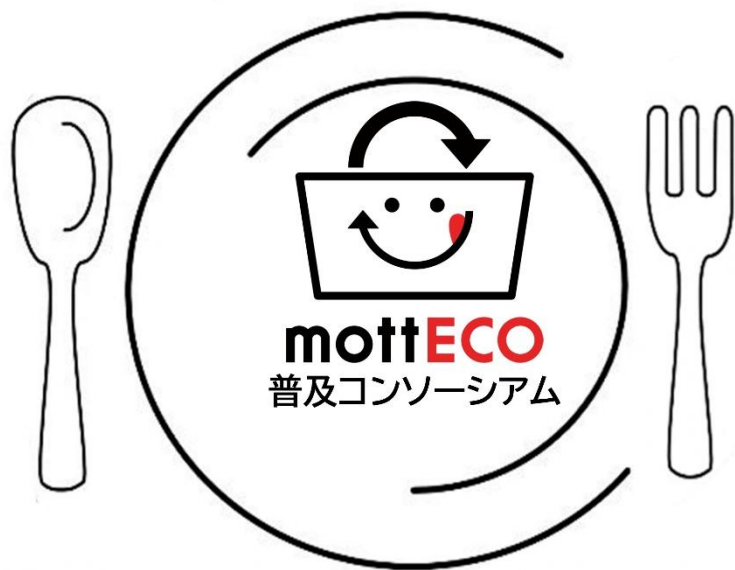


事業名：【mottECOを通じた「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」の普及実践事業】

2026年02月27日(金)

食べ残し持ち帰りガイドライン普及委員会



Kuradashi

1. 事業の目的
2. 事業の内容
3. 事業の実施体制
4. 事業の成果
5. 今後の検討課題
6. 事業終了後の展開(今年度成果を踏まえて)
7. 横展開へのポイント



※複数の団体による取り組みのため、報告中の敬称は略させていただきます

国から発信された「**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～(以下、ガイドライン)」について、先行実践団体である「**mottECO普及コンソーシアム**(以下、コンソーシアム)」においてこれを遵守しつつ、活動を拡大することで、**安全で適正な食べ残し持ち帰りが実現することを証明**していく。

また当該ガイドラインの背景・目的及び留意事項について、**コンソーシアムのネットワーク及び株式会社クラダシ(以下クラダシ)の強い発信力を活用**することで**広く周知**し、社会課題である食品廃棄物削減、ひいてはその焼却による温室効果ガス排出削減に貢献する。



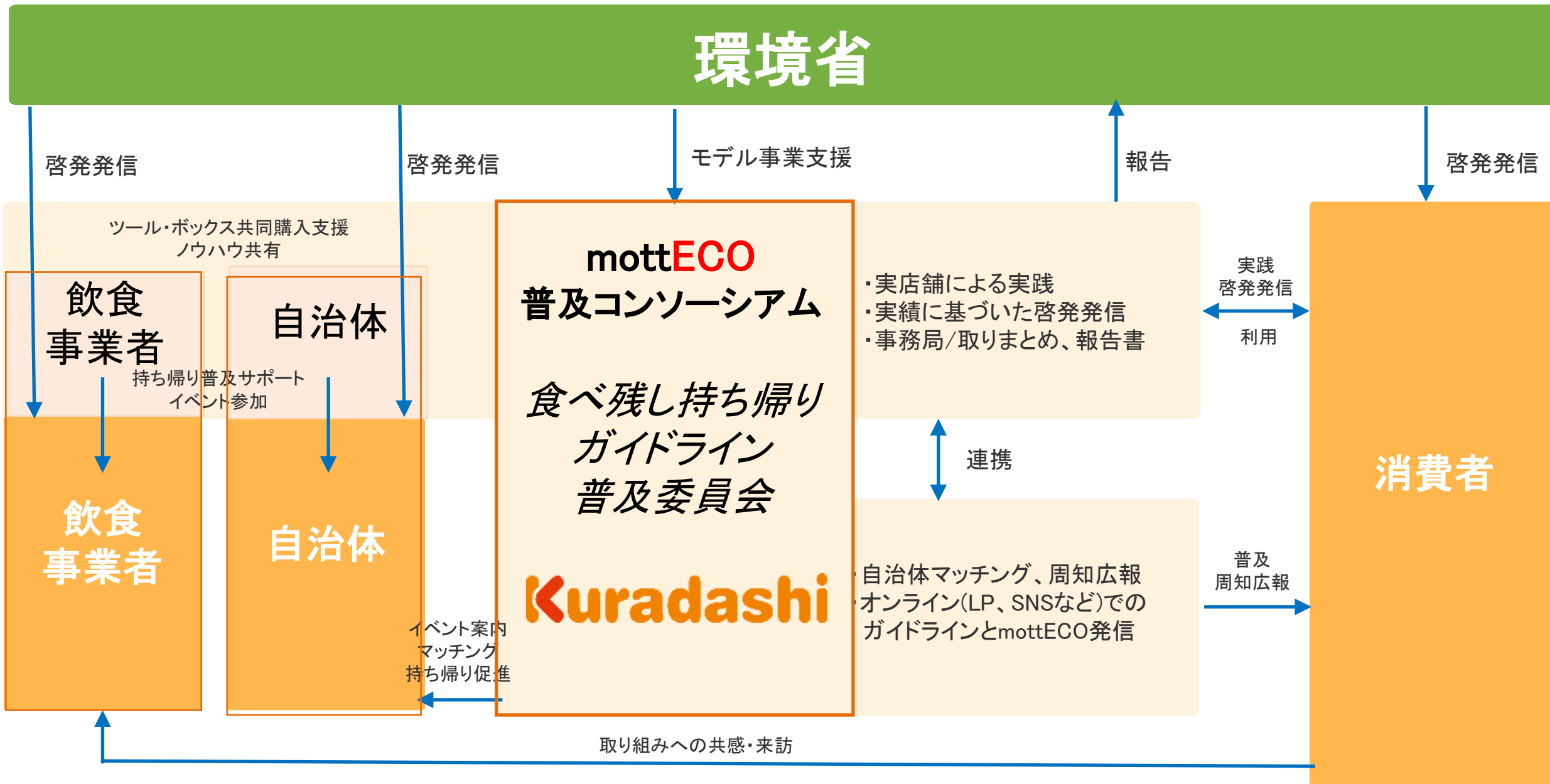
「消費行動の変容」と
「食べものを捨てない社会」への潮流づくり

令和6年12月25日、消費者庁・厚生労働省連名で発信されたガイドラインを、実施初年度である令和7年度中に、消費者・事業者双方に広く周知、普及させていくことで、食べ残し持ち帰りにかかわる消費者の安全と、実践事業者のリスク低減を両立させる。

具体的な事業は以下の4点となる

1. ガイドライン普及とmottECOをテーマとしたリアルイベントの自主開催。
2. 自治体を通じ、地域の個人飲食店、ホテル等へのガイドライン普及を図る。
3. プラットフォーマーとしてのクラダシの知見と仕組みを活かし、ガイドラインとmottECO事業について発信、またコンソーシアム独自の情報媒体を制作、稼働させる。
4. コンソーシアム内外の教育機関や自治体、その他の組織、イベント等へ出向き、また多様なメディアを活用して、積極的に発信、普及活動を行う。

3. 事業の実施体制 -1



3. 事業の実施体制 -2 : mottECO普及コンソーシアム

食べ残し持ち帰りガイドライン普及委員会

01.株式会社デニーズジャパン

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.ニッコースタイル名古屋

11.株式会社いっちょ

12.立命館大学食マネジメント学部

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.株式会社レンブラントホテルマネジメント

22.株式会社大戸屋ホールディングス

23.穴吹エンタープライズ株式会社

24.一般社団法人食品ロス・リボーンセンター

25.マイボックス普及企業組合

26.公益財団法人かごしま環境未来財団

27.外食懇話会

28.株式会社キリンシティ

29.株式会社グルメ杵屋

30.東京都千代田区

モデル事業申請時団体

今年度事業開始後参加団体

31.合同会社ShokumS

32.石坂産業株式会社

33.株式会社ロイヤルホテル

34.株式会社帝国ホテル

※群馬県上野村ともmottECO容器、ノウハウ提供等で連携



参加順 : ボードアンダーライン:幹事会員

3. 事業の実施体制 -2 : mottECO普及コンソーシアム

食べ残し持ち帰りガイドライン普及委員会

外食事業

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

株式会社アレフ

株式会社いっちょ

株式会社ダイナック

康正産業株式会社

株式会社トリドールホールディングス

株式会社大戸屋ホールディングス

外食懇話会

株式会社キリンシティ

株式会社グルメ杵屋

自治体

東京都杉並区

東京都多摩市

東京都千代田区

大学等

東京農業大学

立命館大学食マネジメント学部

中食事業

blancjapan株式会社

ホテル事業

日本ホテル株式会社

株式会社京王プラザホテル

株式会社筑波学園ホテル

ニッコースタイル名古屋

株式会社名鉄ホテルホールディングス

城山観光株式会社

株式会社芝パークホテル

株式会社レンブラントホテルマネジメント

穴吹エンタープライズ株式会社

株式会社ロイヤルホテル

株式会社帝国ホテル

その他団体

一般社団法人食品ロス・リボーンセンター

マイボックス普及企業組合

公益財団法人かごしま環境未来財団

合同会社ShokumS

石坂産業株式会社

事務局

株式会社これやこの



区分別 : ボールドアンダーライン: 幹事会員

※2026年2月1日現在

※区分ごとの参加順

4. 事業の成果（目標：インデックス）

1. **コンソーシアム主催のガイドライン普及、mottECO導入等の発信イベントの数**
（目標：期間中**1回**以上） 指数：「実施回数」単位：回
2. **クラダシ主催のガイドライン普及、mottECO導入等の発信イベントの数 + LP作成**
（目標：期間中**1回**以上） 指数：「実施回数」単位：回
3. **参加事業者の実施店拡大状況**
（目標：**1,500店舗・施設**） 指数：「実施店舗、施設数」単位：店または箇所
4. **コンソーシアムへの新規自治体参加**
（目標：期間中**3自治体**以上） 指数：「自治体数」単位：自治体
5. **mottECO利用による食品ロス（廃棄物）の削減量**
（目標：年換算**100トン**） 指数：「年換算の廃棄物削減量」単位：トン
6. **クラダシ オンライン発信へのリーチ数**
（目標：**100,000件**） 指数：「リーチ数」単位：件
7. **実態のある啓発、発信事業状況**
（目標：期間中 **10件**以上） 指数：「実施回数」単位：件

4. 事業の成果 -1 (コンソーシアムイベント)_1

1. **コンソーシアム主催のガイドライン普及、mottECO導入等の発信イベントの数**
(目標:期間中**1回**以上) ⇒ 実績:期中に3回開催

mottECO FESTA2025 開催:2025.07.01(火)



芝パークホテルのブースで回収した本は
後にブックツリーとして同ホテルに展示

4. 事業の成果 -1 (コンソーシアムイベント)_1

～食べ残しをなくそう！～

食品ロス削減

mottECO モッテコフェスタ

FESTA 2025

7月1日(火)

10:30～14:00

ホテルメトロポリタン エドモント
本館2階 宴会場

〒100-0001 東京都千代田区飯田橋3-10-8
(飯田橋駅・水道橋駅下車 徒歩約5分)

参加無料

※事前申し込み制

Sustainable GOALS

食品ロス削減を中心に、SDGs、資源循環、環境にかかわる啓発発信イベント開催！

【内容予定】

- 関係省庁、有識者、事業者等によるパネルディスカッション
- 省庁によるガイドラインについての講演や事業者による食品ロス削減などの事業発表
- 関係省庁、自治体、事業者、大学、業界団体等による食品ロス削減紹介のブース出展 他

【来場予約】

6月27日(金)締め
※最終申し込みの機会、お申し込みください

【ブース出展申込】

6月16日(月)締め
※最終申し込みの機会、お申し込みください

出展に関するお問い合わせ
ホテルメトロポリタン エドモント
総務課人室 総務グループ(資料、印刷、申込)
TEL 03-3237-1110 (平日 10:00-18:00)
EDGS.ed@edmont.co.jp

モッテコ **mottECO**とは?

食べ残したら持ち帰る。環境省や消費者庁、農林水産省が推進する食品ロス削減アクションです。

食品ロスについて

食品ロス ポータルサイトへ

主催：mottECO普及コンソーシアム
後援：(一社)日本ホテル協会 賛助協力：ホテルメトロポリタン エドモント

	万里	悠久・波光	薫風
10:15	開場 総合司会：SRSホールディングス株式会社 広報担当マネジャー 神谷 悠子 氏		
10:30	開会 主催者代表挨拶：日本ホテル株式会社 代表取締役社長 三林 宏幸 氏		
10:35 ～11:25	<p>講演①</p> <p>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～</p>	<p>展示ブース</p> <p>食品ロス削減を中心に、SDGs、資源循環等、環境に関わる先進的な取り組みをご紹介します。</p>	<p>11:00～</p> <p>試食コーナー</p> <p>もったいないメニュー紹介</p> <p>食品ロス削減を心がけ調理した料理などをご賞味いただけます。</p>
11:35 ～12:25	<p>パネルディスカッション</p> <p>mottECO普及拡大へ ～飲食事業者に期待する取り組み～</p>		
12:35 ～13:25	<p>講演②</p> <p>食品ロス削減の推進について ～びっくりドンキーでの取り組み～</p>		
13:30 ～13:40	フードドライブ寄贈式		
14:00	閉場		

講演①

10:35～11:25

「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 消費者教育推進課
食品ロス削減推進室
室長 田中 誠 氏

厚生労働省 健康・生活衛生局
食品監視安全課 HACCP 推進室
室長補佐 高橋 亨 氏

パネルディスカッション

11:35～12:25

「mottECO 普及拡大へ」
～飲食事業者に期待する取り組み～

パネリスト
農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 環境省 環境再生・資源循環局
外食・食文化課 食品ロス・リサイクル対策室 総務課 リサイクル推進室
室長 鈴木 学 氏 室長補佐 村井 辰太郎 氏

杉並区 環境部 多摩市 環境部
こみ減量対策課 管理係 資源循環推進課 4R推進担当
秋竹 夏季 氏 主査 古川 久美子 氏

城山観光株式会社 東京農業大学大学院
企画広報部 国際食料農業科学研究所
部長 安川 あかね 氏 山本 なお 氏

ファシリテーター
株式会社セブン&アイ・フードシステムズ
環境部会長 中上 富之 氏

講演②

12:35～13:25

食品ロス削減の
推進について
～びっくりドンキーでの取り組み～

株式会社アレフ
店舗運営本部 直営店舗運営部
部長 井口 純一 氏

株式会社アレフ
SDGs推進部
部長 高田 あかね 氏

4. 事業の成果 -1 (コンソーシアムイベント)_1

食べ残し持ち帰りガイドライン普及委員会



4. 事業の成果 -1 (コンソーシアムイベント)_2

ガイドライン勉強会in日航つくば:2025.09.16(火)

食べ残し持ち帰り促進ガイドライン勉強会 : ホテル日航つくば



2025年9月16日(火)

株式会社デニーズジャパン
環境部会長/環境カウンセラー
mottECO普及コンソーシアム代表
中上 富之(なかうえ ふゆき)



なぜ私たちは食品ロス削減に
取り組まなければならないのか
mottECOを実践する意味
～食糧危機と温暖化対策～



2025年9月16日(火) 15:00~15:50
食べ残し持ち帰り促進ガイドライン勉強会

食品ロスをめぐる事情と 食べ残し持ち帰り促進について

消費者庁消費者教育推進課
食品ロス削減推進室長
田中 誠

11/20(木) かごしま環境未来財団・SHIROYAMA HOTEL kagoshima主催 「食ロス削減研修会」開催

「美味しく食べきる」「残したら持ち帰る」が
当たり前の世の中を目指して

食品ロス削減研修会

かごしま環境未来館 2階研修室

11月20日 木
14:00～15:30

私たちの暮らしの中で、まだ食べられるのに捨てられてしまう“食品ロス”が大きな課題となっています。本研修会では、家庭や飲食店でできる具体的な取り組みや、食品ロス削減の最新事例を学び、実践につなげるヒントをお伝えします。一人ひとりの工夫が、持続可能な社会につながります。ぜひご参加ください

講師Profile

株式会社デニーズジャパン 環境部会長
mottECO普及コンソーシアム 代表
環境省 環境カウンセラー

中上 富之

’94年 デニーズジャパン入社 デニーズ中京、神奈川、西東京、甲信地区DM、業務開発GM、サステナビリティ推進GM～現職

SDGs達成のためには「17パートナーシップ」が最も重要である、との信念のもと、業界・業種を越えた連携により、環境啓発、食品ロス削減・温暖化対策推進に取り組んでいる

対象 鹿児島市在住の方

参加費 無料

定員 50名
※定員に達し次第締切ります

内容 14:00～15:15
中上氏講演会
県内飲食店による事例発表
トークセッション
15:15～15:30
飲食店の方向け導入相談会

お申込み かごしま環境未来館(担当:小城)

お問合せ 099-306-6666

こちらの2次元コードより
お申し込みください

QR
コード

【主催】かごしま環境未来館 SHIROYAMA HOTEL kagoshima
【共催】mottECO普及コンソーシアム
【協力】鹿児島市 康正産業株式会社

お申し込みください **コード**

【主催】かごしま環境未来館 SHIROYAMA HOTEL kagoshima
【共催】mottECO普及コンソーシアム
【協力】鹿児島市 康正産業株式会社

まさに産官民連携により実現したイベントで
コンソーシアムの意義を感じた

主催のかごしま環境未来財団・SHIROYAMA
HOTEL kagoshimaの準備・尽力によるところが
大きいですが、コンソーシアムメンバーである
康正産業の地域に根差した取り組み報告もあり、
今後のmottECO普及コンソーシアムの活動
の在り方を示すイベントとなった

4. 事業の成果 -2.1(クラダシ主催イベント)

- 2. **クラダシ主催のガイドライン普及、mottECO導入等の発信イベントの数 +LP作成**
(目標:期間中**1回**以上) 指数:「実施回数」単位:回

クラダシ主催イベントを 11月28日(金)ビジョンセンター東京駅前にて開催



クラダシが提供する社会貢献型インターンシップ「クラダシチャレンジ」の集大成として、クラチャレピッチアワード2025を開催 mottECO普及コンソーシアムとしてブース出展、プレゼン登壇

4. 事業の成果 -2.2(mottECO LP作成)

mottECOの意味・意義の説明、ガイドラインの概要と詳細確認への誘導、普及委員会としての連携事業の紹介、取り組み参加のメリットや案内等々、わかりやすく発信



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がらないでください。
- ※ アレルギーのある方にはご注意ください。

 <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>帰宅後できるだけ速やかに召し上がりください。</p>	 <p>十分に再加熱してから召し上がりください。</p>
---	---	---	---

クラダシLP抜粋

🍴 mottECOとは！

飲食店で食べきれなかった料理を自己責任で持ち帰って食べきる取り組み



mottECO (モtteco) は、環境省が提唱する、外食時の食べ残しを持ち帰ろうという食品ロス削減アクションです。「mottECO」には「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。

🍴 食べ残し持ち帰りガイドライン普及委員会

連携で、広げていく。

クラダシと「mottECO普及コンソーシアム」によって組織される委員会であり、環境省「令和7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1 mottECO導入モデル事業」に採択された事業の推進主体です。

4. 事業の成果 -3、4

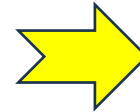
3. 参加事業者の実施店拡大状況

(目標: 1,500店舗・施設) 指数:「実施店舗、施設数」単位:店または箇所

2024年度末実績
26団体 1,233店舗・施設



2025年度末計画
33団体 1,500店舗・施設以上



2026年2月1日現在
34団体 1,589店舗・施設

4. コンソーシアムへの新規自治体参加

(目標:期間中3自治体以上) 指数:「自治体数」単位:自治体

2026年2月1日現在 mottECO事業紹介の機会を得た自治体

東京都新宿区、東京都北区、広島県及び同県広島市、呉市、熊本県熊本市、茨城県つくば市、
京都府京都市、香川県高松市、愛知県小牧市、群馬県みどり市、埼玉県及び同県さいたま市 他

※情報共有までから参加ご検討まで各自治体事情により様々

※自治体の特性から施策化が期中には難しい事例が多い

4. 事業の成果 -5、6

5. mottECO利用による食品ロス(廃棄物)の削減量

(目標:年換算100トン)

指数:「年換算の廃棄物削減量」単位:トン

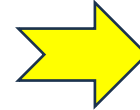
2024年度末実績

82.0トン



2025年度末計画

100トン以上



2026年2月現在

107.6トン

6. クラダシ オンライン発信へのリーチ数

(目標:100,000件)

指数:「リーチ数」単位:件

10/09(木)公開

リーチ数実績: 279,146件(2026年2月23日時点)

現在も1日数十件、月1,000件ペースのリーチ有り

7, 実態のある啓発、発信事業状況

(目標: 期間中 10件以上) 指数: 「実施回数」単位: 件 ⇒ 事業期間内で、合計90件実施

【07月】15件

- 01.07/01 mottECO FESTA 2025 として、主催イベントを開催
- 02.07/02 日本農業新聞リリース
- 03.07/03 JTB他プレゼン(京王プラザホテル仲介)
- 04.07/09 お茶の水大学 mottECO調査協力(デニーズ高井戸店取材)
- 05.07/10 観光経済新聞リリース(日本ホテル対応)
- 06.07/16 サーキュラーエコノミードット東京セミナー登壇(mottECO事業紹介)
- 07.07/19 農大エコゼミin世田谷に参加 mottECO事業紹介
- 08.07/22 広島県循環型社会課 リモートプレゼン(環境省仲介)
- 09.07/22 東京新聞リリース(日本ホテル対応)
- 10.07/24 毎日新聞 mottECO取材(デニーズ対応)
- 11.07/24 サーキュラーエコノミードット東京 イベント取材記事リリース
- 12.07/25 (株)BUB mottECOプレゼン(リゾート連携模索)
- 13.07/28 環境省村井補佐インタビュー動画、農水省鈴木室長+中上対談動画公開
- 14.07/30 家庭画報リリース(日本ホテル対応)
- 15.07/30 環境省食堂「龍幸」mottECO導入 店長ヒアリング(環境省、厚労省同行)

7, 実態のある啓発、発信事業状況

(目標: 期間中 10件以上) 指数: 「実施回数」単位: 件

【08月】14件

- 16.08/03 園田学園大学サマーセミナー登壇 mottECO事業紹介
- 17.08/04 京都市mottECOプレゼン
- 18.08/05 食べきり塾登壇(全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会主催)
- 19.08/05 東京都秋季食べきりキャンペーン連携打ち合わせ(都庁)
- 20.08/06 クラダシマッチング事業: 香川県プレゼン
- 21.08/08 新宿区プレゼン(デニーズ+京王プラザで区役所訪問)
- 22.08/08 日経ビジネス取材記事公開(芝パークホテル)
- 23.08/12 (合)ショクムス mottECOプレゼン ⇒ 団体会員として参加決定
- 24.08/12 Rainy.'Room 取材対応
- 25.08/21 株式会社ロイヤルホテル コンソーシアム参加プレゼン(日本ホテル)
- 26.08/22 帝国ホテル コンソーシアム参加プレゼン(日本ホテル)
- 27.08/27 平井料理システム: 香川県連携と高松市内でもmottECOテスト運用プレゼン
- 28.08/28 Rainy.'Room 取材動画公開
- 29.08/31 北大吉野氏 mottECOプレゼン⇒学生団体としての参加検討

7, 実態のある啓発、発信事業状況

(目標: 期間中 10件以上) 指数: 「実施回数」単位: 件

【09月】13件

- 30.09/01 石坂産業株式会社プレゼン ⇒ コンソーシアム参加
- 31.09/02 ホテルメトロポリタン秋田 ガイドライン・mottECO勉強会
- 32.09/05 横浜市ゼロエミッション分科会(みなとみらい)登壇 mottECO事業紹介
- 33.09/08 ホテルメトロポリタン高崎 ガイドライン・mottECO勉強会
- 34.09/09 消費者庁ガイドライン研修会登壇(レンブラント・デニーズ事例紹介とmottECO事業プレゼン)
- 35.09/10 日本経済新聞取材記事公開(芝パークホテル)
- 36.09/16 ホテル日航つくばガイドライン勉強会(消費者庁連携)
- 37.09/17 北大学生連盟食品ロス削減情報交換
- 38.09/22 株式会社Mepochにガイドライン他情報提供: 次年度以降連携を検討(マイボックス普及企業組合紹介)
- 39.09/22 杉並区域内mottECO協力店巡回
- 40.09/26-28 グッドライフフェア出展(アレフ)
- 41.09/27 HAPPY EARTH2025(キラナガーデン豊洲)mottECOプレゼン
- 42.09/30 熊本市mottECO事業プレゼン

7, 実態のある啓発、発信事業状況

(目標: 期間中 10件以上) 指数: 「実施回数」単位: 件

【10月】13件

- 43.10/02 東京都消費者月間記念JACARIN 事例発表(びっくりドンキー)
- 44.10/05 さいたま市親子環境講座登壇(食ロス削減mottECOプレゼン)
- 45.10/05 MOTTAINAIを始めようFES登壇 mottECOプレゼン
- 46.10/07 ホテルグランヴィア広島 食ロス削減講演会(日本ホテル)
- 47.10/09 クラダシ mottECO LP公開
- 48.10/11 毎日新聞デジタル版 mottECO取材記事公開(多摩市、デニーズ対応)
- 49.10/13 毎日新聞朝刊紙面版 同上
- 50.10/21 銀座キャピタルホテル mottECOプレゼン
- 51.10/21 FMヨコハマ「Tresen(とれせん)」レンブラントホテル海老名小幡さん出演(mottECO紹介)
- 52.10/22 群馬県みどり市 mottECOプレゼン
- 53.10/28 新宿3R協議会 mottECOプレゼン(京王プラザホテル)
- 54.10/30 食ロス削減全国大会in千代田 登壇+出展
- 55.10/30 Sustain Together mottECOコンソーシアム紹介資料共有

7, 実態のある啓発、発信事業状況

(目標: 期間中 10件以上) 指数: 「実施回数」単位: 件

【11月】10件

56.11/11 Re-Foods Hibiya (日比谷高校)mottECOプレゼン

57.11/12 京王プラザホテルエコマークアワード2025最優秀賞受賞

58.11/15 さいたまこどもまちづくり大学登壇 mottECOプレゼン

59.11/16 慶応大学mottECOプレゼン

60.11/18 広島修道大mottECOプレゼン

61.11/20 かごしま環境未来財団+SHIROYAMA HOTEL kagoshima mottECO・ガイドライン研修会

62.11/27 埼玉県商工会連合会サーキュラーエコノミー研修会登壇

63.11/28 クラダシイベント「クラチャレ」開催 (mottECOブース+ピッチコンテスト審査員参加)

64.11/29 新宿3Rフェスタ 登壇+出展

65.11/29 日本フードシステム学会登壇

7, 実態のある啓発、発信事業状況

(目標: 期間中 10件以上) 指数: 「実施回数」単位: 件

【12月】13件

66.12/01 港区保健所主催 食べ残し持ち帰りガイドライン研修会登壇(mottECO実践事例紹介)

67.12/05 東農大UPM来日臨時mottECOプレゼン

68.12/10 mottECO・ガイドライン推三省庁合同ミーティング

69.12/10-12 エコプロ2025 ブース出展(びっくりドンキー)

70.12/11 食品ロス見える化施策協議

71.12/12 セブン&アイグループ mottECO官民連携進捗プレゼン

72.12/15 もったいない食堂mottECOプレゼン

73.12/17 亜細亜大学SDGs講義(京王プラザホテル)

74.12/17 Food & AgriTechフォーラム・マッチング事例発表(びっくりドンキー)

75.12/18 コンソーシアム幹事会開催(埼玉県ご担当者紹介、法人名決定)

76.12/18 札幌大学地域共創学SDGs・GX 入門 事例発表(びっくりドンキー)

77.12/26 愛知県小牧市mottECOプレゼン

78.12/29 RE:FOODジャパン(日比谷高校)mottECOプレゼン

7, 実態のある啓発、発信事業状況

(目標: 期間中 10件以上) 指数: 「実施回数」単位: 件

【01月】7件

- 79.01/10 昭和女子大学大学院オープン講座登壇
- 80.01/14 (株)ダイナックmottECO導入店拡大プレゼン(グッドスプーン)
- 81.01/16 もったいない食堂mottECOプレゼン(亜細亜大学仲介)
- 82.01/02 北海道大学公共政策大学院授業 事例発表(びっくりドンキー)
- 83.01/22 埼玉県庁食ロス削減施策協議
- 84.01/27 広島県・広島市mottECOプレゼン(リーガロイヤルホテルお繋ぎ)
- 85.01/29 コンソーシアム情報交換会開催

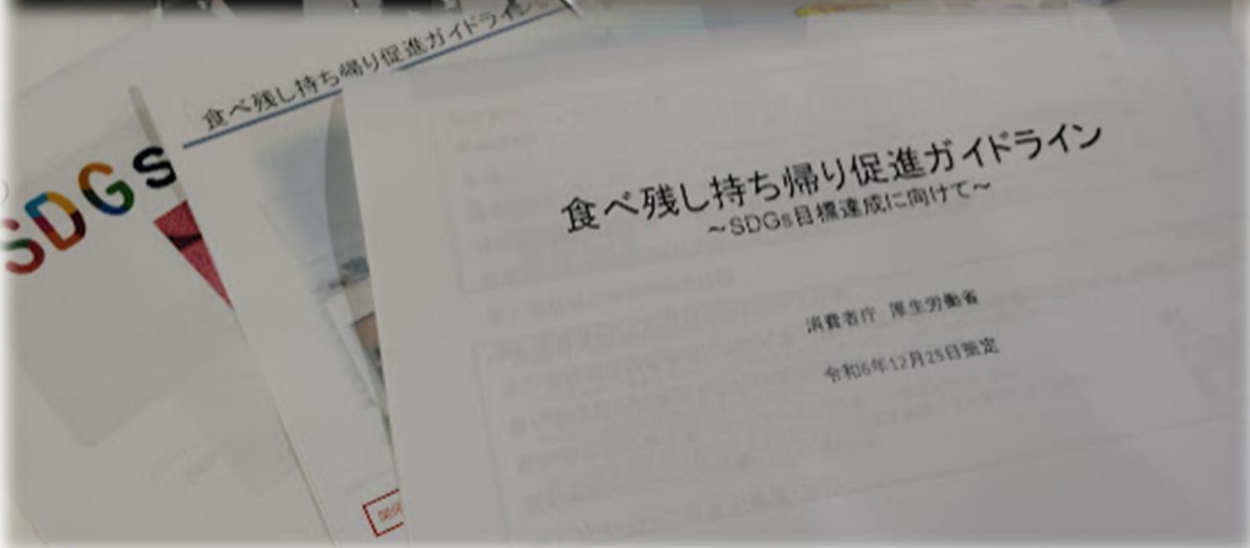
【02月】5件

- 86.02/06 京都市「ごみ減量&資源循環のための指針・事例集」掲載(和食さと)
- 87.02/16 農水省食品ロス削減見える化施策検討会参加
- 88.02/19 宇都宮市食品安全食ロス削減講演会登壇
- 89.02/25 観光経済新聞「食品ロス削減に向けた意識変革を」寄稿掲載(日本ホテル松田さん)
- 90.02/27 環境省モデル事業最終報告会

予定: 消費者庁「みんなの未来にエシカル消費 パンフレット」mottECO普及コンソーシアムの取り組み事例掲載

4. 事業の成果 -7(事例報告)_1

34.09/09 消費者庁ガイドライン研修会登壇(レンブラント・デニース)



28.08/28 Rainy. 'Room 取材動画公開 (YouTube、Tik Tok他)



Rainy. "Rainy.'s Room" :
#15 デニースで学ぶサステ...

40.09/26-28 グッドライフフェア出展(びっくりドンキー)



4. 事業の成果 -7(事例報告)_2

41.09/27 HAPPY EARTH2025(キラナG豊洲)
SDGs週間 | GLOBAL GOALS WEEK
【東京】HAPPY EARTH FESTA 2025



45.10/05 MOTTAINAIを始めよう登壇 mottECOプレゼン(レイクタウン越谷)



多摩市作成の自治体向け
mottECO紹介冊子は
様々なイベントの配布物
として活用

46.10/07グランヴィア広島 食ロス削減講演会

講演会 2025年 10月7日 火 参加費 無料

食品ロス削減と
私たちの責務

講師 中村 勝宏氏
ホテルメトロポリタン エドモント
特別顧問 統括名誉総料理長



4. 事業の成果 -7(事例報告)_3

51.10/21 FMヨコハマ「Tresen(とれせん)」
レンブラントホテル海老名小幡さん出演



54.10/30 食ロス削減全国大会



10/30 食ロス削減全国大会は、
コンソーシアム会員の千代田区主催

コンソーシアム幹事の日本ホテル松田さん、アレフ高田さん登壇、同幹事のロイヤルHD藤田さん、SRS HD岩見さん中心に自治体他の会員、事務局によるブース運営と、mottECO普及コンソーシアムの連携あつての参加となった

64.11/29 新宿3Rフェスタ 登壇+出展



4. 事業の成果 -7(事例報告)_4

57.11/12 京王プラザホテルエコマークアワード2025最優秀賞受賞

食べきれなかった料理を持ち帰る「mottECO」の推進をはじめ、規格外バナナの活用や製造過程で生じる焼き菓子の「はじっこ」の商品化など、「もったいない」を「おいしい」に変える挑戦を続けています



京王プラザホテル



86.02/06 京都市「ごみ減量&資源循環のための指針・事例集」掲載(和食さと)



食べ残しの持ち帰りの仕組みでお店も利用客もスッキリ!

●和食さと

食品ロス対策の一環として、食べきれなかった料理を安全に持ち帰れる仕組みを導入しています。利用客はテーブルのタブレットから有料の容器を注文。店員の説明を受けたうえで、十分に加熱した料理を利用客が容器に詰めて持ち帰るスタイル。容器は紙製で、環境省が推奨する食品ロス削減アクション「mottECO」のロゴ入りです。「以前から週に数件あった持ち帰りニーズに安心して対応できるようになった」と店舗から好評。利用客にもありがたい取組です。現在、全国の系列店舗で年間延べ18,000人もの方に利用されています。

そもそも少量を選択できるメニュー設定や、実績データを基に最適な発注量を自動計算するシステムの導入など、食べキリ、使いキリの取組も並行して進めています。



食べ残し持ち帰り促進ガイドライン周知・実践の具体的方策として、注意喚起チラシの改善
⇒ **mottECO利用者からガイドライン詳細にアクセスできる**ようQRコードを表記

☆お持ち帰りの際の注意点 (必ずお読みください)

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
※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

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～SDGs 目標達成に向けて～」を遵守した取り組みです

こんにちは！mottECO(モッテコ)です
東京都では「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」は、「もっとエコ」と「持って帰る
of」の英語の音がこめられています。

食べ残し持ち帰り
促進ガイドライン
くわしくは
必ずご確認ください



食品ロス削減にご協力いただきありがとうございます。

「トフィン～SDGs 目標達成に向けて～」を遵守した取り組みです



食べ残し持ち帰り促進ガイドライン

くわしくは
必ずご確認ください



こちらのQRコードで
「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」にアクセス
できるようにし「必ずご確認ください」と明記

「mottECO」と「ガイドライン」のさらなる認知度向上に向け、コンソーシアムのHPを作成

<https://www.motteco-consortium.jp/>

2026年2月24日立ち上げ

mottECO事業の発信、新規参加者の入口として稼働



mottECOとは？ mottECO普及コンソーシアムの目的



1. 個人店への拡大を目的とした自治体連携のさらなる強化とクラダシ連携継続

・既存コンソーシアムメンバー(特に自治体会員)からの働きかけ強化

今年度事例 Ex.多摩市 ⇒ 群馬県みどり市(交渉中)、SRS HD ⇒ 京都府京都市(交渉中)
東農大 ⇒ 東京都世田谷区(交渉中)、日航つくば ⇒ つくば市(交渉中)

・イベント、研修等登壇時のコンソーシアムアクセス先(info_motteco)発信をHPでさらに強化

今年度事例 消費者庁:ガイドライン研修会登壇 ⇒ 熊本県熊本市(交渉中)
全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会:食べきり塾登壇 ⇒ 広島県呉市(交渉中)
サーキュラーエコノミー東京:環境講座登壇 ⇒ 石坂産業(コンソーシアム参加)

2. 拡大するコンソーシアムの持続性担保

一般社団法人化を年度内に準備

6. 事業終了後の展開(今年度成果を踏まえて)

1. 「家庭系食品ロス削減」への貢献に挑戦

今年度実施したイベント、研修、説明会等での反響から

「外食時のmottECO体験は必ず家庭系の食品ロス削減につながる」

との発想・仮説を得た

店舗でのmottECO実践による事業系食品ロス削減を前提として、継続的な啓発発信により家庭系食品ロス削減への貢献に挑戦する

mottECOの認知向上⇒実践事象者の拡大⇒利用拡大⇒
食品ロス削減アクションの体験⇒家庭での行動変化

2. 省庁連携の強化

正式な連携として認知してもらうために法人格の取得

⇒コンソーシアム設立当初から最も重要としてきた官民連携を一層強化

⇒国が掲げる方針を、コンソーシアムが実践者として普及推進、その成果をフィードバック

⇒それを関係省庁が評価、発信することで信用を得る

という循環を生むことで、事業の継続性を担保

「食べ残さない」「残したらmottECO」が当たり前の社会になるまで、拡大推進に努める

7. 横展開へのポイント

1. 自治体参加促進による面的な拡大と個人店での実践拡大

1) 参加団体の地理的な展開を最大限活用

- ・各本社所在地または出店地域の自治体との既存の関係性を活かす

2) 先行自治体の事例を活かす

- ・杉並区は、最も早く自治体として参加し、直近2年間は100店舗以上の域内事業者のmottECOトライアルを実施しており、現在も三重県や広島県等、県単位での問い合わせがある
- ・多摩市が作成した、自治体向け導入手引きの有効活用
- ・千代田区は食ロス削減全国大会を主催したノウハウを保有

コンソーシアム内の自治体分会のパイプを活かし、自治体が自治体を呼ぶ流れを作る ⇒ クラダシとの連携も継続

2. 同様にコンソーシアム会員の多様性を最大限活用

- ・ホテルはホテル、外食は外食、大学は大学といったそれぞれのパイプを活かし、積極的に協力者の拡大を図る

目標は「消費行動の変容」による食べ物を捨てない社会の実現

17 パートナーシップで
目標を達成しよう

