

mottECO普及による食品ロス削減と脱プラ両立プロジェクト

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



Essentially Restaurant
Royal Host



1. 事業の目的

■ 日本に「食べ残しは自己責任で持ち帰り、ごみにしない」という消費行動を根付かせる

■ コンセプト：食ロス対策と脱プラの両立

※ 競合関係にある「デニーズ」と「ロイヤルホスト」が協力し環境省のモデル事業として、官民挙げて普及啓発促進を図っている



Hospitality Restaurant

Royal Host



2. 事業の内容

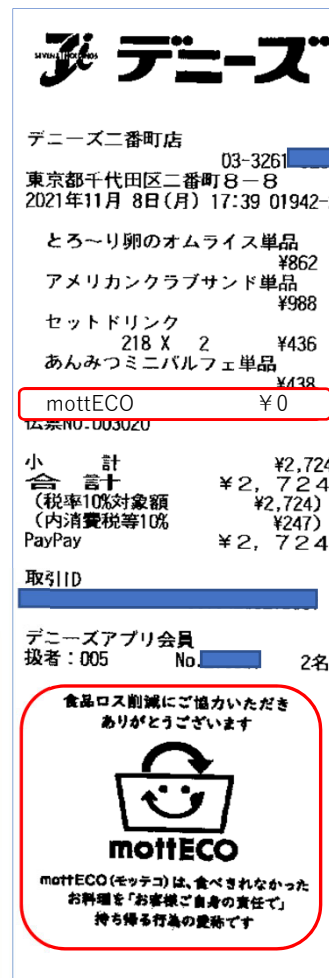
取り組み名： mottECO普及による食品ロス削減と脱プラ両立プロジェクト

- **参加企業**：株式会社セブン&アイ・フードシステムズ（以下7FS）、株式会社ロイヤルホールディングス（以下RH）
- **実施ブランド**：デニーズ（7FS）、ロイヤルホスト（RH）
- **実施店舗**：デニーズ（開始時都内34店舗、10月より都内100店舗）
ロイヤルホスト（関東、関西広域に26店舗）⇒別途資料
- **実証実験期間**：2021年4月～2022年3月
- **効果検証の方法**：指標
 - ① mottECO容器の使用量 = 食べ残し持ち帰りの実行件数として把握
事前調査データからの増加度合いを浸透度として計測「1日/店舗当たりの件数」
 - ② 持ち帰り増加量 = 廃棄削減量として把握
mottECO容器使用当たりのみなし量（食材の重量）と件数の増加量を食品ロスの削減量として評価「期間当たりの削減量（重量）」

3. 店舗での運用（mottECOの意味と名称を知っていただく）

1) 告知：ブランドごとに有効なツールを活用

ポスター・レシート（デニーズ）、メニューブック（ロイヤルホスト）



- まずはお客様に残さず食べ切っていただくよう訴求。
- どうしても食べ切れなかったものは、ご自身の責任でお持ち帰りいただけるよう、準備していることを告知。

2) 注意喚起：mottECOご希望のお客様には両面のチラシをお渡し

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。

※1 袋のみ有料となります。必要な方は係りの者へお申し付け下さい。

<p>帰宅後できるだけ速やかに お召し上がりください。</p>	<p>生もの、傷みやすいものは お持ち帰りいただけません。</p> <p>※スープ・ドリンク類の持ち帰りはご遠慮ください。</p>
<p>暑い時期や長時間の 持ち運びはご遠慮ください。</p>	<p>十分に再加熱してから お召し上がりください。</p>

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」対策に取組むに当たっての留意事項」より

「令和三年度mottECO導入モデル事業」を
環境省より委託され、実証試験を行っております。
裏面もご覧ください。

環境省 Ministry of the Environment | Delays | Hospitality Business | Royal Host | SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

私たちは持続可能な開発目標(SDGs)を実践しています。

※1 ロイヤルホストでは袋も無料で提供

アンケートご協力をお願い

※2

「令和三年度mottECO導入モデル事業」を
環境省より委託され、実証試験を行っております。
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アンケートへのご回答をお願い致します。

こんにちは！ **mottECO** (モッテコ) です！

環境省では「飲食店での食べ残しの持ち帰り」のことを
「mottECO(モッテコ)」と名付けました。
『mottECO』には、「もっとエコ」と「持って帰ろう」
というメッセージがこめられています。

お持ち帰り容器について

この容器は、環境に配慮したFSC認証紙*製の紙容器です。
廃棄する際は、市町村のルールにしたがってください。
※FSC認証紙：国際NPO 森林管理協議会が認証した木材と事業者が製紙・加工した紙。

環境省 Ministry of the Environment | Delays | Hospitality Business | Royal Host | SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

私たちは持続可能な開発目標(SDGs)を実践しています。

※2 WEBアンケートで情報を収集

- 3) 専用容器：mottECOご希望のお客様には専用容器をお渡し
(食べ残したものはお客様ご自身で容器に詰めていただく)



環境に配慮したFSC認証紙を使用

食ロスだけでなく脱プラの両立を図る



容器そのものもmottECO啓発ツールとして活用

4. これまでの事業の成果

mottECO事業 21週まとめ 2021/05/18~10/10

<u>mottECO前</u>		(デニース店舗：集計データ)	
350 店			
300 g			
0.2 件(店/日)	60 g/店/日	21 kg/D/日	7.7 t/年
1.4 件(店/週)	420 g/店/週	147 kg/D/週	
<u>mottECO後</u>			
0.3 件(店/日)	90 g/店/日	32 kg/D/日	11.5 t/年
2.1 件(店/週)	630 g/店/週	221 kg/D/週	

150% 食品廃棄削減量
-3.8 t/年

この取り組みをデニース全店に広げるだけで、
年間3.8tの食品廃棄物削減。
ロイヤルホストと合わせると年間
6.6tの削減。
さらに
時短営業を考慮すると
年間13t以上の削減が可能と推計。

mottECO前 昼：夜 6:4 ⇒ 8:2 時短営業の影響が考えられる ⇒ 通常に戻ると150%⇒200%の試算

mottECOが普及浸透し、消費者行動が変わることで事業者リスクが軽減する
⇒それにより取り組みが多く、の事業者に広がることで、さらに大きな効果、
成果が見込まれる