



mottECO導入の手引き

令和8年4月版

環境省 環境再生・資源循環局 資源循環課

- 持続可能な開発目標(SDGs)の目標12(持続可能な生産消費形態を確保する)を踏まえ、令和7年3月に公表された「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針」において、事業系食品ロス量を2030年度までに60%削減(2000年度比)させることを目標としています。事業系食品ロスのうち、更なる推進が必要なものとして、飲食店における食べ残しの持ち帰りが挙げられます。
- 外食時の「食べ残し」を減らすためには、まず、事業者、消費者の双方が適量の提供・注文を心掛ける「食べきり」の取組を推進していくことが大前提ですが、その上で、やむなく発生してしまう食べ残しについては、事業者及び消費者双方の協力と相互理解のもと、その持ち帰りの推進を図ることが食品ロス削減の上で有効です。
- 環境省はこのような背景を踏まえ、外食時の食べ残しの持ち帰りに係る知見を整理し、食べ残しの持ち帰りを実践するための本手引きを取りまとめました。
- 本手引きは、外食事業者等が食べ残し持ち帰りを導入・実践するための検討の一助となることを目指し、導入に向けた事前検討・具体的な準備内容等を紹介する資料です。また、地方公共団体向けに、外食事業者に対する支援・消費者への情報発信について、取りまとめています。

本手引きを 読んでいただき たい方

- ✓ 外食店舗での“食べ残し持ち帰り”の導入方法を、これから検討したい外食事業者の担当者
- ✓ 既に実施中の“食べ残し持ち帰り”について、更なる工夫を検討したい外食事業者の担当者
- ✓ 地域内での“食べ残し持ち帰り”に向け、具体的な支援策を検討したい地方公共団体の担当者

- ✓ 外食事業者については、大手チェーン店から個人事業主まで広く対象としています。本資料は、店舗と利用者がお互いに見ず知らずの関係において、“慎重に”食べ残し持ち帰りを実践する観点から取りまとめられています。
- ✓ 店舗と利用者が互いに見知った関係や、食べ残し持ち帰りが文化的に根付いている地域・業態において、従来の取組内容を変更することを求めるものではないので、ご注意ください。(例:持ち帰り容器の有償化を求めるものではない)

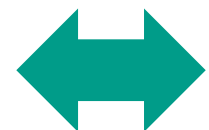
「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」との違い

食べ残し持ち帰りに係る法的関係や、
食品衛生に関する注意事項を知りたい。

食べ残し持ち帰りを導入する検討手順や、
参考になる具体的な事例を知りたい。

食べ残し持ち帰り促進ガイドライン
～SDGs 目標達成に向けて～

消費者庁 厚生労働省
令和 6 年 12 月 25 日



本資料



mottECO導入の手引き

令和8年4月版
環境省 環境再生・資源循環局 資源循環課

- ✓ 事業者が民事上及び食品衛生法等の行政法規上留意すべき事項や、食品衛生に関する留意事項（食品衛生ガイドライン）を整理したもの。
- ✓ 事業者及び消費者に求められる行動について整理。

- ✓ 実際にmottECOに取り組むにあたって、**検討・準備が必要な内容を具体的に整理したもの。**
- ✓ 「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」の内容を踏まえて作成されているが、食品衛生の対応や法規上留意すべき事項については、ガイドラインも併せて参照いただくことを想定。

(参考) 消費者庁、厚生労働省「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」(2024年12月)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/assets/consumer_education/cms201_250120_04.pdf

語句	定義（概要）
食品ロス	本来食べられるにもかかわらず廃棄されている食品。
食品廃棄物	食品ロス（本来食べられるにもかかわらず廃棄されている食品）に加え、魚・肉の骨等、食べられない部分（不可食部）を含むもの。
家庭系食品ロス	各家庭から発生する食品ロス。
事業系食品ロス	事業活動を伴って発生する食品ロス。食品製造業、食品卸売業、食品小売業、外食産業から発生する食品ロスの総称である。廃棄物の分類としては、食品製造業から発生する食品ロスは産業廃棄物、食品卸売業、食品小売業、外食産業から発生する食品ロスは一般廃棄物に該当する。
mottECO（モッテコ）	消費者が、レストランなどでの外食時に食べきれなかった料理を持ち帰る取組の愛称。外食産業で生じる食品ロスの削減施策の一つ。環境省と消費者庁、農林水産省が協働でロゴなどを作り、消費者の自己責任での持ち帰りを推奨している。
食べきり協力店	持ち帰り容器の設置や適量注文の呼びかけ、食べ残し削減に向けたポスターやステッカーの掲示など、食べ残し等の削減に取り組む飲食店のこと。自治体が定める取組項目を実施する飲食店を、自治体が食べきり協力店として認定する。自治体によっては、てまどりや少量パックでの販売等を行う小売店を、同様に認定することもある。
3010運動 （さんまるいちまる運動）	宴会における大量の食品ロスを減らすため、乾杯後30分間、お開き10分前は、自分の席で料理を楽しむことを呼びかける運動。地域によっては「3015運動」「2010運動」など、時間の異なる取組も確認される。
食べ残し持ち帰り促進 ガイドライン	令和6年12月に、消費者庁・厚生労働省が策定。事業者・消費者双方が安心して食べ残しの持ち帰りを促進することができるよう、事業者が民事上又は食品衛生上留意すべき事項を整理するとともに、消費者に求められる行動について整理した文書。

1. mottECOとは

- 1.1 日本における食品ロスの発生状況
- 1.2 mottECO(モッテコ)の概要
- 1.3 mottECOに取り組む意義・効果
- 1.4 mottECOの取組状況

外食事業者等 向け

2. 外食事業者等によるmottECO導入方法

- 2.1 現状把握(食べ残しの発生状況、発生抑制対策)
- 2.2 導入に向けた事前検討(持ち帰り対象とする料理、容器、案内方法等)
- 2.3 導入に向けた具体的な準備(予算の検討、容器・啓発資材の調達等)
- 2.4 効果測定、確認・改善(取組効果の把握、オペレーションの改善)
- 2.5 食中毒発生時の対応等

地方公共団体 向け

3. 地方公共団体によるmottECO導入の支援方法

- 3.1 外食事業者による導入促進(協力店の募集、資材等の準備・提供)
- 3.2 消費者への情報発信
- 3.3 導入支援による効果の把握

4. 先行事例の紹介

5. 参考資料集

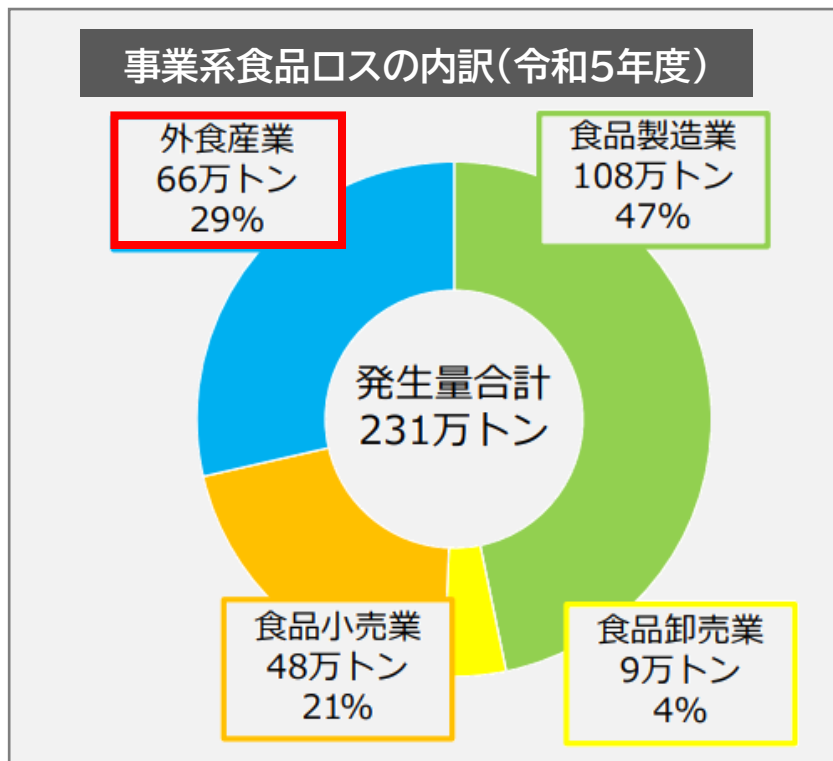
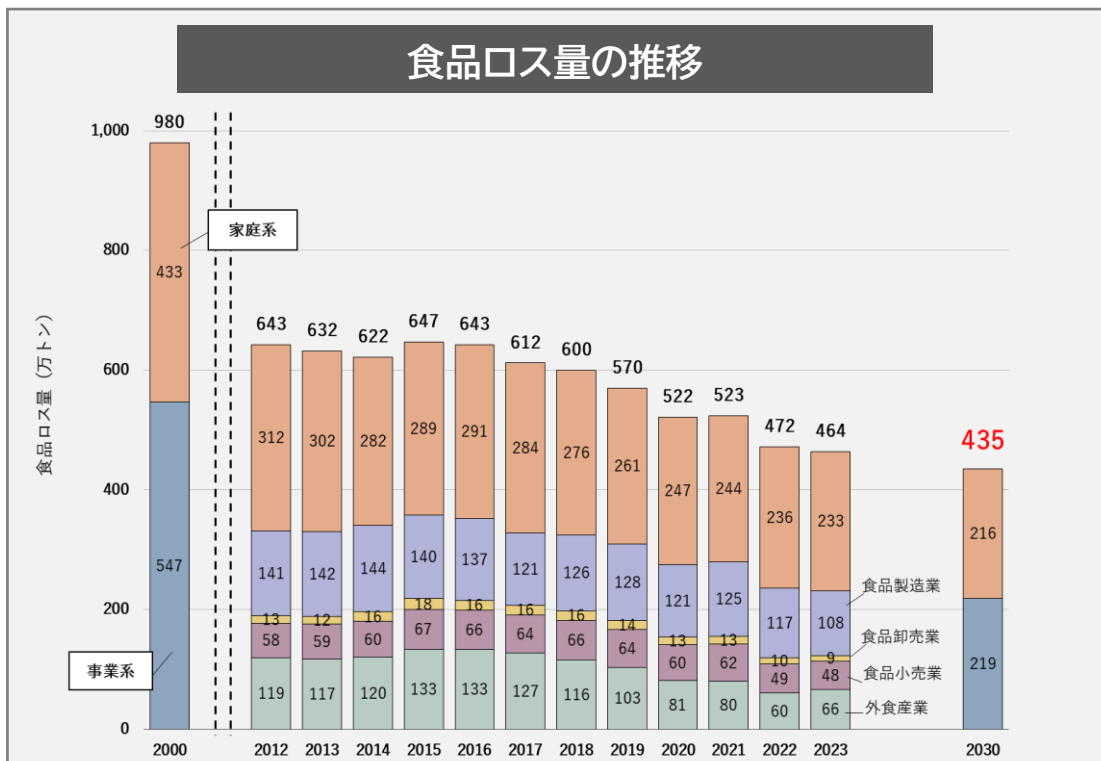
1. mottECOとは

1.1 日本における食品ロスの発生状況

i 取組のポイント

日本の食品ロス量は、約464万トン。2030年までに更なる削減を目指しています。

- 令和2年3月に閣議決定され、令和7年3月に変更された「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」においては、事業系食品ロス量を2030年度までに60%削減(2000年度比)することを目標としています。
- 令和5年度推計では、日本では食品ロスが約464万トン発生しており、うち事業系は約231万トンです。外食事業者から生じる食品ロスは約66万トンであり、「作りすぎ」「食べ残し」などが主な要因です。



(出所) 環境省「別添:我が国の食品ロスの発生量の推移等」(2025年6月27日)を基に作成。右図は同出所より転載。
<https://www.env.go.jp/content/000324503.pdf>

1.2 mottECO(モッテコ)の概要

i 取組のポイント

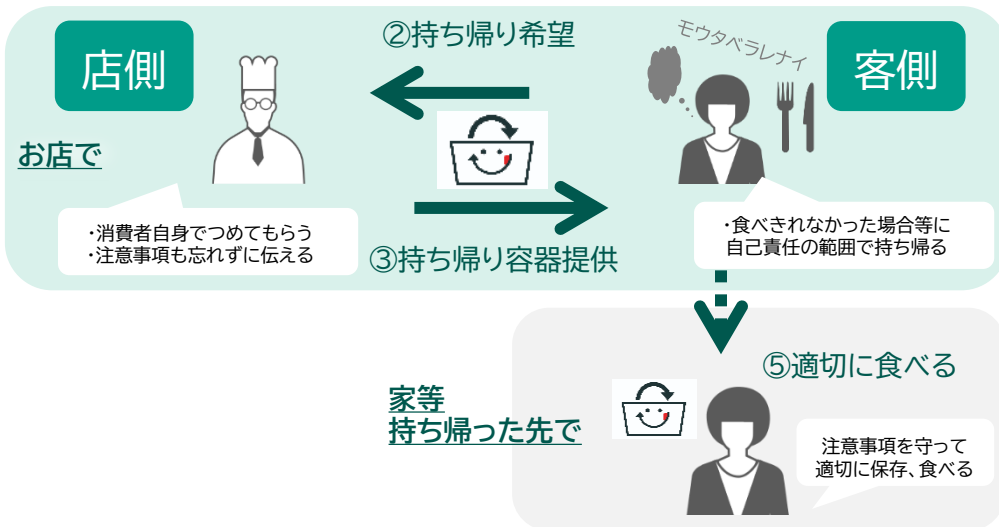
飲食店での食べ残しを自己責任の範囲で持ち帰る行為 = 「mottECO(モッテコ)」*

- 外食時は、まずは「おいしく食べきる」ことを優先し、どうしても食べきれない場合については、利用者と店舗の相互理解のもと、食べ残しの持ち帰りに取り組むことが期待されています。

*環境省・消費者庁・農林水産省・ドギーバッグ普及委員会主催「Newドギーバッグアイデアコンテストネーミングの部」にて、飲食店での食べ残しの持ち帰り行為の新たな名称として選定。

mottECO の流れ(概要)

- ① 飲食店が消費者に対し、食事を提供
- ② 消費者が飲食店に対し、食べ残しの持ち帰りを希望
- ③ 飲食店が消費者に、持ち帰り容器を提供
- ④ 消費者自身が、持ち帰り容器に食べ残しを移す
- ⑤ 消費者は自己責任の下、持ち帰った食べ残しを適切に食べる



素材

mottECOのロゴマークと普及啓発資材

環境省は、ロゴマークや啓発資材(ステッカー、ポスター等)のデータを、**無料**で提供。

<活用可能な素材例>



ロゴマーク
(利用方法は、P.31,41参照)



啓発用ポスター

1.2 mottECO(モッテコ)の概要:食べ残し持ち帰り促進ガイドライン

i ガイドラインとは?

「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」も参考にしましょう

- mottECOに取り組むことが難しい理由として、mottECOに伴う法的関係や責任が不明瞭であることが挙げられます。
- 令和6年、消費者庁及び厚生労働省は、民事上及び食品衛生法等の行政法規上留意すべき事項や、食品衛生に関する留意事項を整理した、「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」を策定しました。

食べ残し持ち帰り促進ガイドラインの要点

<事業者が民事上又は衛生上留意すべき事>

- 持ち帰りの際の事業者による一定の注意喚起等の実施
 - 民事の観点から、飲食店等において、安心・安全な持ち帰りを推進すべく、食べ残しの持ち帰りに関し、衛生面に関する一定の注意事項を説明し、清潔な容器・器具を提供する。
 - 食品衛生の観点からは、十分に加熱されているか、常温保存が可能か、水分含量が少ない食品か等を踏まえ、事業者が持ち帰りに適するか判断すること。
- 利用規約の整備
 - 円滑な持ち帰りの実施のため、事業者・消費者双方の合意の内容を明確化するとともに、消費者におけるリスクの把握等や事業者における法的リスク等の予見可能性を高めるために有効。

<消費者に求められる行動>

- 食べ残し持ち帰りの理解促進
 - 食べ残しの持ち帰りを行う場合には、食中毒リスク等に対する十分な理解の上、持ち帰る際及び持ち帰った後の食品の管理の責任は基本的に消費者にあることを十分に認識し、飲食店等からの事前説明事項を適切に遵守することが求められる。
 - 食品衛生の観点からは、温度が高いところに放置しないこと、速やかに喫食すること、異臭等を感じた場合は喫食しないことなどを提示。
- 事業者の取組に対する積極的な評価
 - 食べ残し持ち帰りサービスを提供する飲食店等を優先的に選ぶ等、消費者の行動により評価していくことが求められる。

(出所)消費者庁・厚生労働省「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」を基に作成

Point

事業者から消費者への注意喚起等を実施しましょう



①衛生面に関する注意事項の説明

②清潔な容器や器具を提供

③食品は持ち帰りに適しているか?

消費者にはリスクへの理解、説明事項の遵守等が求められます

①持ち帰りにおける食品の管理は基本的に消費者にある

②食べ残し持ち帰りサービスを提供するお店も積極的に選ぼう



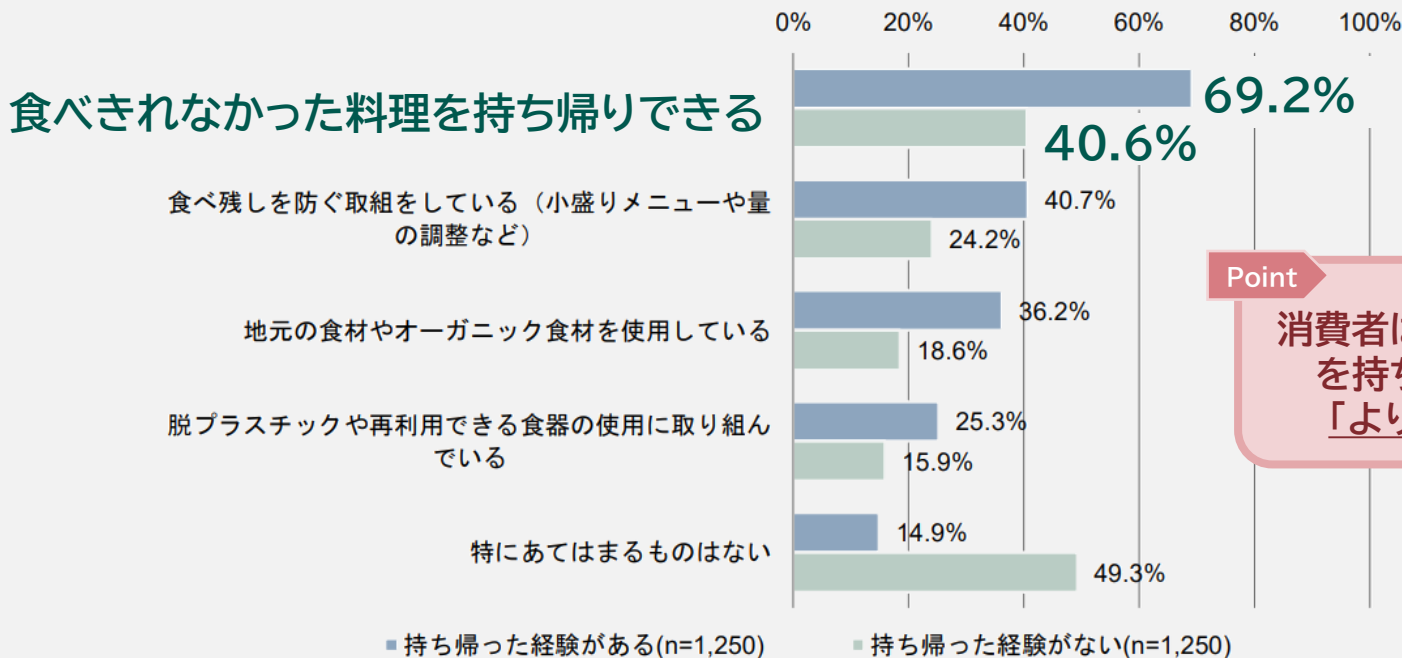
1.3 mottECOに取り組む意義・効果

i 取組のポイント

mottECOは、外食事業者・消費者・自治体それぞれにとって、メリットがあります

- 消費者：購入した料理を食べることができる(お金が無駄にならない、“もったいなさ”の回避)
- 外食事業者：食品ロスの削減(P.10参照)、食べ残しの処理コストの削減、消費者からの評価の獲得
- 自治体：食品ロスの削減(P.11参照)、温室効果ガスの削減、食育の推進

消費者が「より利用したい」と思う飲食店の取組



Point
消費者は、食べきれなかった料理を持ち帰りできる飲食店を、「より利用したい」と評価！

1.3 mottECOに取り組む意義・効果：食品ロスの削減

i 取組のポイント

mottECOは、食品ロスの削減に効果があります

- mottECO普及コンソーシアム*によると、mottECOで実際に持ち帰られる食べ残しは、**250g/件**。
2024年度は1,223店舗・施設にmottECOを導入、食品ロス削減量は年間82トン以上と見込まれました。

*複数の事業者・自治体・大学が連携し、食べ残しの持ち帰り(mottECO)普及を目的としたアライアンス

食品ロスの削減効果に関する算出方法(例)

1回のmottECOによる
食品ロス削減量
250g/件 ※

※ mottECO普及コンソーシアムに参画する株式会社デニーズジャパンが、店舗の実態調査及び利用者アンケートと商品重量を用いて算出。事業者や業態、メニューによって値は異なるが、現時点で参照でき、信頼性も高い結果の一つ。

×

mottECOの
導入件数 (件)

=

mottECO
導入店舗数
(店)

×

店舗での
実施日数
(日)

×

mottECOの
1日利用件数
(件/日/店)

mottECOによる
食品ロス削減量

mottECO普及
コンソーシアム2024
年間82トン

<mottECO普及コンソーシアムに参画する事業者の実績(令和5年度)>

・デニーズ	0.8 件/日/店
・ロイヤルホスト	0.6 件/日/店
・和食さと	0.2 件/日/店
・びっくりドンキー	1.1 件/日/店
・日本ホテル	0.1 件/日/店
・京王プラザホテル	0.1 件/日/店

1.3 mottECOに取り組む意義・効果:「食べきり協力店」との相乗効果

i 取組のポイント

自治体の施策である「食べきり協力店」とも相性がよいです

- 自治体が地域の食品ロス削減施策として推進する「食べきり協力店(※名称は自治体によって異なる)」は、外食事業者にとっては登録のメリットが見えづらい、自治体にとっても施策効果が見えづらいという課題がありました。
- 自治体が食べきり協力店に対してmottECOの導入支援を行うことで、外食事業者は店舗登録すると資材がもらえ、自治体はmottECO容器の利用件数から食品ロス削減効果が把握できるという、双方にとってメリットが生まれます。

事例

東京都杉並区(2024年)

「mottECO(モtteco)普及推進モデル事業」 にご協力いただける店舗を募集します!

杉並区では、飲食店等での食べ残しによる食品ロス削減のため、食べ残しの持ち帰りの普及・定着を図る「mottECO普及推進モデル事業」を実施します。本事業の実施に当たり、区と共に食べ残しの持ち帰りを普及し、定着に向けて取り組んでいただく店舗を募集します。

「mottECO(モtteco)」とは、環境省が提唱する、飲食店で食べきれなかった料理を利用者の自己責任で持ち帰る行為の愛称です。



1 取組内容

- 【取組期間：令和6年10月～12月(3か月間)】
協力店には、以下の(1)～(3)に取り組んでいただきます。
- (1) 食べ残しの持ち帰りを希望する利用者へ、容器の提供、注意事項のチラシ配布と説明を行う。
 - (2) 店内に普及啓発物(ポスター、ステッカー等)を掲示する。
 - (3) 事業実施後、区へ取組実績アンケートを提出する。

2 協力店に無償で提供するもの



3 募集対象

区内の飲食店、旅館・ホテル等の宿泊施設のうち100店舗
※食べのこし(ゼロ)店舗への登録も必要となります。

4 参加費用

無料

5 募集開始

令和6年7月15日(月)～ ※100店舗に達し次第、募集を終了します。

6 応募方法

次のいずれかの方法によりご応募ください。

●Webフォームによる応募
<https://logoform.jp/form/Y4gr/569197>

スマートフォンで
応募はこちらから



●申込書による応募

必要事項をご記入の上、EメールまたはFAXでご応募ください。

Eメール: gomigen-k@city.suginami.lg.jp FAX: 03-3312-2306

応募先・問合せ先

杉並区環境部ごみ減量対策課 〒166-8570 杉並区阿佐谷南1-15-1
電話: 03-3312-2111(内線3727) FAX: 03-3312-2306 メール: gomigen-k@city.suginami.lg.jp

■ モデル事業協力店舗

・区内飲食店 127 店舗

(業態:居酒屋 30 店、中華 20 店、喫茶・スイーツ 16 店、和食 11 店、
イタリアン 6 店、うどん・そば 5 店、ラーメン 4 店、洋食 2 店、
フレンチ 2 店、寿司 2 店、焼肉・韓国料理 2 件、その他 27 店)

■ mottECO導入の事業実施期間

・2024年10～12月

■ 食品ロス削減量(推計)

・1店舗当たりの容器平均使用数 10.5個 (=持ち帰り件数)
→ 10.5個/店舗 × 127店舗 × 250g/件 = 333.38kg

(出所)杉並区「令和6年度mottECO普及推進モデル事業について」(p.1)

https://www.city.suginami.tokyo.jp/documents/760/r6_mottecojiigyohokoku.pdf

1.4 mottECOの取組状況

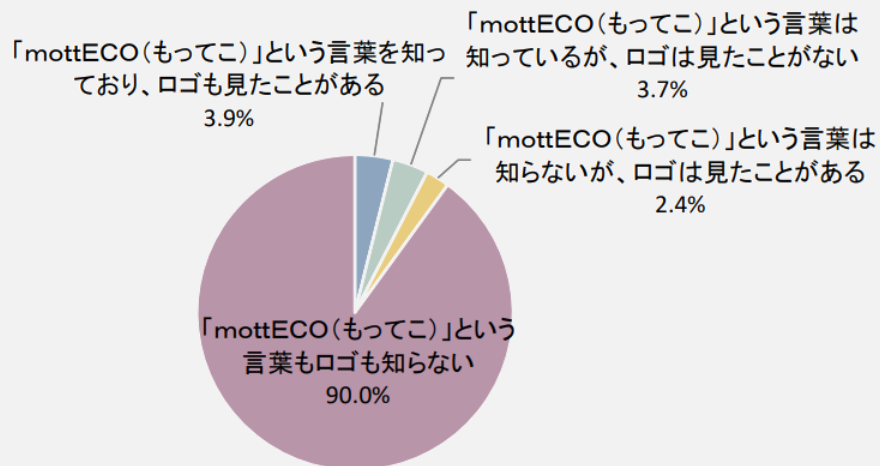
i 取組のポイント

mottECOが広がるよう、消費者への普及啓発は引き続き必要です

- mottECOに取り組む飲食店等が増え始めているものの、消費者の認知度や、持ち帰り経験は多くありません。
- また、外食事業者がmottECOを進めるためには、地方自治体の理解や支援も重要です。
- 地方自治体と外食事業者が連携することで、消費者の行動変容を促すことが期待されます。

消費者の「mottECO(モッテコ)」の認知度

(n=6,172)

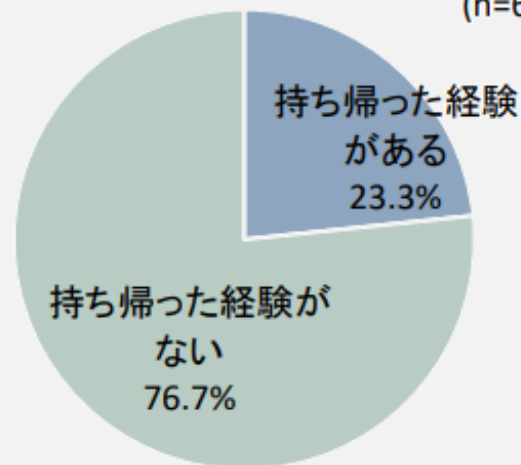


Point

90.0%は言葉もロゴも知らなかった(2021年)

消費者の食べ残し持ち帰り経験

(n=6,172)



Point

76.7%は持ち帰った経験がない(2021年)

1.4 mottECOの取組状況

i 取組のポイント

既に、多くの自治体や事業者等がmottECOの普及啓発に取り組んでいます

- 環境省では、mottECOの普及啓発に取り組む地方自治体や外食事業者・団体等をHPにて公表しています。
- 令和8年1月31日現在では、地方自治体が50件、事業者・団体等が142件紹介されています。

mottECO利用申請者一覧(地方自治体、令和8年1月31日時点)

都道府県(13)	市区町村(37)		
秋田県	北海道 札幌市	千葉県 白井市	大阪府 大阪市
福島県	北海道 室蘭市	東京都 千代田区	大阪府 堺市
群馬県	北海道 滝上町	東京都 渋谷区	大阪府 熊取町
千葉県	茨城県 水戸市	東京都 杉並区	兵庫県 川西市
神奈川県	栃木県 宇都宮市	東京都 荒川区	奈良県 上牧町
山梨県	群馬県 館林市	東京都 三鷹市	島根県 松江市
長野県	群馬県 渋川市	東京都 多摩市	岡山県 井原市
京都府	群馬県 上野村	神奈川県 相模原市	広島県 呉市
大阪府	埼玉県 新座市	山梨県 都留市	福岡県 北九州市
鳥取県	埼玉県 所沢市	静岡県 富士市	福岡県 新宮町
広島県	埼玉県 ふじみ野市	静岡県 藤枝市	長崎県 島原市
高知県	千葉県 我孫子市	京都府 京都市	
大分県	千葉県 鎌ヶ谷市	京都府 京丹後市	



mottECOのロゴは
利用申請すれば、
無料でご利用可能です

2. 外食事業者等による mottECO導入方法

<食品衛生に関する留意事項／事業者に関する基本的な考え方(食べ残し持ち帰り促進ガイドラインより)>

- 事業者は、HACCPに沿った衛生管理を行うこと。原則、事業者は、消費者から食べ残しの持ち帰りの要望があった場合に対応するとともに、持ち帰る食品の衛生的な取扱いの観点から、必要に応じ、容器等の資材提供等を配慮の上で、持ち帰りを行う消費者に対し衛生的な取扱いについての留意事項を伝えること。
- なお、従業員による対応が統一されるよう、マニュアルの作成や従業員教育を行うことが望ましい。
- さらに、持ち帰りの食品であるか否かにかかわらず、事業者が食中毒等の健康被害情報を探知した場合は、保健所へ連絡し、保健所の指示に従うこと。

2.1 現状把握: 食べ残しの発生状況

i 取組のポイント

mottECOの導入検討の前に、可能な範囲で、食べ残しの発生状況(発生量や件数、料理の種類等)を把握することが望ましいです。可能であれば、食品廃棄物全体の発生量も把握しましょう

- 外食産業の中でも、店舗形態や提供形態によって、食べ残しの発生状況は異なります。
- 食品廃棄物/食べ残しを実測するためには、①食品廃棄物/食べ残しを可燃ごみと分別し、②分別したごみの重量を秤で測定します。また、ごみ処理料金の確認、ホール/厨房スタッフへの聞き取り、食べ残しの実測なども例として挙げられます。

事例

(例)食品廃棄物/食べ残しの実測¹

公益財団法人Save Earth Foundationは、居酒屋業態の飲食店と個室提供型の飲食店にて食品廃棄の発生状況を実測。



お客様の食べ残し 厨房から出る食品残さ 消費期限切れ食材 計量

Point

発生要因別に実態を把握ができるよう3つに分別

- ①お客様の食べ残し、②厨房から出る食品残さ、③消費期限切れ食材

(出所)公益財団法人Save Earth Foundation「食品廃棄ゼロ京都プロジェクト「食品ロスゼロ×食品リサイクル100%」最終報告書」(p.33、34)

<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/r04szkp.pdf>

事例

AIカメラによる食べ残し実態調査²

株式会社デニーズジャパンは、ファミリーレストラン1店舗にAIカメラ付き計量器を設置し、約2週間の食べ残し実態調査を実施。販売データと突合した結果、来客数の約16%で食べ残しが発生。その量は6.5kg/日と確認された。



左) 調査用AIカメラ付き計量器
上) AIカメラで撮影した食べ残し画像

Point

AIカメラ付き計量器と販売データから計測

(出所)mottECO普及コンソーシアム2023「自治体・事業者連携によるmottECO導入、普及推進事業 最終報告書」(2024年3月8日)(p.26)

<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/jimdfs.pdf>

2.1 現状把握:食べ残しの発生抑制対策

i 取組のポイント

食べ残しの削減での最優先事項は「おいしく食べきり」を促進することです

- 消費者への呼びかけ等ができていないか見直し、まずは食べきってもらうための取組(発生抑制)を検討しましょう。
※ mottECOは「発生抑制に取り組んでもらい、その上でも生じる食べ残しを持ち帰る」取組です。
- 発生抑制の取組例:小盛りメニューの導入、適量注文の呼びかけ、3010運動
※ 取組方法の検討では、「[飲食店等の食品ロス削減のための好事例集](#)」も参考になります¹。

事例

お子さま完食応援イベント²

株式会社アレフは、子どもが嫌いなものも一生懸命食べることを応援し、残さず食べる喜びを体験してもらえるよう、2006年から「お子様完食応援イベント『もぐチャレ!!』」を実施。
2023年4月より、びっくりドンキー全店(ポケットキッチンを除く)に導入。



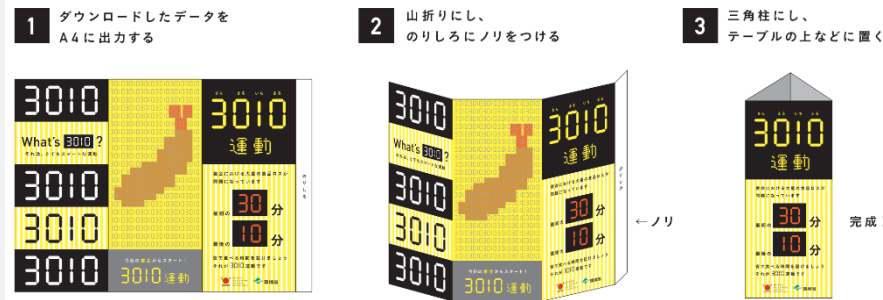
Point

子どもの完食を楽しく応援する仕組み

素材

3010運動の普及啓発用POP³

環境省では、3010運動を推進するため、卓上三角柱POPを作成。HP上でデータを無償提供している(使用許可の申請は不要)。



※3010運動とは、宴会時の食べ残しを減らすためのキャンペーンで、
<乾杯後30分間>は席を立たずに料理を楽しみましょう、
<お開き10分前>になったら、自分の席に戻って、再度料理を楽しみましょう、と呼びかけ、食品ロスを削減するもの。

(出所)1 全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会、農林水産省「飲食店等の食品ロス削減のための好事例集」(令和元年10月更新)

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/170516-38.pdf

2 ハンバーグレストランびっくりドンキーHP「社会活動/食育支援『もぐチャレ!!』」<https://www.bikkuri-donkey.com/approach/society/>

同HP「お子様完食応援企画『もぐチャレ』を全国328店舗で実施」<https://www.aleph-inc.co.jp/news/5327/>

3 環境省HP「3010運動普及啓発用三角柱POP ダウンロードページ」<https://www.env.go.jp/recycle/food/3010pop.html>

2.2 導入に向けた事前検討:持ち帰り対象とする料理

i 取組のポイント

食べ残しの持ち帰りにあたっては、食品衛生の観点から慎重な検討が必要です
季節等の変動も踏まえた上で、持ち帰りを認める料理／認めない料理やルールを検討しましょう

- 食べ残し持ち帰り促進ガイドラインでは、持ち帰りに適する食品について、以下を挙げています。¹

■持ち帰りに適する食品の検討

各施設における調理方法、食材や商品の性状、室温や外気温の状況等も考慮した上で、以下の食品が考えられます。

- (1)衛生管理計画に従い十分に加熱されている食品、
- (2)常温での保存が可能な食品、 (3)水分含量が少ない食品

■持ち帰りに適さない食品: 生ものや半生など加熱が不十分な食品 が考えられます。

事例

持ち帰りメニューに関する条件設定²

日本ホテル株式会社では、「中心温度75℃以上で加熱したメニューに限る」と方針を明確にしている。実際に持ち帰りのあったメニュー品目として、パン、フライドチキン、ピラフ等が挙げられている。

持ち帰りのあったメニュー品目

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

事例

持ち帰りできない商品³

株式会社アレフでは、みそ汁やドリンク類のほか、生もの、傷みやすいものについては、食べ残し持ち帰りが不可であることを明確にしている。

- ・食べ残しが発生する主な食品及び食べ残しの持ち帰りを可能としている食品
→ 持ち帰り不可商品：アルコール、スープ、みそ汁、ドリンク類、生もの、傷みやすいもの

生ものや汁物は除外
されていることが多い



Point

これらはあくまで例示であり、各施設における調理方法、食材や商品の性状、室温や季節・外気温等の状況等も考慮した上で、決定することが肝要である。また、地域・文化的な背景も踏まえ、柔軟な取組にも配慮することが望ましい。

店舗全体の食品衛生管理にもつながるため、よく検討することが重要。

(出所) 1 消費者庁・厚生労働省「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」(p.14)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/assets/consumer_education_cms201_250120_04.pdf

2 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」(p.9) <https://www.mhlw.go.jp/content/12401000/001279584.pdf>

3 株式会社アレフ「「食べ残し持ち帰り」の取り組み」(p.5) <https://www.mhlw.go.jp/content/12401000/001303286.pdf>

2.2 導入に向けた事前検討:持ち帰り方法に関するルール(移し替え)

i 取組のポイント

食品衛生の観点から、食べ残しの持ち帰り方法については慎重な検討が重要です

- 食べ残し持ち帰り促進ガイドラインでは、特に衛生的な移し替えについて、以下を挙げています。¹

- **容器への移し替え:原則、持ち帰る消費者に実施させること。**
- **持ち帰りの容器** :事業者が衛生的に保管し、清潔な容器、器具(箸等)を提供すること。
- **事業者は、消費者が以下の事項を守って移し替えが出来るよう配慮すること。**
 - (1)衛生的な移し替えができるよう、清潔な容器、器具を使って行うこと
 - (2)発熱や下痢等の体調不良のない、大人が行うこと
 - (3)フードコート等の場合、異なる施設の食品を同一の容器に詰めないこと

事例

宴席におけるmottECOの導入事例²

城山観光株式会社は、宴席の開催において、事前に幹事の方へ3010運動とmottECOの実施を相談。mottECOにおいては、持ち帰りが可能な食品(中心温度75度で加熱したものを)をメニュー上で明示するほか、容器への移し替えはお客様自身で実施するよう明示して伝えている。

3010運動にご理解とご協力をお願いします

3010運動は環境省が推奨する宴会時の食品ロス削減啓発運動です

はじめの30分

30min.

乾杯後は
席を立たずに
料理を楽しみ
ましょう

おわりの10分

10min.

お開き前は
席に戻って
残さず料理を
食べましょう

mottECOにはいくつかのルールがあります

- ① 持ち帰れるのは中心温度75度で加熱したものに限り
※メニューで赤字になっているもの
- ② 容器への移し替えはお客様自身で
- ③ 帰宅までに時間がかかる(2次会に行く等)場合は持ち帰りはやめましょう
- ④ 十分に再加熱してから食べましょう
- ⑤ 食べる際に見た目やにおいに異変を感じたら口にに入れるのはやめましょう

【本日のメニューでお持ち帰り可能なお料理】

魚料理 金目鯛とほうれん草入り甘鯛ムースのパイ包み焼
トマトソース

食卓 松茸鶏おこわ 翡翠銀杏 むかご

デザート バスクチーズケーキ プレイフルーツ添え

城山ブランドパン(クルミ・ロール・スコーン)

3

(出所)1 消費者庁・厚生労働省「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」(令和6年12月25日)(p.14)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/assets/consumer_education_cms201_250120_04.pdf

2 城山観光株式会社「食品の持ち帰り「mottECO」の取組みについて」(p.3、5) <https://www.mhlw.go.jp/content/12401000/001297569.pdf>

2.2 導入に向けた事前検討:持ち帰りの容器(①素材)

i 取組のポイント

持ち帰り容器については、①素材、②価格、③保管方法の検討が必要です

- 容器の素材は、外食事業者が自身の経営方針に沿って検討します。食品衛生の観点で問題がないもので、可能な限り環境負荷の低い素材を採用することが望まれます。保管場所が限られている場合は、組み立て式の容器も有効です。
(例) 多層構造の紙製容器は耐久性が高く、再生紙や環境配慮素材の採用で環境負荷も低減できます。
(例) 経木や間伐材を使うことも考えられ、未利用な木材資源の有効利用の一助にもなります。

事例

先行事例における容器の素材(専用容器)

mottECO普及コンソーシアム(詳細は、P.48, 49, 50参照)では、コンソーシアムに参加する事業者が共通の容器を利用。環境配慮素材製のオリジナル容器であり、提供価格は事業者によって異なる(価格については次ページ参照)。



(左記文字拡大版)
※環境配慮素材である旨も記載有

- ・マイクロフルート構造
- ・本事業用PB品
- ・奥行は汎用エコバックのマチ幅を考慮
- ・四隅のみ結着の一体成型
- ・天板に「食ロス削減」ご協力のお礼と「自己責任」での利用明記

(出所)mottECO普及推進コンソーシアム「食品ロス削減の取り組み「mottECO」のパートナーシップによる普及推進事業 最終報告書」(2023年3月3日)(p.11)に一部白塗り加工
<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/r04mottecon.pdf>

事例

先行事例における容器の素材(既存容器)

秋田県の例では、持ち帰り容器貼り付け用シールを作成し、容器に貼付。シールには、持ち帰り時の約束として、持ち帰りが可能な食品、詰め替え時の留意点、保存時の留意点等を分かりやすく記載。



Point

既存容器にシール等を用いることも一手

(出所)秋田県HP「外食時に食べきれなかった食品の「持ち帰り」をしてみませんか? (食品ロス削減関連ページ)」
<https://www.pref.akita.lg.jp/pages/archive/80900>

2.2 導入に向けた事前検討:持ち帰りの容器(②価格設定)

i 取組のポイント

持ち帰り容器の仕入れ価格と提供価格の双方を検討しましょう

- 容器の提供価格は、無料から有料まで存在し(価格も事業者によって異なる)、自社の経営方針等に沿って選択されています。有料での提供事業者の例では、取組の継続性の観点や、利用者にと取組趣旨を理解いただく(「無料なら持ち帰ろう」といった安易な利用を防ぐ)ことを念頭に設定されています。
- **有料で提供する場合:** 容器の調達にも費用を要すことから、消費者が一部負担することで、取組の継続性が向上する。また、消費者の食べきりにもつながると考えられる。
- **無料で提供する場合:** 消費者の負担がなく、持ち帰り経験のない消費者からも賛同を得やすい。

事例

mottECO普及コンソーシアムにおける容器の価格設定¹

mottECO普及コンソーシアムに参加する事業者の多くは、共通容器を使用。各社の商流の違いや管理費の違いを踏まえた適切な金額に設定されている。

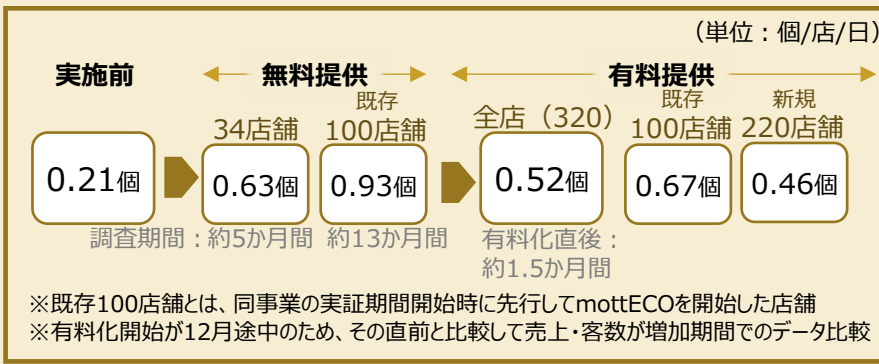
<mottECO普及コンソーシアムにおける各社の容器代>

事業者名	容器提供価格
和食さと	55円(税込) ※2023年時点情報
デニーズ ²	49円(税込) ※2025年11月時点情報
日本ホテル	無料提供 ※2025年11月時点情報
ロイヤルホスト ³	33円(税込) ※2025年11月時点情報

注釈) 令和4年度の実施事業にて容器有料化テストを行った事業者のみ記載

<デニーズ:実証期間中の有料化前後の比較>

左記のうち、令和4年度の実施事業では、デニーズにおける容器有料化前後の利用数の変化を調査した。無料提供を行った後、30円の有料化を実施した。その際の利用数の変化は以下のとおり。



Point

金額を設定する際は、容器代の原価に加え、調達方法や管理費用等も加味して設定するのが望ましい

(出所)1 mottECO普及推進コンソーシアム「食品ロス削減の取り組み「mottECO」のパートナーシップによる普及推進事業 最終報告書」(2023年3月3日)(p.10,12)

<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/r04mottecon.pdf>

2 株式会社デニーズジャパンHP「mottECO(モッテコ)」<https://www.dennys.jp/>

3 ロイヤルホストHP「ロイヤルホストのSDGsへの取り組み」<https://www.royalhost.jp/motteco/>

2.2 導入に向けた事前検討:消費者への伝達事項(1/2)

i 取組のポイント

- 食べ残し持ち帰りを実施する消費者への伝達事項を検討します。チラシ等を用いるなどし、顧客が持ち帰る際、及び、持ち帰った後における一定の注意事項を説明するなどの一定の義務を尽くすことが、民事上の法的な責任を軽減することにつながります。

食べ残し持ち帰り促進ガイドライン 消費者への伝達事項(概要)

ガイドライン
P14.~

<持ち帰りをを行う消費者への伝達事項>

- 基本的な考え方
 - 持ち帰り容器に詰められた食品の衛生的な取扱い等は持ち帰る消費者に委ねられる。
- チラシ等で伝達することが望ましい事項
 - 特に、喫食するまでの時間や運搬時の温度管理等について注意が払われるよう、留意事項についてチラシ等を用い伝達することが望ましい。
 - (1) 速やかな帰宅・喫食を促すこと
 - (2) 帰宅後、すぐに喫食しない場合には、温度が高いところに放置せず、冷蔵庫等で保管すること
 - (3) 異味、異臭等を感じた場合は喫食しないこと

ガイドライン
P21.~

<持ち帰りに合意する際に事業者としてなすべきこと>

- 基本的な考え方
 - 食べ残し持ち帰りについて合意する際には、一定の注意事項を説明するなどの一定の義務を尽くすことが、民事上の法的な責任を軽減することにつながる。
- 説明事項の例
 - ①生ものなど典型的に食中毒の可能性が高い飲食物については食べ残し持ち帰りについて合意しない等、持ち帰る飲食物を特定し提供する際における義務を果たすこと及び②持ち帰ることのできる飲食物の種類、持ち帰る際の飲食物の状態等を踏まえ、持ち帰って食べる際の安全性に関する注意事項の説明をすることが民事上有効。
 - また、飲食店が用意する持ち帰り容器に直接当該注意事項を記載することや、持ち帰り容器の提供と共に当該説明事項を記載された文書を渡すといった措置をとっておくほか、顧客の年齢や飲酒の状況等を踏まえて丁寧に口頭でも説明する等、状況に応じた取組を行うことが望ましい。

(出所) 消費者庁・厚生労働省「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」(令和6年12月25日)を基に作成
https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/assets/consumer_education_cms201_250120_04.pdf

2.2 導入に向けた事前検討:消費者への伝達事項(2/2)

取組のポイント

- 消費者庁のウェブサイトでは、消費者向け・事業者向け等に活用できるポスターやチラシを提供しています。持ち帰り時の注意点を記載したチラシ等もあるため、必要に応じて活用してください。

素材

消費者向けの持ち帰り時の留意点を記載したチラシ

消費者庁では、持ち帰りに関する注意点や基本的な考え方を記載したチラシを作成。各事業者が印刷して活用できる。右のチラシについては、英語版も作成されており、インバウンド客が多い店舗では、英語版チラシの導入も検討すると良い。

<消費者・事業者が活用可能なチラシ>

飲食店をご利用のお客様へ

外食時の食べ残し持ち帰りについて

SDGs 目標達成に向けて、食品ロスをなくしていきましょう！
外食時には、その場で食べることが大切です。
どうしても食べきれなかった場合には、お店の方の説明をよく聞いて、次のことを十分に理解した上で、自己責任の範囲で持ち帰りましょう。

<飲食店で食事をすると、食べ残したものを持ち帰る際の注意事項>

- 食べ残した料理の持ち帰りに際しては、食事がテーブルの上に提供されてから常温で置かれた状態になり、時間の経過によって、提供後すぐの料理と比較すると食中毒が生じる可能性がありますを理解しましょう。
- 生ものなどは持ち帰るのを控え、水分含有量が少ない食品や帰宅後に再加熱が可能な食品を持ち帰るようにしましょう。
- 自ら料理を詰める際には、清潔な手で、お店の指定する清潔な容器や箸などを使用するようにしましょう。
- 料理は温かい場所には置かないようにしましょう（外の気温が高い場合には保冷剤がなければ持ち帰るのを控えましょう）。
- 時間が経過することにより、食中毒の生じる可能性が高まるので、暑い日は必ず、気温の高い日や帰宅までに時間がかかる場合には持ち帰るのをやめましょう。
- 帰宅後できるだけ早く食べるようにしましょう。
- 中心部まで十分に再加熱してから食べましょう。
- 見た目やにおいなど、少しでもおかしいと思ったら、口に入れるのをやめましょう。
- 自分で食べる前に御家族等に譲渡する場合は、飲食店から説明された注意事項を、譲渡を受ける方にも説明しましょう。また、食物アレルギーがある人は譲渡しないでください。

消費者庁

<「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」掲載の消費者用チラシ>

利用規約

【目的・基本的考え方】

- 食品ロス削減はSDGsにおいても国際目標が設定され、我が国においても課題となっています。美味しくお食事を召し上がって頂くためには、お客様にまずその場で食べきって頂くことが重要であるものの、どうしても食べ切れなかったものについては、御要望があれば**持ち帰って頂くことが食品ロス削減の有効な方策**といえます。そこで、当店は食べ切れなかった飲食物の持ち帰りの促進に取り組んでいます。
- 飲食物の持ち帰りにあたっては、一定の食中毒のリスクがあるので、お客様におかれては当店が御説明する衛生上の注意事項を十分御理解いただき、**お客様の自己責任のもと**に行っていただきます。
- 遵守事項：表面の注意事項を遵守してください。

【確認事項】

お客様が飲食物をお持ち帰りされる場合には、お持ち帰りの際又はお持ち帰り後のお客様の行為に起因する食中毒又は異物混入による事故について、提供店では責任を負いかねますのでご了承ください。

私たちも持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

デコ活については はこちら

食のプロジェクトについては はこちら

まずは美味しく食べ切りましょう。食べ切れなかったらSDGs目標達成に向けて持ち帰りましょう！

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でお願いします。

※匂いや味に異変を感じた場合は召し上げられないでください。
※アレルギーのある方には譲渡しないでください。

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、傷みやすいもののお持ち帰りはお控えください。

※スプードリング機での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。

単に温めるだけでなく、十分に再加熱してからお召し上がりください。

こんにちは！mottECO(モットエコ)です
店舗では「飲食店での食べ残しの持ち帰り」のことを「mottECO(モットエコ)」と名付けました。
「mottECO」は「モットエコ」と「モット」を掛けあわせて「モットエコ」を造りました。
というメッセージが込められています。

食品ロスについて詳しくは
食品ロスポータルサイトへ

2.2 導入に向けた事前検討:消費者への案内方法

i 取組のポイント

食べ残しの持ち帰りを、消費者に認識いただくための周知方法を検討しましょう

- 食べ残しの持ち帰りはあくまで自己責任の下で実施することを周知啓発することも重要です。店舗の間取りや顧客の動線を考慮して、資材のデザインや内容、設置位置を検討することも啓発効果を高める工夫の一つです。
- 案内方法としては、ポスター掲示、卓上POP、メニューへ記載、口頭の案内等が考えられます。

事例 メニュー等に掲載している例



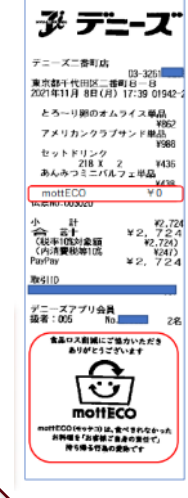
事例 注文用タブレット等への掲載例



※社内システムの変更が必要な場合もあるため、担当部署と事前相談することが望ましい。

事例 その他 案内例

■レシートへの掲載 ■容器設置や案内 (販促時期除く) (持ち帰り不可の掲示も)



(出所) 株式会社デニーズジャパン、ロイヤルホールディングス株式会社「mottECO普及による食品ロス削減と脱プラ両立プロジェクト 最終報告書」(2022年2月)(p.6) <https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/mssdr.pdf>

(出所) ホテル日航つくば「ホテルが取り組むフードロス」(p.7) <https://www.mhlw.go.jp/content/1240100/001297570.pdf>

(出所) mottECO普及推進コンソーシアム「食品ロス削減の取り組み「mottECO」のパートナーシップによる普及推進事業 最終報告書」(2023年3月3日)(p.6、21) <https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/r04mottecon.pdf>
 (注釈) 各取組について、現在、実施していない場合もある

2.2 導入に向けた事前検討:消費者より利用希望を受ける方法

i 取組のポイント

食べ残しの持ち帰りに関する消費者からの意思表示をどのように受けるかを検討しましょう

- 例えば、店内スタッフへの声掛け、持ち帰り希望カードの設置、タブレットによる注文制の導入等が挙げられます。
- 他の利用者の目線が気になり希望を出しづらい消費者もいることが考えられるため、持ち帰り希望カードの設置やタブレット端末からの注文等は、利用者拡大に向けた工夫の一つとも考えられます。

事例

専用ボタンでリクエストができる事例

近年増えている注文用タブレットに持ち帰り用のボタンを付けることで、声をかけづらい場合に活用してもらえるだけでなく、持ち帰りが可能なことを知らせる周知ツールとしても有効。
なお、持ち帰り用の「もったいないパック」は1つ20円(税込)で提供している。

<タブレットの画面>



<アイコン拡大>

すかいらーくは、
フードロス削減のため
食べきれなかった
お料理のお持ち帰りを
推奨しています。



お持ち帰り用の容器をご用意しております。

事例

京都市が提供している意思表示カード

**食べきれなかった料理
持ち帰り希望カード**

減らそう!
食品ロス!

裏面の注意事項を理解して
自己責任により

**私は食べきれなかった料理の
持ち帰りを希望します。**

※事業者が定めた「持ち帰り」の名称とマーク

このカードは店員に提示して、料理と一緒に持ち帰ってください

お持ち帰りの際の注意事項

食品ロスを減らすために食べきれなかった料理のお持ち帰りは大切ですが、食中毒のリスクを伴います。必ずお店の方に持ち帰りの可否や注意事項を確認し、自己責任の範囲で行うようにしましょう。

- 持ち帰りは、刺身などの生ものや半生など加熱が不十分なものは避け、帰宅後に加熱が可能なものにし、食べられる量を考えて、行いましょう。
- 自ら料理を詰める場合は、手を清潔に洗い、清潔な容器に、清潔な箸などを使って入れましょう。また、水分よく切り、早く冷えるよう浅い容器に小分けしましょう。
- 料理は暖かい所に置かないようにしましょう。
- 時間が経過することにより、食中毒のリスクが高まるので、寄り道をしないようにしましょう。また、帰宅までに時間がかかる場合は、持ち帰りはやめましょう。
- 持ち帰った料理は帰宅後できるだけ速やかに食べるようにしましょう。
- 中心部まで十分に再加熱してから食べましょう。
- 少しでも怪しいと思ったら、口に入れるのはやめましょう。

(出所) すかいらーくホールディングスHP「食品ロス削減方針・考え方」
https://corp.skylark.co.jp/sustainability/environment/food_loss/
および、株式会社すかいらーくホールディングスご提供資料

(出所) 京都府京都市HP「京都市食品ロスゼロプロジェクト」
<http://sukkiri-kyoto.com/oshiraseinfo/5152.html>

2.3 導入に向けた具体的な準備:必要な予算の検討

i 取組のポイント

計上すべき費目としては、①持ち帰り容器、②啓発資材等の発注費が挙げられます

- 必要数や消費者への案内方法等の事前検討を踏まえ、必要な予算を計上します。

参考:必要な予算の算出において検討することが望ましい項目

○必要な資材の検討においては、以下2つの項目について検討する。

- ①持ち帰り容器
- ②啓発資材(ポスター、説明チラシ)

①持ち帰り容器

- 容器の必要数の検討(P.21)
 - ・モデル店舗での導入や試行的な導入を行うと、必要数の目安がわかる。
 - ・初めは小規模で導入することで、過剰発注を抑制することが可能となる。
- 容器代の設定(P.20)
 - ・有料で提供する場合、管理費や送料等のコストも踏まえて検討する。
- 保管とコスト
 - ・大量に発注すれば単価は下がり得るが、保管場所や保管コストを踏まえることが重要である。
- 工夫事例:合同調達による調達
 - ・グループ会社内での連携、コンソーシアム等の組成、自治体と協力し、地域単位等での調達も有効である。

②啓発資材

- ・ポスターは、他の店内の掲示物と同様に、必要数を検討する。
- ・説明用チラシは、実際の配布場面を考えて検討する(容器と共に渡す/シールに要点を記載するため説明用とするなど)。
容器と併せて配布する場合は、容器の必要個数と同程度を想定する。

2.3 導入に向けた具体的な準備: 容器の調達(必要数の検討)

i 取組のポイント

事前検討した事項(2.2)を踏まえ、必要な容器の発注数を検討しましょう

- 容器の発注数については、実際の食べ残し持ち帰りの発生状況を踏まえて必要数を検討することや、実際に試しに1~2か月程度少数の容器を導入し、必要数を把握することが考えられます。大規模事業者の場合は、モデル店舗で試行的に導入することも有効です。
- テイクアウト用の容器が既にある場合は、注意事項を記載したシールや包装紙を印刷し、既存容器に貼り付ける方法も考えられます。

事例 (参考件数)mottECO普及コンソーシアム¹

mottECO普及コンソーシアムによる、令和5年3月~令和6年1月のmottECO利用実績のうち、ホテル等を除く以下の4レストランでの利用実績は0.7件/日となっている。

<4つのレストランチェーンにおける利用実績>

0.7件/日

単位	1日件数/店 (件)	実施日数 (日)	店舗数 (店)	件/年 (件)
デニーズ	0.8	365	317	93,000
ロイヤルホスト	0.6	365	220	49,000
和食さと	0.2	365	200	15,000
びっくりドンキー	1.1	365	328	132,000
レストラン小計/平均	0.7	365	1,065	289,000

事例 (参考件数)杉並区内のレストラン²

杉並区が令和6年度10月から12月末まで、区が容器やチラシ等を用意したうえで、区内協力店舗127店舗でモデル事業を実施。利用実績をアンケートで把握したところ、1店舗あたりの利用件数は10.5件/2か月であった(回答件数106店舗)。

<2か月間の利用実績>

10.5件
/2か月

106 店舗の容器使用数 1,118 個
容器平均使用数 1,118 個 ÷ 106 店舗 = 10.5 個

※参加した127店舗の業態内訳
居酒屋30店、中華20店、喫茶・スイーツ16店、和食11店、イタリアン6店、うどん・そば5店、ラーメン4店、洋食2店、フレンチ2店、寿司2店、焼肉・韓国料理2件、その他27店

Point

試行的に導入することが難しい場合は、他事例を参考に必要数を検討することも可能

※業態、メニュー内容、季節等で大きく異なる可能性がある点に留意

(出所)1 mottECO普及コンソーシアム2023「自治体・事業者連携によるmottECO導入、普及推進事業 最終報告書」(2024年3月8日)(p.8)より作成

<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/jjmdfs.pdf>

2 東京都杉並区「mottECO(モッテコ)普及推進モデル事業について」(p.1)より作成

https://www.city.suginami.tokyo.jp/documents/760/r6_mottecojigyohokoku.pdf

2.3 導入に向けた具体的な準備: 容器の調達(発注先の検討)

i 取組のポイント

容器の発注先を検討する際は、食品衛生の観点から適切な資材を製造いただける事業者であるかを見極めましょう

- 例えば、mottECO容器を製造しているメーカーや、既に店舗で利用しているテイクアウト用の食品トレイの発注先に相談することが考えられます。
- また、一般的に販売されている(可能な限り環境負荷が低い)既存容器を購入することも可能です。その際、別途説明事項を記載したシールを貼り付けたり、持ち帰り時の注意事項を記したチラシをセットで渡したりすることで、トラブルを防ぎやすくなります。「テイクアウト」と異なり自己責任が伴う持ち帰りとなることを示す上でも、チラシやシールをしっかりと活用しましょう。

事例

容器の発注先検討の際に参考となる先行事例

■mottECO容器の制作

マイボックス普及企業組合では、食品ロス削減の啓発グッズを制作しており、多くの自治体で活用されている。また、自治体からの要望に応じて紙製のドギーバッグも開発し、秋田県、宮崎県、宮城県、福岡県、沖縄県などで導入が進んでいる。近年は自治体からの問い合わせも増えており、小ロットから安価にオリジナルデザインでの発注が可能である。

■容器の特徴

「紙製ドギーバッグ」は3タイプを展開しており、環境配慮素材の薄手の紙を使用することで、資材使用量の削減を実現。構造は簡単に組み立てられる仕様で、内面には耐水耐油加工が施されており、持ち手付きのため袋を使用せずに持ち帰ることが可能である。電子レンジでの加熱にも対応しており、組み立て式のため保管時のスペースを取らないことも特徴である。

<組み立てタイプ>

(宮崎県庁様オリジナルドギーバッグ)



<成形タイプ>

(福岡県庁様オリジナルドギーバッグ)



<本事例のポイント>

- 既存mottECO容器製造者
 すでにmottECO容器を製造している企業の場合適切な素材や説明事項付の箱を発注可能。
- 保管形式の検討
 保管場所が限られている場合は、組み立て式のボックス等の発注も有効な手。(組み立て方法が容易なものが望ましい)
- コストと発注数のバランスの検討
 大量に発注すれば単価は下がり得るため、コストと保管場所等の両面から相談。
- 安定供給と素材のバランスの検討
 バガス素材等のより環境負荷が低いものが望ましいが、安定供給に課題がある場合も。

2.3 (参考) 容器の共同調達によるコストダウン

i 取組のポイント

- グループ企業や近隣企業との連携により合同調達を行うなど、過剰注文を避け、調達しやすい仕組みをつくることも一例として挙げられます。

事例

容器の合同調達によるコストダウンの事例

■ 合同調達による安定的な価格での調達

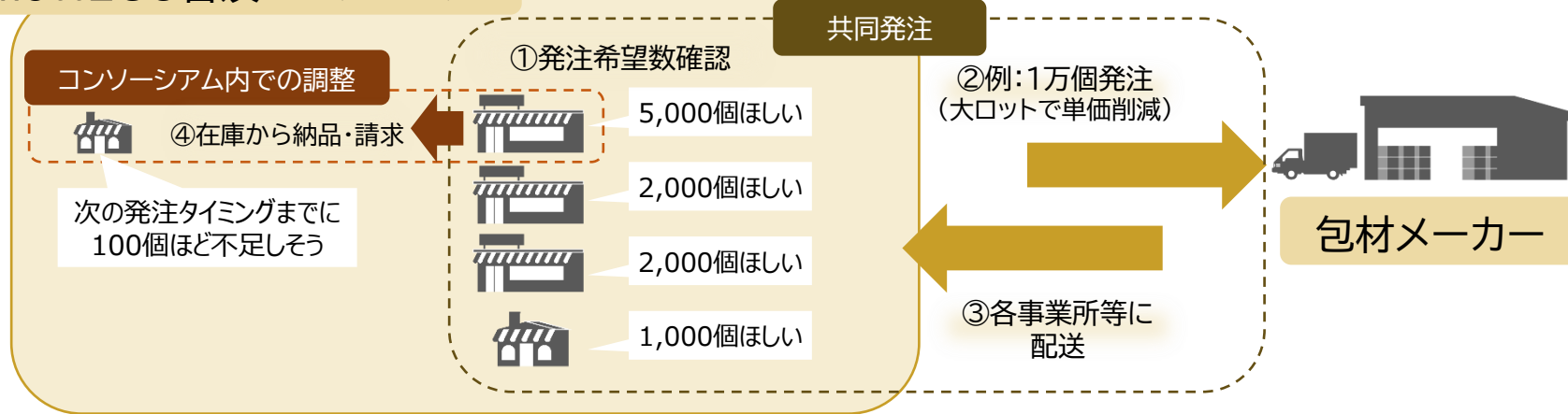
「mottECO 普及コンソーシアム」では、参加企業で共通する持ち帰り容器を発注・活用している。

■ 合同調達による数の調整

必要数の多い事業者の注文に合わせて、必要数が少ない事業者分の発注を行うことで、安定した単価で仕入れることが可能となっている。また、大規模事業者の場合は、余裕を持った注文個数としているため、他の事業者から追加発注があった場合は、その内数から他事業者に渡し、次回発注時に支払いをしてもらうなど、柔軟な対応も行っている。

< 共同調達の仕組み(イメージ) >

mottECO 普及コンソーシアム



(出所)mottECO普及コンソーシアムヒアリング結果より作成(2025年3月、8月実施)

2.3 導入に向けた具体的な準備: 容器の調達(デザインの検討)

i 取組のポイント

容器のデザインや容器に添えるチラシに注意事項を記載しましょう

- 消費者が前向きに利用しやすいデザインであり、食品衛生の観点から、持ち帰る際及び持ち帰った後の注意事項を目立つように記載することも有益です(自己責任であること、衛生的な管理のポイント等)。また、持ち帰り容器には記載せず、チラシ等を添えることも考えられます。
- 環境省HPで提供しているmottECOのロゴデータや(活用には申請が必要です)、自治体のHP等(各自治体に使用条件を確認してください)からダウンロードして使用すれば、デザインの手間やコストを省くこともできます。

事例 mottECO普及コンソーシアムにおける専用容器

mottECOご希望のお客様には専用容器をお渡ししている。(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。)また、容器そのものにロゴマークを使用することで、mottECOの啓発につなげる容器となっている。



(出所) 株式会社デニーズジャパン、ロイヤルホールディングス株式会社「mottECO普及による食品ロス削減と脱プラ両立プロジェクト 最終報告書」(2022年2月)(p.8)
<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/mssdr.pdf>

事例 秋田県がモデル事業等で使用する持ち帰り容器・資材

秋田県では、以下のような持ち帰り容器、また、容器に貼り付けるシール等を活用。(左がR6年度の事業で使用した容器と、貼り付け用シール。右は同事業で使用した持ち帰り用紙袋。)



(出所) 秋田県HP「外食時に食べきれなかった食品の「持ち帰り」をしてみませんか？(食品ロス削減関連ページ)」
<https://www.pref.akita.lg.jp/pages/archive/80900>

2.3 導入に向けた具体的な準備: 啓発資材の調達

i 取組のポイント

食品衛生上の注意点が伝わる啓発資材を用意しましょう

- 消費者が前向きに利用しやすいデザインである他、食品衛生の観点からの注意点(自己責任であること、衛生的な管理のポイント)が目立つように記載することも有益です。先行事業者の作成事例を参考にすることも有益です。
- 環境省は、mottECOのロゴマークやポスター、ステッカー等の普及啓発資材を準備しています(次ページ参照)。各店舗のスペースやオペレーションも踏まえ、有効な資材が見つければ、是非ご活用ください。

素材

啓発資材の事例

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。
容器への押し替えはご自身でお願いします。

※1袋のみ有料となります。必要な方は併りの着へお申し付け下さい。

- 帰宅後できるだけ速やかにお返しください。
- 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注意ください。
- 十分に再加熱してからお返しください。

「令和3年度mottECO導入モデル事業」を環境省より委託して実施しております。
裏面もご覧ください。

「お持ち帰り」に関するお約束

食品のお持ち帰りはお客様の自己責任となります

- 帰宅後できるだけ速やかにお返しください
- 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注意ください
- 加熱の際には別の容器に移してください

※店舗の専用容器(有料)以外で、お持ち帰りはできません

まずは、おいしく、適量を残さず、食べきれなかったら **モッテコ!**

モッテコでもっとエコ!

「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

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

まずは、おいしく、適量を残さず、食べきれなかったら **モッテコ!**

「食品ロス削減」協力店です

日本で、食べられるのに廃棄されている食品は年間約600万トン

食品ロス削減に向けた様々な取組はこちら

環境省 消費庁 農林水産省

(出所)株式会社デニーズジャパン、ロイヤルホールディングス株式会社「mottECO普及による食品ロス削減と脱プラ両立プロジェクト 最終報告書」(2022年2月)(p.7)
<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/mssdr.pdf>

(出所)株式会社アレフ「「食べ残し持ち帰り」の取り組み」(p.3)
<https://www.mhlw.go.jp/content/12401000/001303286.pdf>

(出所)環境省HP「mottECO」ダウンロードページ |
<https://www.env.go.jp/recycle/food/motteco.html>

2.3 導入に向けた具体的な準備:啓発資材の調達

i 取組のポイント

使用申請書をご提出いただければ、ロゴマークや啓発資材を無償で利用できます

- 環境省では、mottECOのロゴマークやポスター、ステッカー等の普及啓発資材を準備しています。

素材

mottECOロゴマーク及び啓発資材の提供

環境省HPにある啓発資材一覧



① ロゴマーク

② 飲食店様向け注意チラシ

「お客様に安全にお持ち帰り頂くために」

③ お客様向け注意チラシ

「安全においしくいただくためのお約束」

④ ポスター(飲食店様用)

⑤ ポスター(自治体様掲示用/飲食店の皆様へ)

⑥ ポスター(自治体様掲示用/一般)

⑦ 三角柱POP(組立用)

⑧ 店頭ステッカー

⑨ 12面付シール

<利用の手順> (下記HPより転載)

ロゴマークおよび啓発資材は各自ダウンロードし御自由に御活用ください。使用の際には使用申請書にご記入のうえで、メールにてお送りください。

[mottECO ロゴ・啓発資材使用申請書](#)

啓発資材の現物支給は行っておりませんので、御自身で印刷をお願いいたします。異なる形式のデータを希望される場合は、下記のお問合せ先までご相談ください。

なお、以下の場合の使用を禁止します。

- ①主として、特定の政治、思想、宗教、募金等の活動と結び付けて使用する場合
- ②食品ロス削減についての正しい理解の妨げとみえるような使用となる場合
- ③法令や公序良俗に反するような方法で使用する場合
- ④不当利益をあげることを目的とするような使用となる場合
- ⑤特定の個人又は団体の売名に利用されるような使用となる場合
- ⑥データを改変して使用する場合(デザイン変更、色変更、トリミング、縦横比率変更、文字変更・削除等、全ての変更を含みます)
- ⑦所定の場所以外に、使用者等の名称を記載すること
- ⑧その他、環境省が不適切と判断する場合

<問い合わせ先>

環境省 環境再生・資源循環局 資源循環課 食品ロス担当

email: shokuhin-recycle@env.go.jp

2.3 導入に向けた具体的な準備:従業員への周知

i 取組のポイント

社内マニュアルの整備や社内研修の開催等で従業員へ周知しましょう

- 具体的な運用方法が決まった折に、実際に消費者に接客を行う従業員自らが、以下の3点を説明・実施できるよう、社内マニュアルの整備や社内研修の開催等を検討しましょう。

①mottECOに関する案内 ②持ち帰り容器の提供 ③食品衛生に関する適切な情報提供

- 食べ残し持ち帰り促進ガイドラインにおいても、「従業員による対応が統一されるよう、マニュアルの作成や従業員教育を行うことが望ましい」とされています。

事例

先行事例:従業員用マニュアルの作成

飲食店「びっくりドンキー」を運営する株式会社アレフは、2021年から食べ残し持ち帰りルールを統一し、共通マニュアルを作成し、全店で運用を開始。それまでは、個別の店舗で判断・対応を行っていたが、「取り組みスタート時は全店に連絡文を発行して周知」しながら、マニュアルを浸透させていった。

<持ち帰りの取組概要>

- ・ご希望のお客様に「持ち帰りルール」を案内
- ・お約束、自己責任に同意頂いた上で
- ・指定の容器（テイクアウト、宅配と同じ）
- ・有料（40円）でお渡しし
- ・お客様ご自身で詰めてお持ち帰りいただく
- ・2021年4月からびっくりドンキー全店で開始
- ・ポケットキッチン11店を除く333店



Point

マニュアルとして明文化・全店への連絡で周知

事例

先行事例:現場での声掛け・OJT型

有限会社八喜為では、店舗数が限られており、また、外国人も働いていることから、現場での声掛けや責任者と共に手を動かしながら覚える形で従業員向けの教育を行った。従業員は、計量や計量時のごみの仕分け、客への持ち帰りの提案等を行うが、呼びかけやOJT型で、楽しみながら学ぶことで実践を行っていった。また、持ち帰り時の説明を行う際は、説明用紙があるため、それを読むことで対応を容易にした。

<従業員へのアンケート調査結果(抜粋)>

- ※mottECOをお客様におすすめする上で、難しかった点
- ・どのくらいの残量から、声をかけるべきかの判断に困った
- ・団体のお客様だと、食べきれない量が多く、多くの量をお持ち帰り頂くよう勧めることが難しかった
- ・お客様と会話して説明することが難しかった(外国人留学生)

Point

通常業務と連動させながら、OJT型で周知

(出所) 株式会社アレフ「「食べ残し持ち帰り」の取り組み」(p.3)
<https://www.mhlw.go.jp/content/12401000/001303286.pdf>

(出所)有限会社八喜為「NewStyle居酒屋 八喜為でmottECO☆フードロス削減&もっとECOへ! 最終報告書」(2024年12月)(p.35) 及び 株式会社ハジメフーズ ヒアリング結果より
<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/r5-hakidame.pdf>

2.4 効果測定、確認・改善：取組効果の把握

i 取組のポイント

取組の継続実施・改善に向けては、取組効果・利用実績を把握しましょう

- 期間限定で試行的に実施し、利用実績を基に継続の判断を行った例もあります。
- 既往事例では、以下のような工夫が実施されています。
 - (1)mottECOに対する消費者や従業員の意見を、アンケートやヒアリングにより把握する。
 - (2)可能であれば、mottECOの実施件数、持ち帰り量、持ち帰った料理の種類を記録・集計する。

事例

先行事例における取組

Point

実施件数等を把握し、効果や改善点を把握する

<mottECO普及コンソーシアムによる評価指標(抜粋)>

- ※●定量的成果、□定性的成果
- 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
指数:「1日/店舗当たりの件数」(参考:下記図表)
- 持ち帰り食材の重量(1件250gで設定)を食品ロスの削減量として評価
指数:「期間当たりの廃棄物削減量(重量 kg または t)」
- 実施店拡大状況
指数:実施店舗、施設数(店または箇所)
- 持ち帰りが多い食べ物、持ち帰り後の消費状況/等

単位	1日件数/店		店舗数		件/年	
	件	日	店	店	件	件
デニーズ	0.8	365	317		93,000	
ロイヤルホスト	0.6	365	220		49,000	
和食さと	0.2	365	200		15,000	
びっくりドンキー	1.1	365	328		132,000	
レストラン小計/平均	0.7	365	1,065		289,000	
日本ホテル	0.1	258	9		232	
京王プラザホテル	0.1	258	2		52	
杉並区	0.1	92	61		403	
コンソーシアム計			1,137		289,687	

(出所) mottECO普及コンソーシアム
2023「自治体・事業者連携による
mottECO導入、普及推進事業 最終
報告書」(2024年3月)(p.8)
<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/jimdfs.pdf>

Point

顧客から直接意見を把握する方法も有効



(出所)ユーザーアンケート
「mottECO普及による食品ロス削減と脱プラ両立プロジェクト」
最終報告書(株式会社デニーズジャパン、ロイヤルホールディング
ス株式会社)(p.7) に読み取り用コード部分を黒塗りして掲載
<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/mssdr.pdf>

2.4 効果測定、確認・改善:オペレーションの改善

i 取組のポイント

店舗スタッフへのヒアリング等も行い改善点を把握しましょう

- 取組の継続実施・改善に向けては、実際に消費者に接客する店舗スタッフに対してヒアリングを実施し、オペレーションの改善点を把握することも有益です。
- ヒアリング結果については、社内マニュアル(p.32)に適宜反映することが有益です。

事例

店舗従業員への聞き取り例①

Point

運用方法等の課題や現場対応に活用可能な要素等が把握できる

<mottECO普及コンソーシアムの例>

店舗従業員への聞き取り(抜粋)

- ・せっかく提供した料理を自分で捨てるのは悲しい。とても良い取り組み
- ・自分の店がこうした取り組みをしているのは素晴らしいと思う
- ・容器とチラシをお渡しするだけなので、運営上に問題はない
- ・容器の大きさは1種類だけか、という質問をされたことがある
- ・同じお客様が繰り返し使われるケースがある
- ・利用されるのは女性が多い気がする
- ・出勤頻度の低いアルバイトは、mottECOをよく知らない人がいるかもしれない

(出所) mottECO普及コンソーシアム2023「自治体・事業者連携によるmottECO導入、普及推進事業最終報告書」(2024年3月)(p.14)<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/jjmdfs.pdf>

<株式会社ハジメフーズの例>

店舗従業員への聞き取り(抜粋・要約)

- ・アンケートの個人情報の記入に嫌な反応をされることが多かった
 - ・声かけのタイミングが難しかった。
工程が多かったので忙しい時は厳しかった
 - ・食事を楽しんでいる客に対してお声掛けするのは少し心苦しかった
- ※本事例ではmottECOポイントカード(会員)を導入している
また、会員に対して事後アンケートを実施している

(出所) 株式会社ハジメフーズ「ECOパスポートの導入して、mottECOプロジェクトをお客さまと地域にもっと広げて継続しよう! 最終報告書」(2023年2月)(p.27)
<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/r04emos.pdf>

事例

店舗従業員への聞き取り例②

Point

従業員の食品ロス削減の意識向上にもつながる

<株式会社ハジメフーズの例>

廃棄量の計量を導入後、汁気を切ろう、ごみが出にくいメニュー構成にしようなど、飲食店における食品ロス削減に対して、従業員の意識が変化していった例もある。

<有限会社八喜為の例>

はい:93%
いいえ:7%
(n=14)

mottECOを実施してフードロス削減に対する意識は変わりましたか?というアンケートでは、14名のうち13名がはいと回答

店舗従業員への聞き取り(抜粋・一部要約)

- ・食品ロスに対して、すぐ意識を向けるようになった
- ・食べ残しの量は、以前よりも気にして見るようになった
- ・店側からの働きかけと、客の意識が必要な取組だと感じるようになった
- ・食べ残しをみると「もったいない」と思うようになった
- ・自分自身も、なるべく食材は残さず食べようという意識が生まれた

(出所) 有限会社八喜為「NewStyle居酒屋 八喜為でmottECO☆フードロス削減&もっとECOへ! 最終報告書」(2024年12月)(p.43)
及び 株式会社ハジメフーズ ヒアリング結果より
<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/r5-hakidame.pdf>

2.5 食中毒発生時の対応等

i 取組のポイント

食べ残し持ち帰り促進ガイドライン:食品衛生に関する留意事項をしっかりと読みましょう

- 食べ残し持ち帰り促進ガイドラインでは、食品衛生に関する留意事項(基本的な考え方)、食中毒発生時等の調査協力について、以下のとおり記載している。
- 事業者は、HACCPに沿った衛生管理を行う。原則、事業者は、消費者から食べ残しの持ち帰りの要望があった場合に対応するとともに、持ち帰る食品の衛生的な取扱いの観点から、必要に応じ、容器等の資材提供等を配慮の上で、持ち帰りを行う消費者に対し衛生的な取扱いについての注意事項を伝える。
- 持ち帰りの食品であるか否かにかかわらず、事業者が食中毒等の健康被害情報を探知した場合は、保健所へ連絡し、保健所の指示に従うこと。保健所は、食中毒の疑いのある患者の情報や、異物混入等、健康被害につながるおそれが否定できない食品の情報を探知した際に、原因究明のため患者の喫食状況や病因物質等の調査、飲食店等の施設調査等を実施する。その際、消費者及び事業者は、保健所が行う調査に対して協力することが求められる。
- 調査の結果、持ち帰りの食品が原因と推定され、原因が消費者の衛生管理の不備に起因する場合は、消費者の自己責任であり、事業者の衛生管理の不備に起因する場合は、事業者に必要な措置がとられる。

食べ残し持ち帰り促進ガイドライン (飲食店において、顧客に上記の説明をするに際しての参考資料の要点)

※これらはいくまでも例示であり、最終的な法的責任の有無は裁判所において個別具体的に判断されることに留意。

「(別添2)飲食店の利用規約における食べ残し持ち帰りに係る条項案例

- 第A条 目的・基本的考え方
 - 一定の食中毒等の可能性があることや、衛生上の注意事項を理解いただくこと、客の自己責任の下に実施するという考え方を記載する
- 第B条 遵守事項
 - 持ち帰りができない食品(「生もの」等)があることを記載する
 - 移し替えや持ち運び、保管、家族等への譲渡について記載する
- 第C条 確認事項
 - 客の行為に起因する食中毒等の事故が店に責任がないことを記載する

(別添3)持ち帰る際及び持ち帰った後の注意事項の記載

- 食べ残しの持ち帰りに合意した場合の説明事項(注意書きまたは容器に注意事項を記載することを推奨している)
 - 時間経過によって食中毒が生じる可能性があること
 - 生もの等の持ち帰りを控え、詰め替えは清潔な手、容器、箸を使うこと
 - 温かい場所に置かないこと、気温の高い日等は持ち帰らないこと
 - 帰宅後、早く食べることで、再加熱すること
 - 見た目やにおいがおかしい場合は口に入れないこと
 - 家族等に譲渡する場合に説明事項を共有すること

3. 地方公共団体による mottECO導入の支援方法

3.1 外食事業者に対する導入促進:地方公共団体名義での協力店の募集

i 取組のポイント

地域内の外食事業者がmottECOに取り組みやすい環境を整えましょう

- 地域内の外食事業者がmottECOに取り組みやすい環境の整備は、地方公共団体に期待される役割の一つです。
- 特に個人経営の小規模な飲食店等に呼びかけを行うことは、地方公共団体だからこそ担える役割の一つです。
- 「どうすればいいかわからない」といった事業者にとって、地方公共団体の呼びかけは有用な後押しとなります。

群馬県 (2023年)¹ 「食べ残しの持ち帰り」にご協力いただける 飲食店等を募集します！」

秋田県 (2024年)² 「食べきれなかった食品の「持ち帰り協力店」募集」

募集店舗数

■ 300店舗

■ 100店舗

協力店の 取組内容

- お客様に食べ残しの持ち帰りを推奨:
mottECO容器の提供、持ち帰り時の注意事項の説明
- 店内に普及啓発物を掲示
- 事業実施後にアンケート調査に協力

- お客様に食べ残しの持ち帰りを提案
- 資材により、持ち帰り時の注意事項の説明
- 県からの注意事項(衛生管理の徹底等)を守って実施
- 事業実施後にアンケート調査に協力

県が協力店に 提供するもの

- mottECO容器 50個/店舗(※希望する場合)
- 普及啓発物セット(ポスター、チラシ、ステッカー)

- 容器・貼付シール・紙袋 最大150セット
- 店舗掲示用ポスター 1部、三角ポップ 15部
- 割り箸 最大100膳

協力店の参加費用

■ 無料

■ 無料

(出所) 1 群馬県HP「食べ残しの持ち帰り(mottECO)にご協力いただける飲食店等を募集します(廃棄物・リサイクル課)」(2023年9月20日)
<https://www.pref.gunma.jp/site/houdou/605686.html>

2 秋田県HP「外食時に食べきれなかった食品の「持ち帰り」をしてみませんか?(食品ロス削減関連ページ)」
<https://www.pref.akita.lg.jp/pages/archive/80900> ※現在は2024年の取組の詳細は掲載なし

3.1 外食事業者に対する導入促進:地方公共団体名義での協力店の募集

取組のポイント

地方公共団体がmottECO容器や啓発資材を準備し、協力店に提供する事例も増えています

事例

群馬県(2023年)¹

食品ロス削減に取り組む外食産業の皆様へ
「食べ残しの持ち帰り」にご協力いただける飲食店等を募集します！

群馬県では、飲食店等における食べ残しによる食品ロスを削減するため、10月の「食品ロス削減月間」に合わせ、食べ残しの持ち帰り(mottECO)にご協力いただける店舗を募集します。

「mottECO(モットェコ)」とは、環境省が提唱する、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。

取組内容 協力店には、下記の①~③全てに取り組んでいただきます。
① お客様に食べ残しの持ち帰りを推奨する。(持ち帰り容器の提供、持ち帰り時の注意事項の説明)【取組期間:令和5年10月~令和6年2月】※期間終了後も残っている容器等は利用可
② 店内に普及啓発物(ポスター、チラシ、ステッカー)を掲示する。
③ 事業実施後にアンケート(取組内容の報告、取組期間中の持ち帰り件数、食品ロス削減量の把握・報告など)を提出する。

協力店に提供するもの 上毛バッグ ※1店舗につき50個 (New!ギーバッグタイプ) コアポスト(廃棄物袋) 群馬県普及啓発物

募集メニュー 以下どちらか片方のメニューをお選びください。
① 持ち帰り容器(上毛バッグ)50個+普及啓発物セット(ポスター、チラシ、ステッカー)
② 普及啓発物セット(ポスター、チラシ、ステッカー)のみ

募集対象 県内の飲食店、旅館・ホテル等の宿泊施設のうち300店舗

参加費用 無料

募集期間 令和5年9月20日(水)~ ※300店舗に達し次第、募集を終了します。

応募方法 次のいずれかの方法によりご応募ください。
・ぐんま電子申請受付システムによるご応募 <https://appoly.e-tumo.jp/pref-gunma/goffer/offfer/detail?itemSeq=15708>
・申込書によるご応募 必要事項をご記入の上、EメールまたはFAXでご応募ください。 Eメール: hairi-ispai@pref.gunma.lg.jp FAX: 027-223-7292

スマートフォンでの電子申請はこちら ▶

トギーバッグを活用する店舗の成果やノウハウを、事例集及びインタビューとしてまとめました！ QRコードからご確認ください。

【応募先・問合せ先】 群馬県環境緑林部廃棄物・リサイクル課 一般廃棄物係 〒371-8570 群馬県前橋市大手町1-1-1 電話: 027-226-2853 FAX: 027-223-7292 メール: hairi-ispai@pref.gunma.lg.jp

事例

秋田県(2024年)²

参加無料 先着100店

食品ロス削減 協力店募集中!

食べきれなかった食品の『持ち帰り協力店』募集

県では、食品ロスの削減を目的として、外食時に食べきれなかった食品の「持ち帰り」に関するモデル事業を実施します。
本事業にご協力いただける店舗を募集していますので、ぜひご参加ください。

実施期間 令和6年10月から令和7年1月までの4か月間

店舗へのお願

- お客様が食べきれなかった食品について、持ち帰りの提案をしてください。
- 資料により持ち帰り時の注意事項について、ご説明をお願いします。
- 県からの注意事項(裏面)を守って実施してください。
- 事業期間終了後に県のアンケート調査に協力してください。

申し込みは二次元コードから、またFAXなどでも受け付けます。

申込期限 9/13 金

店舗へ配布します！

- お客様へ提供する持ち帰り容器・貼付シール・紙袋 最大150部
- 店舗掲示用ポスター1部
- 三角ポップ15部、割り箸最大100膳

持ち帰り容器 縦34mm×横108mm×高さ51mm 容量:630mL (成形済み) 環境配慮資材・レンジ対応 内部:耐水性・耐油性

お問い合わせ先 秋田県 生活環境部 資源化対策課 環境活動推進チーム TEL. 018-860-1560 en-ondanka@pref.akita.lg.jp

事例

東京都杉並区(2024年)³

「mottECO(モットェコ)普及推進モデル事業」にご協力いただける店舗を募集します!

杉並区では、飲食店等での食べ残しによる食品ロスを削減するため、食べ残しの持ち帰りの普及・定着を図る「mottECO普及推進モデル事業」を実施します。本事業の実施に当たり、区と共に食べ残しの持ち帰りを普及し、定着に向けて取り組んでいただく店舗を募集します。

「mottECO(モットェコ)」とは、環境省が提唱する、飲食店で食べきれなかった料理を利用者の自己責任で持ち帰る行為の愛称です。

1 取組内容 【取組期間:令和6年10月~12月(3か月間)】 協力店には、以下の(1)~(3)に取り組んでいただきます。
(1) 食べ残しの持ち帰りを希望する利用者に、容器の提供、注意事項のチラシ配布と説明を行う。
(2) 店内に普及啓発物(ポスター、ステッカー等)を掲示する。
(3) 事業実施後、区へ取組実績アンケートを提出する。

2 協力店に無償で提供するもの mottECO容器 ※1店舗につき30個 ポスター ステッカー メニュー用シール 注意事項チラシ

3 募集対象 区内の飲食店、旅館・ホテル等の宿泊施設のうち100店舗 ※食べのこし(ゼロ)店舗への登録も必要となります。

4 参加費用 無料

5 募集開始 令和6年7月15日(月)~ ※100店舗に達し次第、募集を終了します。

6 応募方法 次のいずれかの方法によりご応募ください。
●Webフォームによる応募 <https://logoform.jp/form/Y4gR/569197> スマートフォンでの応募はこちら ▶
●申込書による応募 必要事項をご記入の上、EメールまたはFAXでご応募ください。 Eメール: gomigen-k@city.suginami.lg.jp FAX: 03-3312-2306

【応募先・問合せ先】 杉並区環境部ごみ資源対策課 〒166-8570 杉並区阿佐谷南1-15-1 電話: 03-3312-2111(内線3727) FAX: 03-3312-2306 メール: gomigen-k@city.suginami.lg.jp

- (出所) 1 群馬県HP「食べ残しの持ち帰り(mottECO)にご協力いただける飲食店等を募集します(廃棄物・リサイクル課)」(2023年9月20日) <https://www.pref.gunma.jp/site/houdou/605686.html>
2 秋田県HP「外食時に食べきれなかった食品の「持ち帰り」をしてみませんか?(食品ロス削減関連ページ)」 <https://www.pref.akita.lg.jp/pages/archive/80900> ※現在は2024年の取組の詳細は掲載なし
3 東京都杉並区HP「mottECO(モットェコ)普及推進モデル事業」 <https://www.city.suginami.tokyo.jp/guide/gomi/seisou/1088600.html> ※現在は2024年のチラシは掲載なし

3.1 外食事業者に対する導入促進:地方公共団体名義での協力店の募集

i 取組のポイント

予算や継続性も意識しながら、支援規模を検討しましょう

- mottECO導入の支援内容は、普及啓発用の資材(チラシや三角POP)の作成・配布から、持ち帰り容器の提供を行うまで多岐に渡ります。**支援内容や、支援する店舗数については、先行事例も参考にしながら検討すると効果的です。**
- 地方公共団体が食べ残り持ち帰りの協力店を募集する際には、「食べきり協力店」など、他の食品ロス削減の取組と併せて実施することも効果的です。

事例

東京都杉並区「mottECO普及推進モデル事業」への協力店舗の募集

■ 「食べのこし0(ゼロ)応援店」と連携した取組(令和5年度～)

- ・「食べのこし0(ゼロ)応援店」の希望者に、持ち帰り容器と啓発資材を無償で提供。
令和7年度は、10～3月にmottECOに取り組み店舗(100店舗程度)を支援。
※支援店舗の数は、「**食べのこし0(ゼロ)応援店**」の登録目標と連動して検討。

■ 持ち帰り容器の配布数の検討

- ・導入支援の取組における主なコスト負担は、「持ち帰り容器の調達」であり、必要な個数の検討が重要であった。
- ・初年度は区内の取組状況がわからないため、**他自治体の事例も参考に、3か月間の取組に対して、「30個/店舗」と設定。**
- ・区内の利用実績も踏まえ、**令和7年度は「20個/店舗」と変更。**

■ 予算確保・経費削減の工夫

- ・mottECO導入の支援事業は、「**食べのこし0(ゼロ)応援店**」の登録業務に係る**委託事業の一環にて実施することで、円滑な導入を実現。**
- ・容器の調達コストは、「mottECO普及コンソーシアム」に参加し、共同調達のスキームを活用することで調達単価を抑制。

担当の声

～「食べのこし0(ゼロ)協力店」との連携～

これまで飲食店に対し、協力店に登録するメリットを提示しづらかったところ、mottECOの導入と組み合わせることで、以下のようなお伝えが可能になりました。

- ・持ち帰り容器やmottECOの啓発資材が無償で提供されます。
- ・容器の利用数から、食品ロス削減効果がわかります。(※自治体にとってもメリット)
- ・杉並区はmottECOについて産官学連携の協力体制を取っているため、他事業者や大学との情報交換の機会も得られます。

3.1 外食事業者に対する導入促進:啓発資材等の準備・提供

i 取組のポイント

地方公共団体の支援があると、外食事業者も消費者に呼びかけやすくなります

○ 啓発資材等としては、以下が考えられます。活用できる予算や継続性も考慮し、検討することが望ましいです。

- 小 ① 環境省作成の啓発資材等の活用を呼びかけ（データを紹介／印刷して配布）
- コスト ② 環境省作成の啓発資材等のデータを基に、地方公共団体の名義を加えた資材を作成・活用を呼びかけ
- 大 ③ 地方公共団体にてオリジナルの啓発資材等を作成・活用を呼びかけ

※ オリジナル資材は、地域内のシンボルマークとして波及効果が期待される一方、作成費用が掛かることに注意が必要です。コスト面を考えると、例えば複数自治体での連携や、都道府県単位で作成することが工夫として考えられます。

素材

① 環境省資材の活用¹



Point

申請方法 → P.41 へ

素材

② 環境省資材をアレンジ¹

■ 環境省資材に自治体名も併記して活用。



事例

③ オリジナル資材を作成²

■ 秋田県は、オリジナル資材を作成することで、取組促進を支援。



(出所) 1 環境省HP「「mottECO」ダウンロードページ」

<https://www.env.go.jp/recycle/food/motteco.html>

2 秋田県HP「外食時に食べきれなかった食品の「持ち帰り」をしてみませんか? (食品ロス削減関連ページ)」

<https://www.pref.akita.lg.jp/pages/archive/80900>

3.1 外食事業者に対する導入促進:啓発資材等の準備・提供

i 取組のポイント

使用申請書をご提出いただければ、ロゴマークや啓発資材を無償で利用できます

- 環境省では、mottECOのロゴマークやポスター、ステッカー等の普及啓発資材を準備しています。

素材

mottECOロゴマーク及び啓発資材の提供

環境省HPにある啓発資材一覧



① ロゴマーク

② 飲食店様向け注意チラシ

「お客様に安全にお持ち帰り頂くために」

③ お客様向け注意チラシ

「安全においしくいただくためのお約束」

④ ポスター(飲食店様用)

⑤ ポスター(自治体様掲示用/飲食店の皆様へ)

⑥ ポスター(自治体様掲示用/一般)

⑦ 三角柱POP(組立用)

⑧ 店頭ステッカー

⑨ 12面付シール

<利用の手順> (下記HPより転載)

ロゴマークおよび啓発資材は各自ダウンロードし御自由に御活用ください。使用の際には使用申請書にご記入のうえで、メールにてお送りください。

[mottECO ロゴ・啓発資材使用申請書](#)

啓発資材の現物支給は行っておりませんので、御自身で印刷をお願いいたします。異なる形式のデータを希望される場合は、下記のお問合せ先までご相談ください。

なお、以下の場合の使用を禁止します。

- ①主として、特定の政治、思想、宗教、募金等の活動と結び付けて使用する場合
- ②食品ロス削減についての正しい理解の妨げとみえるような使用となる場合
- ③法令や公序良俗に反するような方法で使用する場合
- ④不当利益をあげることを目的とするような使用となる場合
- ⑤特定の個人又は団体の売名に利用されるような使用となる場合
- ⑥データを改変して使用する場合(デザイン変更、色変更、トリミング、縦横比率変更、文字変更・削除等、全ての変更を含みます)
- ⑦所定の場所以外に、使用者等の名称を記載すること
- ⑧その他、環境省が不適切と判断する場合

<問い合わせ先>

環境省 環境再生・資源循環局 資源循環課 食品ロス担当

email: shokuhin-recycle@env.go.jp

3.2 消費者への情報発信:外食事業者を通じた周知・啓発

i 取組のポイント

mottECOを認識していない消費者も多いため、飲食店での周知・啓発を行うことは重要です

- mottECOの取組が広がるためには、まずは消費者に認知いただくことが必要です。
- 飲食店に協力いただき、消費者のタッチポイント(目に留まる場所)に啓発資材を設置することが効果的です。

事例 店舗入口での掲示 (有限会社八喜為)

- 消費者が必ず通る店舗入口にて、「mottECO」を紹介。
- 環境省資材を活用し、資材作成費を抑えている。



事例 注意チラシの店内掲示(有限会社八喜為)

- mottECOの注意事項に関するチラシを、店内にも掲示。
- 持ち帰り時に初めてお渡しするのではなく、取組の周知にも活用することで、正しく認識いただくことにも取り組む。



3.2 消費者への情報発信:地方公共団体による周知・啓発

i 取組のポイント

地方公共団体から消費者に直接呼びかけることも、取組促進には有益です

- 地方公共団体がmottECOについても情報発信できる場面は、複数存在します。
(例) 地方公共団体のHPのほか、地方公共団体が主催する親子調理教室や市民講座、環境関連のイベント 等
- 単に取組を紹介するだけでなく、「食中毒に関する注意喚起」も、地方公共団体に期待される役割の一つです。

事例

「食品衛生啓発アニメ」の作成 (秋田県)¹

- 秋田県は県HP上でmottECOに関する取組紹介を行うことに加えて、食中毒を防止するために、啓発アニメを作成して併せて公表。



取組時期などに関する注意

- 食中毒を防止する観点から、mottECOの実施を自粛する期間を設けている場合もある。
 - 以下のような考え方もあり、取組時期の優先度を付ける場合は、秋～冬季の優先が望ましい。
 - 店頭でのmottECOの積極的な呼びかけは、食品ロス削減月間でもある「10月」から、年末の宴会シーズンまでに限定する。
 - 食品ロス削減月間である「10月」にのみ、集中キャンペーンを実施。
 - 夏季期間はmottECOの呼びかけは自粛する。
- ※ 飛沫感染などの予防という観点からは、「飲食店において喫食時に手を付けた食品は、原則、その本人が喫食すること²」という考えも大切。

(出所) 1 秋田県HP「外食時に食べきれなかった食品の「持ち帰り」をしてみませんか? (食品ロス削減関連ページ)」

<https://www.pref.akita.lg.jp/pages/archive/80900>

2 消費者庁・厚生労働省「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」(令和6年12月25日)(p.13)

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/assets/consumer_education cms201_250120_04.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/assets/consumer_education/cms201_250120_04.pdf)

3.3 導入支援による効果の把握

i 取組のポイント

導入支援の条件として、「効果検証への協力」を設けることも有用です

- 導入支援を継続的に実施・改善するためには、導入効果を検証することは重要です。
- 取組効果を把握する方法としては、「mottECO容器の使用件数の報告」や「食べ残し持ち帰り量の実測」、「消費者や従業員に対するアンケート・ヒアリング」等が挙げられます。

素材

飲食店へのアンケート項目(例)

- mottECO導入を支援した飲食店に対し、実施期間の終了時にアンケートを行うことは、効果検証の面で有益。

Q1. 事業期間内のmottECO容器の使用件数

Q2. mottECOの取組状況

- ① 食品の持ち帰りが多い品目
- ② 参加者の年齢・性別、家族構成
- ③ 利用者の反応
- ④ 従業員の反応
- ⑤ 食品ロス発生量の変化
- ⑥ 取組を進める際に工夫したこと

Q3. 今後のmottECOの取組方針

- ① 今後もmottECOの取組を継続したいか
- ② 継続する場合の条件はあるか
(mottECO容器が提供される場合は継続したい／自社で容器を準備してでも継続したい など)
- ③ 次年度同様の支援事業がある場合、参加したいか

事例

食品ロス削減効果の推計(東京都杉並区)

- 東京都杉並区は、mottECO導入を支援した飲食店にアンケートを実施し、「mottECO容器の使用件数」を把握。
- 同結果を活用して、食品ロス削減量を推計。

■ 2024年の支援事業の実施結果

- ・ 事業実施期間：2024年10～12月
- ・ 協力飲食店：127 店舗

■ mottECO容器の使用件数(アンケートより算出)

- ・ 計1,118個
- ・ 1店舗当たりの容器平均使用数 10.5個

■ 食品ロス削減量(推計)

- ・ $10.5\text{個/店舗} \times 127\text{店舗} \times 250\text{g/件}^*$
= 計333.38kg

*1回のmottECOによる食品ロス削減量の目安(P.10参照)

4. 先行事例の紹介

～環境省モデル事業における取組事例～

※環境省モデル事業の中でも、mottECO導入に主眼を置いた取組を紹介。

※各事例の詳細は、環境省「食品ロス削減ポータルサイト」に掲載している。

- ・自治体向け情報／環境省事業における自治体の食品ロス削減取組事例

<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/muni.html>

- ・事業者向け情報／環境省事業における事業者の食品ロス削減取組事例

<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/busi.html>

飲食店・オンラインでのmottECO推進キャンペーンによるmottECO導入促進・消費者啓発事業(株式会社クラダシ)



- 10月の食品ロス削減月間に、mottECO未導入の飲食店での導入の実証と消費者に向けたmottECOや食べ残し削減についての啓発をオンライン・オフライン両面で行い、飲食店における食べ残しの削減・自己責任での持ち帰り推奨を推進。
- 実証を行った7店舗中6店舗で、実証前と比較して、1人あたり食べ残し量が平均33%削減された。
- mottECO導入店舗の拡大に向け、消費者啓発や通年展開に向けたフォローアップを実施。

事業の全体像

麒麟シティ株式会社と株式会社サッポロライオンと連携し、傘下の飲食店舗 計7店にて、2024年10月にmottECO推進キャンペーンを実施。また、同時にオンラインでの発信も行い、来店者など一般消費者への啓発と食品ロス削減効果の検証を実施。



取組の様子



店頭でのポスター等により mottECO啓発を実施



注文の度に利用する端末上部にもシールを貼り訴求



宴会コースのご利用者様に持ち帰りボックスを提供・説明



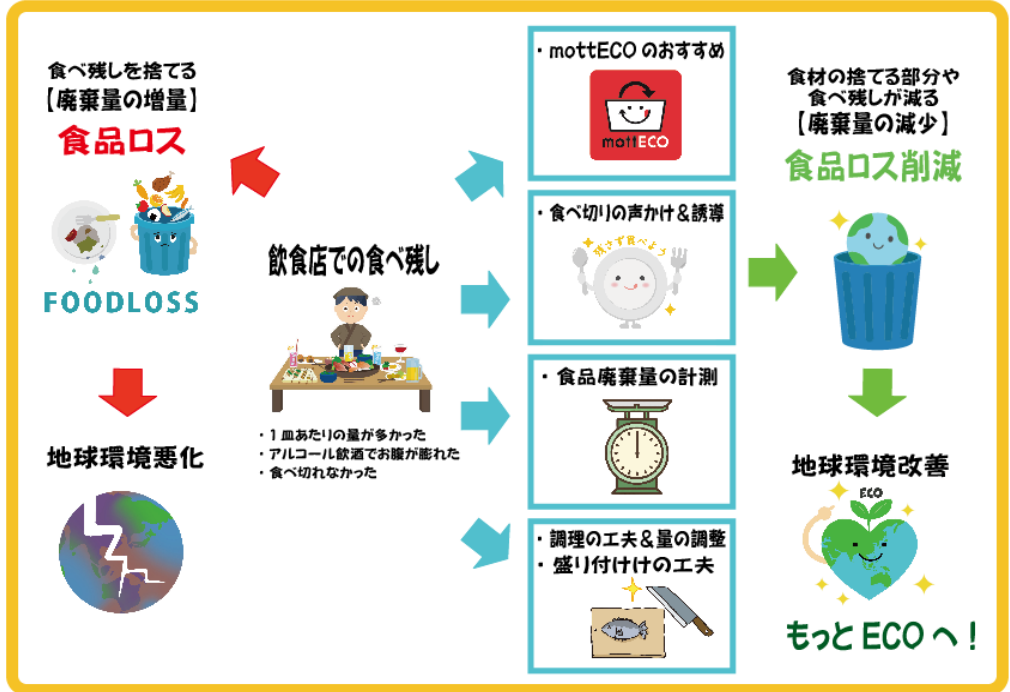
ECサイトでも特設HPを設置し、発信

NewStyle居酒屋 八喜為でmottECO☆フードロス削減&もっとECOへ！ (有限会社 八喜為(はきだめ))

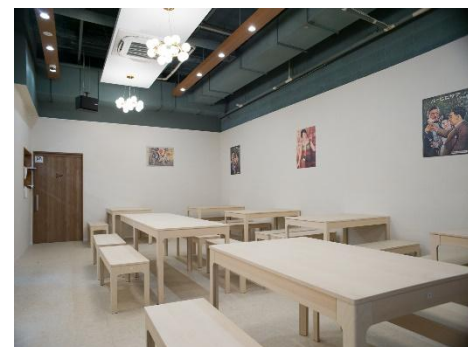
- 八喜為新開地南店で、食べ残しを始めとする食品廃棄量と食べ残しのお持ち帰り量を計測。また、mottECOを告知するべく、店内外でのPOP掲示・スタッフからの声かけ・注意喚起を含めたチラシの配布等を行った。
- お客様や周辺地域の方にmottECOに関するアンケート調査も実施し、mottECOの導入前後での変化等も確認した。
- 成果としては、廃棄量計測のデータ化と習慣化、食品ロスへの意識の高まり、接客力のアップ等がみられた。
- 横展開として、今後八喜為本店でも実施を予定。お客様との距離を縮める、更に積極的な接客力が必要とされる。

事業の全体像

飲食店で従来廃棄されていた料理の食べ残しをmottECOの活用や食べきりの推進で減らし、食品ロス削減へ。



取組の様子



①八喜為新開地南店 店内



②店内POP



③お持ち帰りパック



④セルフオーダー内POP



⑤お持ち帰りの多かった串かつ



⑥食品廃棄量計測の様子

産官学連携によるmottECO普及推進を通じた食品ロス削減事業 (mottECO普及コンソーシアム2024)

- 食品ロス・食品廃棄物削減という社会課題について、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。
- mottECO実践事業者ならではの啓発発信で仲間を増やし、社会への浸透に取り組む。
- 実施事業所 1,200以上、年間約30万件のmottECO利用実績、82t/年以上の廃棄物削減を実現した。

事業の全体像

実施店、mottECO利用の量的拡大だけでなく啓発にも注力し、7か月の事業期間中に27回もの外部発信を実施。
産官学の連携スキームを活かし、コンソーシアム主催の普及イベントを開催。540名の来場を得て、次なる連携につながった。



取組の様子



mottECO普及コンソーシアム主催の食品ロス削減イベント「mottECO FESTA2024」会場でのメンバー記念撮影。SDGs17「パートナーシップ」を基幹として社会課題解決に取り組んでいる。

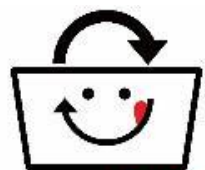
自治体・事業者連携によるmottECO導入、普及推進事業 (mottECO普及コンソーシアム2023)

- mottECO普及を目的としたコンソーシアムを結成、mottECO導入と拡大を通じ「食品ロス・食品廃棄物削減」という社会課題について、複数の事業者と自治体が連携しその解決を図る。
- mottECO実践事業者ならではの啓発発信で仲間を増やし、社会への浸透に取り組む。
- 実施事業所 1,100以上、年間mottECO 20万件以上の実績、72t/年以上の廃棄物削減を実現した。

事業の全体像

実施店、mottECO利用の量的拡大、食べ残し実態調査にも注力。
自治体+事業者という連携スキームを活かし、コンソーシアム主催の普及イベントを開催、発信。400名超の来場を得て、次なる発展につながった。

食べものを



捨てない！

mottECO



取組の様子



mottECO普及コンソーシアム主催の食品ロス削減イベント「mottECO FESTA2023」会場でのメンバー記念撮影。SDGs17のパートナーシップで社会課題解決に取り組んでいる。

- コンソーシアムの各企業が運営する飲食チェーン及びホテルにおいて「食べ残しのお持ち帰り実証」を行い、業種業態を超えたアライアンスによるmottECO実践店舗の拡大について検証。
- 実施店舗は4社750店舗へ拡大（当初計画比180%）。容器の有料化・環境配慮素材使用にも取り組む。
- 4社全店舗導入想定で、52.0tの食品廃棄物の削減が見込まれた（事業開始前から36.2tの廃棄物削減）。
- 今後、業界内外への情報発信、参加案内を行い、コンソーシアムの強みを活かし多様な事業者への拡大を図っていく。

事業の全体像

1. 4社の運営する飲食チェーン「デニーズ」「ロイヤルホスト」「和食さと」、ホテル「東京ステーションホテル」「メゾ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」で、食べ残しのお持ち帰り実証。
2. 容器（環境配慮素材）は、和食さとでは55円、デニーズでは30円と有料で実施。
3. 啓発活動のため、イベント・セミナー、学校等でのプレゼン、及び横展開のため、日本百貨店協会所属店舗において期間限定のmottECO推進事業を実施（容器等の共同購入等、運用についてのノウハウを提供）。



320店舗



環境配慮素材容器



200店舗



9 舗



221店舗

* 株式会社デニーズジャパン、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にて実施。本資料内は「mottECO普及推進コンソーシアム」と記載。

取組の様子

- 持ち帰り件数（1店舗/日）
デニーズ：0.9件、ロイヤルホスト：0.6件、和食さと：0.2件、日本ホテル：0.3件
→ 全店導入を想定すると52.0t（事業前比較では36.2t）の食品廃棄物削減が効果が期待。

デニーズジャパン(デニーズ)



テーブル設置媒体やアプリで告知

・SRSホールディングス（和食さと）



タブレットホーム画面で周知

・ロイヤルホールディングス（ロイヤルホスト）



メニューブックに表記

・日本ホテル（ホテルメトロポリタン 他）



講演で周知・説明

ECOポイントを導入して、mottECOプロジェクトをお客様と地域にもっと 広げて持続しよう！（株式会社ハジメフーズ）



- 食べ残しの持ち帰りの更なる促進のため、「mottECOポイントカードの発行」及び「持ち帰りを前提としたメニューの提供」を実施し、持ち帰り件数の増加、店舗の食べ残しの削減効果を検証。
- 持ち帰りメニューの提供による効果は一定数確認。一方、保冷バックなどのインセンティブによるところも大きく、継続性、従業員の負荷、LINEを活用したPRなど今後も検討が必要。

事業の全体像

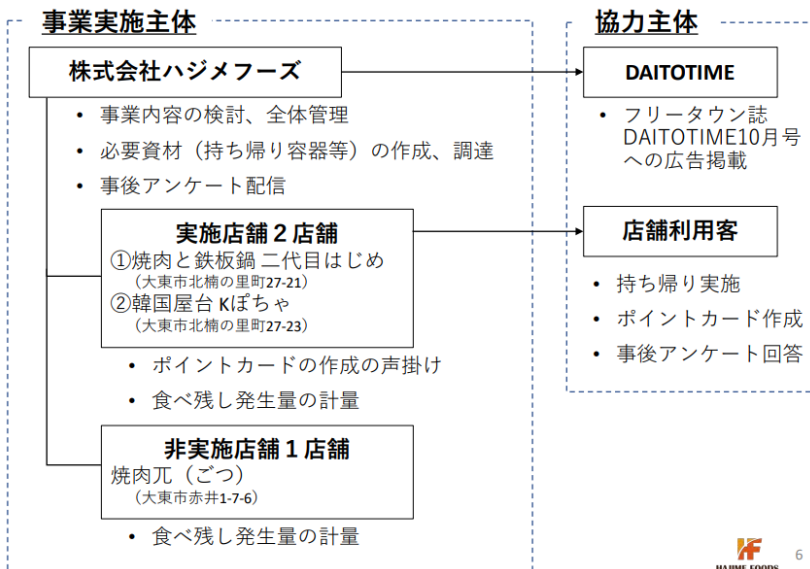
グループの2店舗で以下の取組を実施。

- ① mottECOポイントカードの発行
カード料金500円をキャンペーンとして0円で実施。
- ② 持ち帰りを前提としたメニューの提供
「持ち帰り容器」「持ち帰り用の保冷バッグ」「ポイントカード」がデフォルトで付いてくるセットメニューを期間限定で提供。

取組の様子



(左)
ポイントカード案内チラシ
(右)
お持ち帰り前提メニュー



一人当たり食べ残し発生量

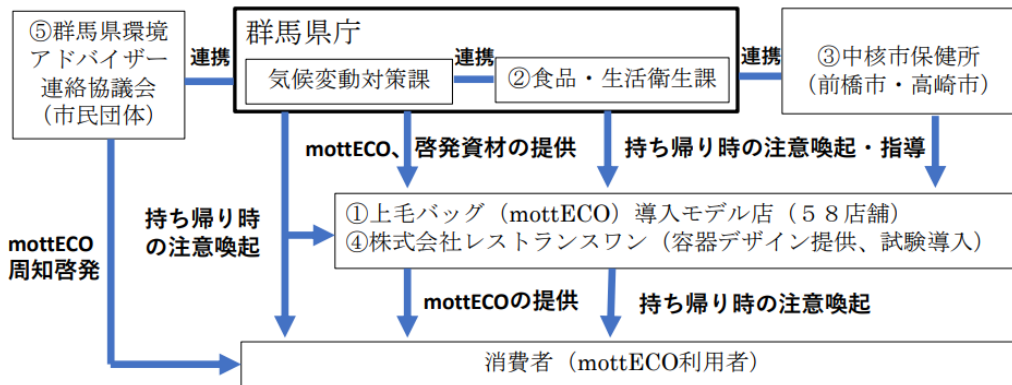
	mottECO会員 実施店舗				非実施店舗	
	韓国屋台Kぼちゃ		二代目はじめ		兀 (ごつ)	
	食べ残し量 (g/人)	取組開始前との比較	食べ残し量 (g/人)	取組開始前との比較	食べ残し量 (g/人)	取組開始前との比較
取組開始前 (7月20日～9月25日)	17	—	11	—	11	—
取組期間① (9月26日～11月15日)	10	-38%	6	-42%	13	+16%
取組期間② (11月16日～1月31日)	20	+22%	7	-38%	7	-36%
取組期間② (忘年会・新年会シーズンを除く)	16	-3%	5	-54%	7	-36%

上毛バッグ(mottECO)導入モデル事業(群馬県)

- mottECO（食べ残しの持ち帰り行動）の定着を図ることを目的に、モデル店舗（58店舗）にオリジナルの持ち帰り容器（上毛バッグ）を配布し、食品ロスの削減効果を検証。
- 期間（2021年10～11月）の食べ残しの持ち帰り件数の合計は1,372件（配布前に比べ、14.6件/月・店と1.9倍に増加）。食品ロス削減量の136kgを実現。今後はノウハウの蓄積、モデル店舗拡大を目指す。

事業の全体像

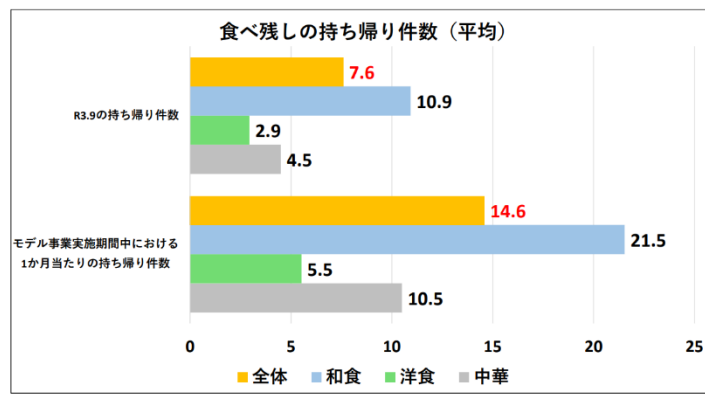
「ぐんまちゃんの食べきり協力店」の中から協力店舗を募集し、モデル店舗として、持ち帰り容器（オリジナルの持ち帰り容器（上毛バッグ））および啓発資材（ステッカー、ポスター、チラシ）を配布し食品ロス削減効果を検証。一定数の食品ロス削減の効果を得た。



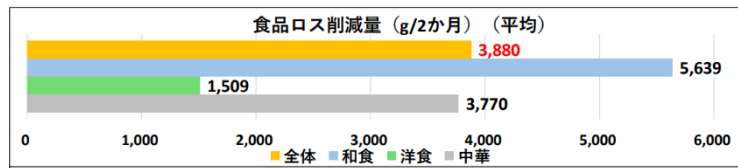
取組の様子

モデル店舗を対象としたアンケート結果抜粋（提供料理のタイプ別）

※回答者内訳：和食店28店舗（うち宿泊施設2）、洋食店19店舗（うち宿泊施設1、結婚式場1）、中華店2店舗



- ◆食品ロスが約136kg減少（1店舗当たり約3,880g*減少）
- ◆モデル店の約60%で食品ロスが減少



mottECO普及による食品ロス削減と脱プラ両立プロジェクト (株式会社デニーズジャパン、ロイヤルホールディングス株式会社)

- 「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ことを目的とし、mottECO事業を実施。食品ロス対策と脱プラの両立がコンセプトの取組。
- 持ち帰りによる食品ロス削減量は3.3t。全店での通年実施を想定すると年間26.2tの削減を期待。
- 持ち帰り容器のコストが課題。有償化や同様な業態の他事業者への連携拡大を今後は検討予定。

事業の全体像

- ・2021年3月～2022年2月に、デニーズ（100店舗）、ロイヤルホスト（26店舗）でmottECO事業を実施。食品ロス削減効果を検証。
- ・多様なツール（レシート、メニューブック、チラシ、ポスター、テーブル設置媒体、アプリ）を工夫し周知。
- ・環境配慮素材等を使用した持ち帰り容器も、啓発ツールとして活用。

取組の様子

お客様アンケートでは、99%が持ち帰ったものを食べたと回答。実地店舗拡大に合わせ、テーブル設置媒体への掲載、ポスター、アプリでの告知などツールを拡大。

環境配慮素材等の専用容器による共同でのmottECO事業

レシートを活用した周知

メニューブックによる周知

テーブル設置媒体に掲載

大学構内掲示 協働：東京農大 入江ゼミ

アプリで告知 (ダウンロード数100万件以上)

実施店舗 東京都内全店

5. 參考資料集

5.1 ガイドライン・啓発資材等

資料の名称	概要	URL
●ガイドライン等		
消費者庁、厚生労働省「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン（2024年12月）」	事業者・消費者双方が安心して食べ残しの持ち帰りを促進することができるよう、事業者が民事上又は食品衛生上留意すべき事項を整理するとともに、消費者に求められる行動について整理した資料。	https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/assets/consumer_education_cms201_250120_04.pdf
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（2017年5月）」	飲食店において、美味しく食べきることを前提としながら、消費者の自己責任の下にて食べ残しの持ち帰りを進めることを明記した資料。	https://www.env.go.jp/content/900509166.pdf
消費者庁・農林水産省・環境省「外食時のおいしく「食べきり」ガイド（令和7年9月更新（令和元年5月作成））」	外食時の「食べきり」促進に向けて、食べ手（消費者）と作り手（飲食店）双方の理解や実践を更に進めるための資料。	https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/assets/consumer_education_cms201_250929_01.pdf
●普及啓発・導入時の資材等		
環境省「飲食店における食べ残しの持ち帰りに関するアンケート調査（2022年2月）」	飲食店の食べ残しを持ち帰る取組の認知や持ち帰り意向のほか、食べ残しと持ち帰りの具体的な経験（食べ残し頻度、持ち帰り頻度、当該場面等）を調査。	https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/motteco_01.pdf
環境省HP「「mottECO」ダウンロードページ」	mottECOロゴマーク、ポスター、三角柱POP、ステッカーなど、食べ残しの持ち帰りを促す際に活用可能な啓発資材のデータが掲載されている。	https://www.env.go.jp/recycle/food/motteco.html
環境省HP「mottECO活用事例等」	「mottECO」ロゴ・普及啓発資材を活用頂いている自治体・事業者等や、環境省モデル事業として実施された先進事例等が紹介されている。	https://www.env.go.jp/recycle/food/motteco_activity.html

5.2 環境省モデル事業

■ 令和5年度 食品の消費行動に伴う食品ロス削減対策導入モデル事業（部門Ⅰ mottECO導入モデル事業）		
株式会社クラダシ	飲食店・オンラインでのmottECO推進キャンペーンによるmottECO導入促進・消費者啓発事業	https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/r5-kuradashi.pdf
有限会社八喜為	NewStyle居酒屋 八喜為でmottECO☆フードロス削減&もっとECOへ！	https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/r5-hakidame.pdf
mottECO普及コンソーシアム2024	産官学連携によるmottECO普及推進を通じた食品ロス削減事業	https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/r5-motteco.pdf
■ 令和5年度 食品廃棄ゼロエリア創出モデル事業等（部門Ⅱ 食品廃棄ゼロエリア推進方策導入モデル事業）		
mottECO普及コンソーシアム2023	自治体・事業者連携によるmottECO導入、普及推進事業	https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/jjmdfs.pdf
■ 令和4年度 地方公共団体及び事業者等による食品廃棄ゼロエリア創出の推進モデル事業等（部門Ⅱ mottECO導入モデル事業）		
株式会社デニーズジャパン、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 ※本資料内では「mottECO普及推進コンソーシアム」と記載	食品ロス削減の取り組み「mottECO」のパートナーシップによる普及推進事業	https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/r04mottecon.pdf
株式会社ハジメフーズ	ECO パスポートの導入して、mottECO プロジェクトをお客さまと地域にもっと広げて継続しよう！	https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/r04emos.pdf
■ 令和3年度 地方公共団体及び事業者等による食品ロス削減・食品リサイクル推進モデル事業等（部門Ⅱ mottECO導入モデル事業）		
群馬県	上毛バッグ（mottECO）導入モデル事業	https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/jbme.pdf
株式会社デニーズジャパン及びロイヤルホールディングス株式会社	mottECO普及による食品ロス削減と脱プラ両立プロジェクト	https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/mssdr.pdf