

## 「第1回 食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン検討会」

日本ホテル株式会社

食品ロス削減

mottECOの取り組みについて

THE TOKYO STATION  
HOTEL



məsm  
TOKYO  
AUTOGRAPH COLLECTION  
HOTELS

METROPOLITAN  
HOTELS  
JR-EAST




# 会社概要

## 会社名 日本ホテル株式会社

**設立** 1981（昭和56）年11月26日

**代表取締役社長** 三林 宏幸

**社員数** 約1,900名（2024年4月1日現在）

**所在地** 東京都豊島区西池袋一丁目6番1号

**株主構成** 東日本旅客鉄道株式会社 100%

**売上高** 55,004 百万円（2023年度）

**主な事業内容**

- \* ホテル業
- \* 料理飲食業
- \* 不動産の賃貸及び管理業
- \* 駐車場業

### 運営ホテル

東京ステーションホテル  
メズム東京、オートグラフコレクション  
メトロポリタンホテルズ（9ホテル）  
JR東日本ホテルメッツ（25ホテル）  
ホテルB4T（2ホテル）  
ホテルドリームゲート舞浜（2ホテル）  
ホテルファミリーオ（2ホテル）

### 子会社

株式会社ホテルメトロポリタン高崎  
ホテルメトロポリタン高崎・  
ホテルファミリーオみなかみを運営

株式会社ホテルメトロポリタン長野  
ホテルメトロポリタン長野 を運営

メトロポリタンサービス株式会社



# 日本ホテル株式会社 SDGsと食品ロス削減の取り組み

取り組みは検証・改善・共有  
より高度に・より広く

2017

中村勝宏  
統括名誉総料理長  
FAO日本担当親善大使就任

2018

経営会議

会社として食品ロス削減に  
対応する意思決定

勉強会・検討会開催

社内報で周知

プレスリリース

中間報告会

「3010運動」実施



勉強会の様子  
趣旨説明



勉強会の様子  
農林水産省による事例紹介

2019

JR東日本ホテルズ  
グループでの活動を開始  
総料理長会議での周知  
「もったいないメニュー」開発

2020

NEWドギーバッグ  
アイデアコンテスト協力

「ネーミングの部」大賞

モットエコ  
mottECO

2021 9月



JR東日本ホテルズ 食品分科会 総料理長会議



中間報告会の様子

2022

日本ホテル株式会社 SDGs 推進委員会 発足

委員長：社長 / 委員：部長、総支配人など  
食品分科会を中心に様々な分科会を設置

もったいないメニュー開発・展開

mottECOコンソーシアムに参加、普及活動に取り組む

中高生向け SDGs食品ロス削減の体験学習

4月 mottECOの運用開始

日本ホテル傘下の 9 ホテル  
東京ステーションホテル /  
メズム東京、オートグラフコレクション /  
メトロポリタンホテルズ (対象7ホテル)

2023 国連の定める国際雑穀年にちなむ  
雑穀メニューを開発

中村勝宏 講演会の継続的な実施

日本ホテル(株) / JR東日本ホテルズの各ホテルにて  
「SDGsと食品ロス削減の取り組みについて」

7月「mottECO FESTA 2023」開催

ホテルメトロポリタンエドモント

mottECO普及コンソーシアム (2023年度)

10月 令和5年度 食品ロス削減推進表彰 環境大臣賞を受賞

# 取り組み事例

**HOTEL METROPOLITAN**  
EDMONT TOKYO JR-EAST

おいしい完食が環境への嬉しいおもいやりにつながります

食べものに、もったいないを、もういちど。  
NO-FOODLOSS PROJECT

ホテルメトロポリタン エドモントは、  
“食品ロス問題”に真摯に取り組んでいます。

「食品ロス」とは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品をいいます。食品ロスを削減して、食品廃棄物の発生を減らしていくことが重要です。また食べられるのに捨てられてしまっている食品が年間約646万トンも発生しており、特に宴会では、多くの食べ残しが発生しています。このため、農林水産省や環境省、全国の自治体では「NO-FOODLOSS PROJECT」や「おいしい食べきり運動」「30(さんまる)・10(いちまる)運動」などの食品ロスを減らすための運動に取り組んでいます。  
(引用:農林水産省HPより)

宴もたけなわ残り**10分**シェフが腕をふるったお料理をもうひと皿いかがでしょう

料理をおいしく食べて環境へやさしいおもいやり。

**乾杯!**  
エドモント自慢のお料理をお楽しみください

エドモントは、食品ロス削減運動に真摯に取り組んでいます。  
「乾杯後30分間」「お開き前10分間」はお食事を楽しんで、環境へやさしいおもいやりを。

食品ロス削減に向けた関係者の連携  
NO-FOODLOSSプロジェクト  
賛助メンバー 環境省 農林水産省 国土交通省  
「らすのん」

ホテルメトロポリタン エドモント

## もったいないメニューの開発・展開

食品ロス削減を心掛けて調理された料理、もったいないメニュー  
普段は捨ててしまう魚のあらを使用したスープや野菜の皮や葉を使用したサラダなど、食材を余すことなく活用した、  
ホテルメトロポリタンエドモントならではのオリジナルメニューです

ラスク



丸ごとバナナのコンフィ

プロヴァンス風魚のスープ  
スープドポワソン



グラタンにした仔羊の  
アッシパルマンティエ

## mottECOの導入・運用と普及活動について

「mottECO」は、食べ残したら持ち帰る環境省や消費者庁、農林水産省が推奨する食品ロス削減アクションです  
2022年4月より日本ホテル株式会社では9つのホテルで「mottECO」を実施利用に関する啓発・普及活動を行っています

まずは、おいしく、適量を、残さず食べきる。食べきれなかったら

**モッテコ!**

**「モッテコ」**  
飲食店で食べきれなかった料理を「お客様の自己責任で」持ち帰る行為の愛称です



**mottECO**

食べきれなかった料理はお客様の自己責任でお持ち帰りいただけます

安全においしくいただくためのお約束

食品ロスポータルサイト



食品ロス削減にご協力ありがとうございます



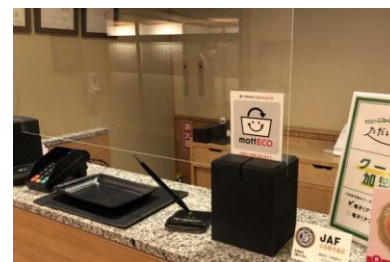
私たちは持続可能な開発目標(SDGs)を実践しています

2022年4月1日  
**運用開始**

レストラン  
宴会場



9つのホテルで希望のお客様に認証紙製の容器を無料配布



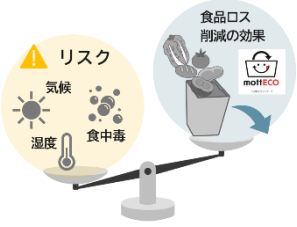
### 啓発・講演活動

- 食品ロス削減講演会 mottECOの取り組みを含む（東京/高崎/長野/山形/秋田/盛岡/長崎など）
- ホテル・レストランショーでの講演（大阪/札幌）
- 学生へのSDGs・食品ロス削減講演（中学校/高校/大学）
- TV・ウェブサイトなどを通じた情報発信



# mottECOの運用のタイムライン

## Timeline



とまどいの時期

2019年  
「食品ロス削減の推進に関する法律」  
公布：令和元年5月31日  
施行：令和元年10月1日

### 契機①



みんなで食品ロスをゼロへ  
New ドギーバッグ アイデアコンテスト  
応募期間：2020年3月31日(火) - 8月16日(日)  
結果発表：2020年9月下旬～10月初旬

### 契機②

週刊ホテルレストラン 2021年8/27号特別対談  
「ホテルレストラン業界における  
食品ロスへの取り組みは意識改革の次のステップへ」  
小泉進次郎環境大臣×中村勝宏氏×杉本雄氏（帝国ホテル）  
日本の食品ロス削減の課題に関する意見交換の中で、  
小泉大臣より環境省のすすめる「mottECO」への協力要請

2020年  
「食品ロス削減の推進に関する基本的な方針」  
閣議決定：令和2年3月31日

2022年3月  
プレスリリース



2022年4月1日  
**mottECO (モッテコ) 開始**

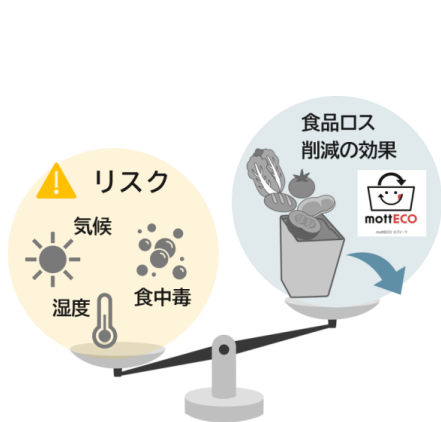
日本ホテル傘下の9ホテルが対象  
東京ステーションホテル  
メズム東京、オートグラフコレクション  
メトロポリタンホテルズ (対象7ホテル)



2024

mottECOコンソーシアム  
2022・2023

## 持ち帰り導入に一步を踏み出せないのは どうしてもリスクや懸念が勝ってしまうから



⚠️ 食中毒の懸念、責任を問われるリスク  
高級店になればなるほど高まる懸念  
お客さまの期待の大きさ／ブランド価値

⚠️ 監督官庁・行政の判断の行方  
管理責任の所在がはっきりしない

持ち帰りによって確実に見込まれる  
食品ロス削減の効果

### ▶ 同業他社に先駆けて導入に踏み切った要因は

これまでの取り組みと同様に **会社の方針** としたことや  
取り組みの中で築いた環境省・農水省などの **関係省庁とのつながり**  
そして、**いくつかの契機** があったからでした。

### 契機 ①



#### みんなで食品ロスをゼロへ New ドギーバッグ アイデアコンテスト

応募期間：2020年3月31日(火) - 8月16日(日)

結果発表：2020年9月下旬～10月初旬

ビデオメッセージおよび審査員として開催に協力

### 契機 ②

週刊ホテルレストラン 2021年8/27号特別対談

「ホテルレストラン業界における  
食品ロスへの取り組みは意識改革の次のステップへ」  
小泉進次郎環境大臣×中村勝宏氏×杉本雄氏（帝国ホテル）

日本の食品ロス削減の課題に関する意見交換の中で、  
小泉大臣より環境省のすすめる「**mottECO**」への協力要請



# mottECO 導入に向けた整備

## 「食品ロス削減の推進に関する法律」

公布：令和元年5月31日／施行：令和元年10月1日

## 「食品ロス削減の推進に関する基本的な方針」

閣議決定：令和2年3月31日

食品ロス削減にまつわる法整備、とりわけ令和2年の方針の閣議決定は事業者・消費者の双方への**指針とガイドライン**として、最終的にmottECO導入に踏み切る大きな**裏付けと後押し**になりました。

また日本ホテルには、お客様が**自己責任**で食べ残しを持ち帰る、その指針が伝わり導入の判断ができました。多くの事業者にその指針がうまく伝わっていないのが、現実だと思われます。

そして、実際の導入に向けて懸念・リスクへの対応と方針策定にあたりました。

### 関係省庁との打合せ

環境省・農林水産省・管轄の保健所

### 運用体制構築

独自の厳しい安全基準  
**中心温度(当初85°C→75°C)で加熱を必須条件など**  
運用マニュアルの作成

## mottECOお持ち帰りのルール・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でお願いします



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



スープ・ドリンク類の  
お持ち帰りは、ご遠慮ください

暑い時期や長時間の  
持ち運びはご遠慮ください



十分に再加熱してから  
お召し上がりください



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』対策に取り組むに当たっての留意事項」より



# mottECO どんなものが持ち帰れるのか\_日本ホテル9ホテル



## 実施・集計ホテル

東京ステーションホテル / メズム東京、オートグラフコレクション  
メトロポリタンホテルズ (対象7ホテル)

## 持ち帰りのあったメニュー品目

中心温度 **75°C** 以上で加熱したメニューに限る ※導入当初は**85°C** 以上

パン / フライドチキン / ピラフ / キッシュ / ピッツァ / 小菓子  
牛煮込み / 鮮魚ソテ / ラザニア / 炒飯 / ガーリックライス / フライドポテト /  
フライシーフード / 天ぷら / 麻婆豆腐 / 酢豚 / 焼売 / 春巻き / ナッツ / チョコレート

※2022年 6/1-9/15 中止期間

※2023・2024年 6/1-9/15 中止期間、ただしパン・焼き菓子は可

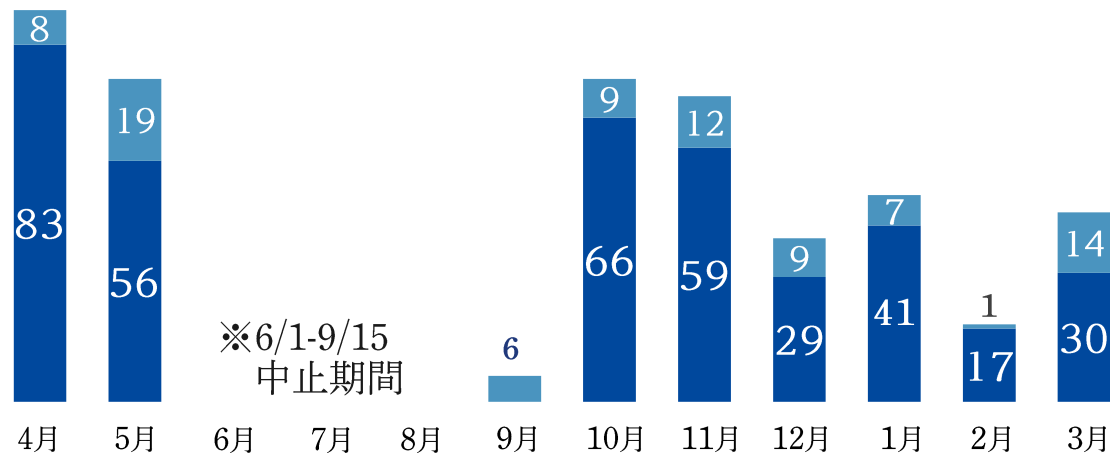
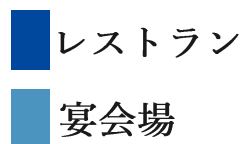
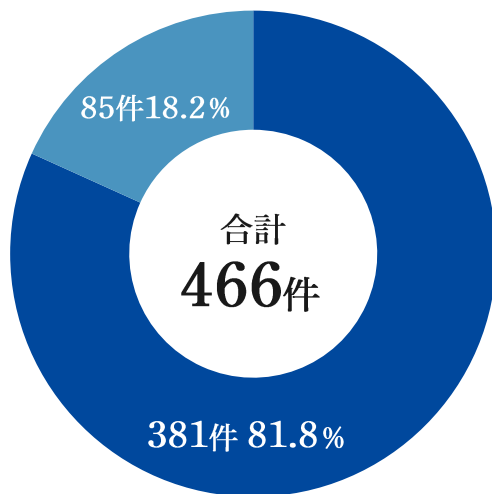
## お客様の声

- ・ホテルで持ち帰りができるとは思わなかった
- ・海外ではあたりまえの取り組み
- ・いつも持ち帰れずもったいないと思っていた
- ・持ち帰ったものは、しっかり食べました

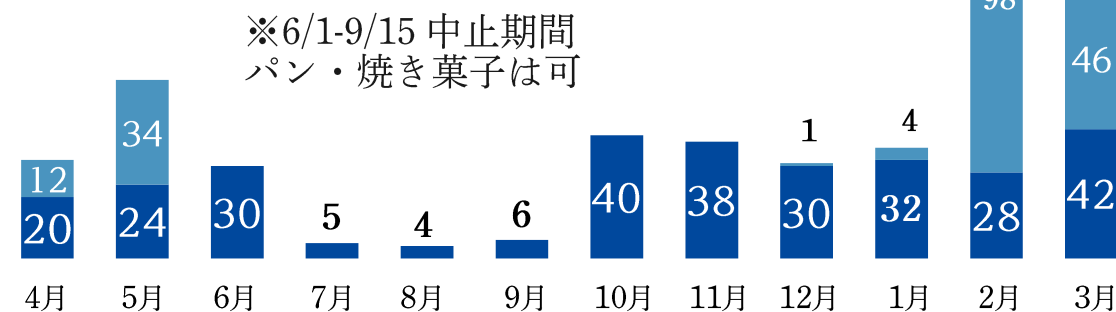
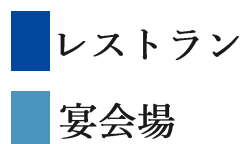
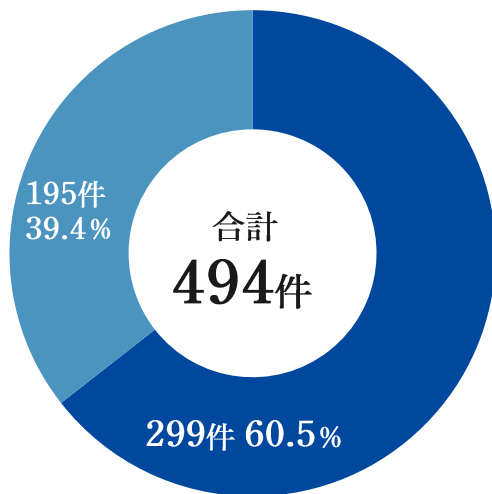


# mottECO 実績値\_日本ホテル9ホテル

## 2022年度 実績値



## 2023年度 実績値



# 普及のための「mottECO FESTA 2023」開催 / 食品ロス削減推進表彰



参加者  
**400人**



日時：2023年7月24日（月）11:00～14:00  
会場：ホテルメトロポリタンエドモント 宴会場  
主催：mottECO普及コンソーシアム2023

**32**

## のブース展示

環境省／農林水産省／消費者庁／厚生労働省などの関係省庁や自治体、ホテル、大学など企業・団体によるSDGsや食品ロスの取り組みなど

パネルディスカッション

## 「mottECOの普及拡大について」

ファシリテーター 日本女子大学 家政学部家政経済学科 教授  
**小林 富雄 氏** ドギーバッグ普及委員会委員長、食品ロス削減推進会議委員  
パネラー 環境省、消費者庁、農林水産省、自治体・企業

SDGs・食品ロスの観点に立った講演

ロイヤルホールディングス株式会社 代表取締役会長 **菊池 唯夫 氏**  
国連食糧農業機関（FAO）駐日連絡事務所長 **日比 絵里子 氏**  
日本ホテル株式会社 統括名誉総料理長 **中村 勝宏 氏**

試食コーナー もったいないメニュー／雑穀メニュー

令和  
5年度

食品ロス削減推進表彰 環境大臣賞 受賞  
mottECO普及コンソーシアム（2023年度）



環境省・消費者庁が主催する表彰に、食品ロス削減の効果的かつ波及効果が期待できる取組として「波及効果・将来性」「貢献・成果」「具体性」「先進性」「継続性」が評価され、受賞が決定いたしました。

## 令和5年度食品ロス削減推進表彰

### 【環境大臣賞】mottECO 普及コンソーシアム 2023

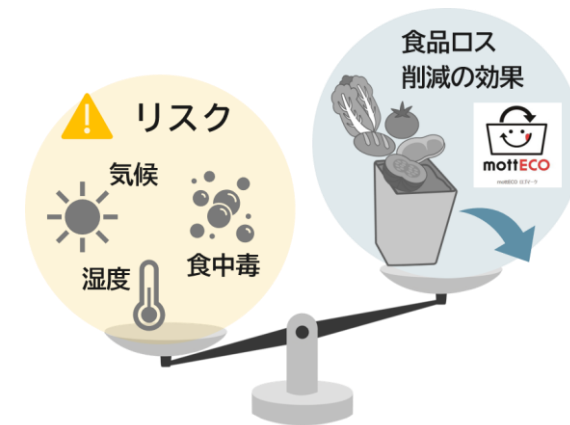
（株式会社セブン&アイ・フードシステムズ、〈「mottECO 普及コンソーシアム 2023」と大臣の代理を務める環境省環境再生・資源循環局次長  
ロイヤルホールディングス株式会社、  
SRS ホールディングス株式会社、  
日本ホテル株式会社、  
株式会社京王プラザホテル、  
株式会社アレフ、東京都杉並区）  
自治体・事業者連携による  
「mottECO（モッテコ）」導入、普及推進事業



## 課題 SDGsや食品ロス削減のために動くホテル業界の中で、なぜ普及しないか



食中毒などのリスクや責任を問われる懸念  
保健所との対応 / 管理責任の所在  
持ち帰り対応への高いハードル



認知度の  
低さ

mottECOの認知度が低く、ほとんど知られていない

努力義務  
拘束力

事業者に対して、行政や業界団体からの**公式な協力要請・書面**が届いていない  
経営トップまで情報が伝わらず、判断が先送りされている可能性も

伝わらない  
運用ルール

国が定めた、お客様の自己責任で持ち帰るなどの**ルールが、**  
**自治体・事業者・消費者に周知されていない**

自治体の  
温度差

**自治体の取り組みに関する温度差**があり、対保健所も懸念される

容器

持ち帰りに適当な**容器**の有無とその**コスト**問題