

事業名称 mottECO普及による食品ロス削減と脱プラ両立プロジェクト

<事業概要>

- ファミリーレストランにおける食品ロス削減・脱プラスチックの推進に向けて、本来競合関係にあるデニーズとロイヤルホストが共同したmottECO普及活動。両者が同一の容器を使用することで、高い発信力を持って事業を推進している。
- 食品ロス削減に繋がる「持ち帰り」を単に推進するだけでなく、持ち帰り容器の多くがプラスチック素材であることに問題意識を持ち、植物由来や環境配慮された紙資源である森林協議会(FSC)認証材を用いた持ち帰り容器を採用した。食品ロス削減と脱プラスチックの両立、ひいてはカーボンニュートラル、海洋プラスチック問題といった環境問題に貢献する取組である。

<事業成果・効果>

- 一週間の店舗食べ残し持ち帰り件数が1.5倍 (1.4件/店→2.1件/店)
- 大手競合2社の共同プロジェクトという点でメディア露出も多く、新聞やテレビの取材等を通じて、mottECOの知名度向上に繋がった。

* 「mottECO (モッテコ) 」とは
環境省等は令和2年10月に、New ドギーバッグアイデアコンテストを開催し、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「mottECO (モッテコ) 」を選定しました。「もっとエコ」「持って帰ろう」という意味が込められています。



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。

臭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。
袋のみ有料となります。必要な方は併りの者へお申し付け下さい。

輝きだけでまだ遅やかに
お召し上がりください。

生もの、ぬめりやずいものは
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。

十分に再加熱してから
お召し上がりください。

「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。
食べ残しなかったお料理をお持ち帰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。

「もっとエコ」「持って帰ろう」というメッセージが込められています。

環境省

アンケートご協力をお願い

「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。
食べ残しなかったお料理をお持ち帰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込められています。

お持ち帰り容器について

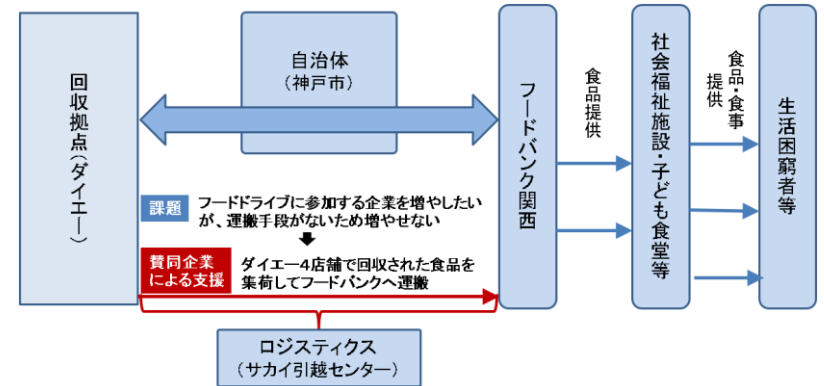
この容器は、環境に配慮したFSC認証紙製の紙容器です。
廃棄する際は、市町村のルールにしたがってください。
※ FSC認証：森林FPO森林管理協議会が認証した木材と事業者が製・加工した紙。

環境省

事業名称 ～業界を超えた連携～ フードドライブ活動の更なる発展に向けて

<事業概要>

- 従前よりフードドライブ活動を行ってきた神戸市とスーパーマーケットのダイエーに、引っ越し業者・サカイ引越センターが連携することで、提供食品の回収拠点とフードバンク団体を効率的に結び付けた取組。神戸市では市民参加型ワークショップでの提案により、スーパーでのフードドライブ活動を取り組み、ダイエーは市内全店で実施中。
- フードバンク団体等が自ら回収するのではなく、サカイ引越センターが引越を行いつつ、回収拠点を巡回することで、フードドライブ活動で活用可能な食品量を増加させることができた。また、サカイ引越センターでは、引越業務と地域貢献への取組みの両立を目指している。



<事業成果・効果>

- 2021年2月までに、約3.2トン进行フードバンク関西や地域の福祉団体等に提供。これは約6.1トンのCO2削減、約224万円の経済効果に相当する(環境省・食品ロスダイアリーを基に算出)。



* 「フードドライブ」とは
家庭で余っている食べ物を回収拠点(自治体やスーパーなど)に持ち寄ったり、イベントなどで回収し、それらをフードバンクを通じるなどして、地域の福祉施設や子ども食堂、生活困窮者などに寄付する活動のことです。

事業名称

「急速凍結」を活用し食べ残しゼロへ。
高齢者ひとりひとりに寄添った新しい食事提供方法で食品ロス削減の取組

<事業概要>

- ・ 介護施設での食事提供に際し、高齢者個々人に合わせた適切な量・メニューの提供により、食品ロスを削減できるよう工夫した取組。
- ・ 提供される食事は、セントラルキッチンで一括調理・急速凍結・運搬され、各施設にて必要量が再加熱されている。施設での提供に際しては、介護職員により10人の入居者毎に再加熱・盛付・配膳・食事介助を行うことで、健康状態や趣味嗜好等に応じた適切な量・メニューの調整を実現している。凍結した食事は6ヵ月間保存可能である。
- ・ 適切な量・メニューの提供や、急な入院等による食事提供量の急な増減にも対応でき、食品ロスの削減に貢献している。

<事業成果・効果>

- ・ 1日あたりの食べ残しが約30%削減した（1日1施設あたり約54kg（2016年）→1日1施設あたり約37kg（2021年））。
- ・ 施設見学者も受け入れており、同様の取組が病院、高齢者施設、給食会社、弁当会社等の法人・業界の枠を超えて広がりつつある。

