす際に役に立ちました

6. コンソーシアムとしての定量的成果と目標

期末実施店舗数による年間換算

2021年度末
126店舗
9.4 t

2022年度末
750店舗
52.0 t

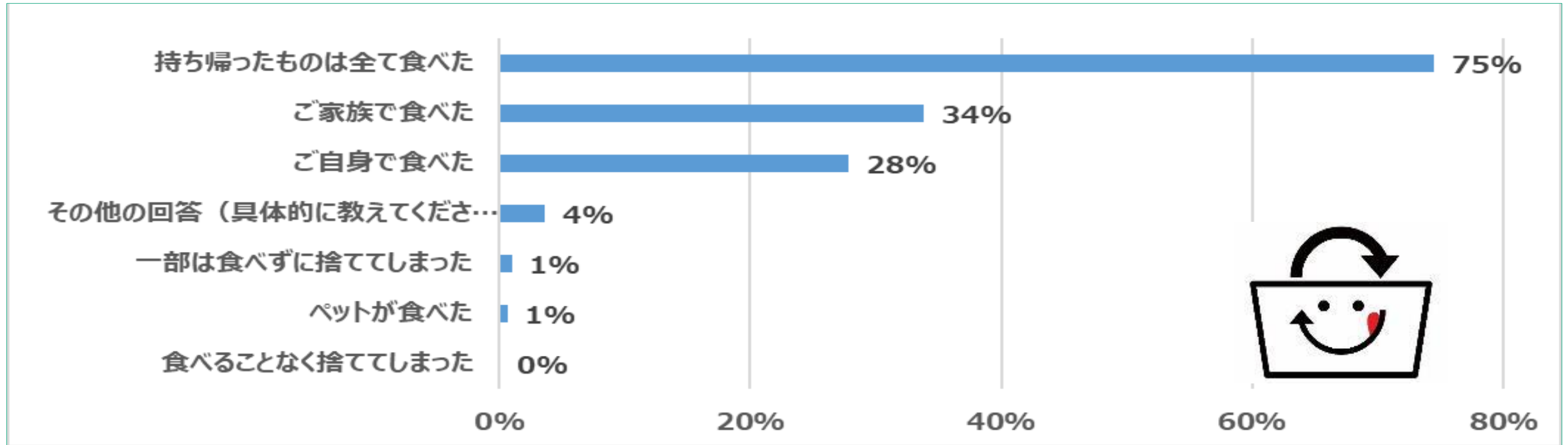
2023年度末
1,095店舗
72.4 t

2024年度末計画
1,200店舗以上
81.0 t以上

※拡大に向けた工夫
容器合同調達のスキームを確立、稼働

6. コンソーシアムとしての定量的成果の根拠 : WEBアンケートより

Q.お持ち帰りになった商品は、どの程度食べられましたか。またどなたが食べられましたか。当てはまるもの全てお答えください(回答数2,100)



WEBアンケートが示す通り、mottECO利用されたものは99%召し上がっています

つまり捨てられずに消費されており、この取り組みが廃棄物削減につながっているとみなすことができます

7. 利用者の声

Q.食べ残し持ち帰りは国内で浸透すると思いますか **①期待のコメント** (全回答数2,100)

- ・ **SGDsが浸透**してきて、持ち帰る事が恥ずかしくなくなってきたから浸透していくと思う
- ・このパッケージはすごくコンパクトだし、紙のリサイクルに出せるしいいと思う
- ・もともと日本では、「もったいない」意識があるから浸透すると思う
- ・日本では持ち帰りはみっともないといった風潮があったが、時代が変わってきたので浸透していくと思う
- ・ **高齢社会で、食が細くなる人間が増えるから浸透していくと思う**
- ・ **SDGsの浸透**とともに広がっていくのではないのでしょうか
- ・もったいない、申し訳ないという気持ち、罪悪感が緩和されるため、浸透させるべき
- ・在宅の多い昨今、貴重な外食の延長を家でも楽しむことができ、一石二鳥
- ・ **外食時に子供が残したものを持ち帰ることで食べないといけない状況が減り助かる**
- ・家で食べ残したらラップして翌日食べる事があるが、それと同じ事だと気づけば浸透すると思います
- ・ **SDGsなど**持続可能な社会への関心が高まっているので、身近で出来るエコな活動は支持されると思う
- ・食べきれなくても、家で食べたい人はいると思う。子供は食べきれないことがよくある
- ・食べ残しの罪悪感がなくなるのと お店でも遠慮なく注文できるから浸透していくと思う
- ・ **恥ずかしくて言いにくいだけで、本当は食べ残しを持ち帰りたい方はたくさんいると思います**

7. 利用者の声

Q.食べ残し持ち帰りは国内で浸透すると思いますか **②要望のコメント**(全回答数2,100)

- ・持ち帰れるのか、わからないため店舗ないしは、メニューに記載してあるとよい
- ・こういった活動が広告やCMで周知されれば浸透するのではないかと思う
- ・もっと店内でmottecoのポスター等でわかり易くしたら遠慮なく持ち帰る人が増えると思いました
- ・これからの食糧事情を考えると浸透させなければいけないと考えます
- ・テイクアウトはOKなのに持ち帰れないのは日本ぐらいでアジア諸国では熱帯でも持ち帰れる
- ・飲食店が持ち帰りを敬遠する傾向を感じる。飲食店の考えから変えてもらわないと浸透しないと思う
- ・勿体ないの精神の国なので、店側がもっとアピールすれば浸透していくと思う
- ・遠慮をする国なので、店側が、「良い事なので遠慮なく申し出て欲しい」と伝えない限りは浸透しないと思う
- ・こうして容器を用意して頂けて気軽に持って帰れるようになれば、浸透しやすいと思います
- ・アメリカでは当たり前前で、日本でできないのはおかしい。どこでも持ち帰れるようにすべき
- ・持ち帰りを恥ずかしい事と思っている人が多く、店側も持ち帰りができないところが多かったと思う
- ・ファミレスでは、持ち帰りは出来ないと思っていた。もっと店側から声掛けをすれば、廃棄物が減ると思う
- ・浸透してほしいが、持ち帰れないと思ってる人が周りに多いから、もっとアピールがないと難しいと思う

課題と対策 : 認知度向上と官民連携事業であることの発信強化

8. mottECO普及に向けた取り組み（拡大した連携を活かし、自ら啓発イベントを企画開催）

昨年に続き、今年度も普及啓発イベントを開催予定

食品ロス削減、mottECO普及イベント
mottECO FESTA2024

開催概要

- ・開催日：2024年7月29日（月） 10:30～14:00
- ・開催場所：ホテルメトロポリタン エドモント 2階
所在地：東京都千代田区飯田橋3-10-3（飯田橋駅・水道橋駅下車）

自治体、大学と「産官学」に拡大した連携を最大限に活かす内容とする

8. mottECO普及に向けた取り組み（拡大した連携を活かし、自ら啓発イベントを企画開催）



出展ブース「mottECO（モッチョ）」FESTA 2023



講演会
パネルディスカッション

2023年7月24日（月）ホテルメトロポリタンエドモント（飯田橋）

- ・関係省庁、全国の自治体、企業、団体、大学等から32の出展
- ・広く人材交流、情報発信・交換の場となりました
- ・参加者200名の計画に対して、300名以上、スタッフ参加も入れると400名以上のご来場をいただきました



もったいないメニュー紹介

mottECO先行推進事業者は、リスクを負って取り組んでいます。
パートナーシップによる食ロス削減推進には、法制度の後押しが
不可欠です。



本検討会の開催に、心から感謝申し上げます

