

環境省「令和4年度 mottECO（モッテコ）導入モデル事業」

年間報告

2023年3月3日（火） 10:00 リモート開催

事業名称：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

申請者：mottECO普及推進コンソーシアム

（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、SRSホールディングス、日本ホテル）



事業の概要

「食品ロス削減」という大きな社会課題に対し、
飲食事業者がmottECO導入と拡大を通じ、**競合関係を
超えたパートナーシップで取り組み**、その解決を図る。

食品廃棄物排出事業者である、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、SRSホールディングス株式会社、
日本ホテル株式会社が共同の推進主体として、

「 mottECO普及推進コンソーシアム 」

を立ち上げ、それぞれ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」及びホテル「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」において実証を行う。

事業の骨子

事業は以下の4つを柱として実施する。

1. 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**
2. 将来の中小・個人飲食店参加を見据え、容器等ツールの**共同調達スキームの構築**と容器の**有料化**の検討
3. **食品ロス削減**と、同じく社会課題である**脱プラスチックを両立**させるため、FSC認証素材の食べ残し持ち帰り容器の実験を継続実施。また、より使用量の多い宅配やテイクアウト容器への応用の研究。
4. mottECO推進事業者ならではの、実践経験とデータに基づいた**啓発活動**

事業の評価指標

定数面

- ・mottECO **実施店舗数**
- ・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」
- ・mottECO容器使用当たりのみなし量（持ち帰り食材の重量）と持ち帰り件数の増加量を食品ロス（廃棄物）の削減量として評価「**実施期間の廃棄物削減量**」。
※アンケート回答内容及び店舗実査によりみなし量修正も検討
- ・実態のある啓発事業の**実施件数**及び**参加人数**

定性面

- ・WEBアンケートを活用し、**消費者の持ち帰り実態**、**期待**、**要望**を広く収集、年度内の事業展開に反映させることで成果の向上につなげる。並行して店舗インタビューにより、従業員の意識調査も実施、今後参加を検討する事業者へ生データとして公開していくことで、mottECO拡大につなげていく。

配布用チラシ + 専用容器そのものによる注意喚起と自己責任の啓発

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。



反スーパーや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」

この取り組みは「令和四年度mottECO導
環境省より採択され、4社6ブランドで



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」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。

食品ロス削減にご協力いただき
ありがとうございます



mottECO

mottECO(モッテコ)は、食べきれなかったお料理を
「お客様ご自身の責任で」持ち帰る行為の愛称です

このパッケージはFSC®認証材および管理原材料から作られています

アンケートご協力をお願い



この取り組みは「令和四年度mottECO導入モデル事業」として
環境省より採択され、4社6ブランドで展開しております。
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アンケートへのご協力をお願いいたします。



は持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。



株式会社セブン&アイ・フードシステムズ/ロイヤルホスト/ダイエー/セブン&アイ・ホールディングス株式会社/日本ホテルズ株式会社

参加企業 取り組み例

・セブン&アイ・フードシステムズ（デニーズ）



・SRSホールディングス（和食さと）



・ロイヤルホールディングス（ロイヤルホスト）



・日本ホテル（ホテルメトロポリタン 他）



今年度、事業開始にあたっての目標設定

コンソーシアム数値目標

1. mottECO実施店舗を昨年から倍増させる
昨年126店舗 → 年度末250店舗
2. 教育機関、自治体等の組織、業界団体等で、食品ロス削減・mottECOに関する講義、研修、寄稿、展示等、実態のある啓発発信の取り組みを実施する
→ 年間 20件 参加人数 1,000名

事業の進捗状況①（定数面：実施店舗数）

・実施店舗拡大

年度当初目標：mottECO実施店舗を昨年から倍増させる（昨年126店舗→年度末250店舗）
12/31現在

⇒ **4社 750店舗** で実施中（当初計画比 180%）



年度当初 100店
↓
2/28現在 320店



26店
↓
221店



準備期間
↓
200店



準備期間
↓
9店

事業の進捗状況②（定数面：利用実績）

mottECO利用状況

（コンソーシアムとしての事業期間：2022年6月～12月実績を算定基礎）

※全店実施想定 / 年換算

※日本ホテルのみ 6/1-9/15 休止で計算

※事業実施前後の店舗数合わせ

ブランド名	店舗数	利用(t/年)	事業前(t/年)	廃棄物削減効果(t/年)
デニーズ	: 320 (0.9件/日/店)	32.0	7.0	25.0
ロイヤルホスト	: 221 (0.6件/日/店)	14.5	7.3	7.2
和食さと	: 200 (0.2件/日/店)	5.3	1.5	3.8
日本ホテル	: 9 (0.3/件日/店)	0.2	0.0	0.2
	750	52.0	15.8	36.2

※2021年実証実験開始～2023年2月末までの累計mottECO利用実績は7万件以上



通年、コンソーシアム全店で実施した場合、4社だけで、
52.0t の食べ残し持ち帰り = **食品廃棄物削減**
事業開始前との比較でも、
36.2t の廃棄物削減効果 = **事業の成果**

事業の進捗状況③（定数面：容器有料化）

・容器有料化テスト

和食さと ：スタート時より有料で実施 @55円(税抜50円)

デニーズ ：12月店舗拡大と同時に有料化 @30円(税抜28円)

日本ホテル ：無料提供

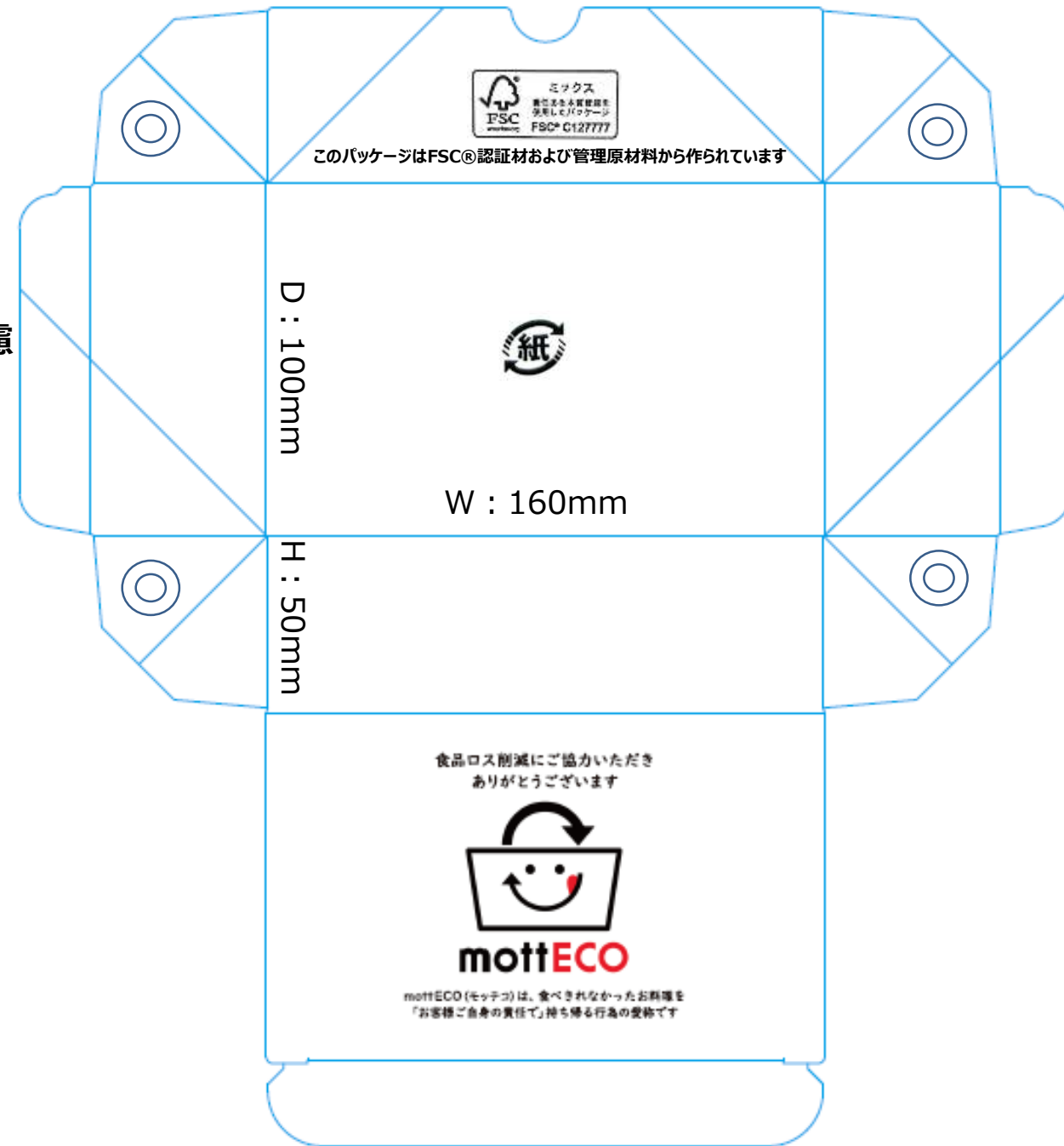
ロイヤルホスト：有料化については検討課題と認識



容器詳細

専用容器の特徴

- ・FSC®認証材製
- ・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



デニース：容器有料化前後の利用数変化

	← 無料提供 →		← 有料提供	(単位：個/店/日)	
実施前	34店舗	100店舗	320店舗	既存100店舗	新規220店舗
0.21	0.63	0.93	0.52	0.67	0.46
調査期間	約5か月間	約13か月	約1か月半		
有料化前後比較			56%	72%	49%

※有料化後、2か月間、デニースだけで1万件のmottECO利用実績

※既存店と新規実施店比較から、認知が上がってくるに従い利用数も増えていくことが予想される

※期中で無料→有料の運用変更はデニースのみ

※有料化開始が12月途中のため、その直前と比較して売上・客数が増加期間でのデータ比較

事業の進捗状況③（定数面：容器有料化と啓発事業）

・容器有料化テスト

和食さと : スタート時より有料で実施 @55円(税抜50円)
デニーズ : 12月店舗拡大と同時に @30円(税抜28円)
日本ホテル : 無料提供
ロイヤルホスト : 有料化については検討課題と認識

・啓発事業

年度当初目標 : 年間 20件 参加人数 1,000名
⇒ 年度末合計 **37回 3,490名 実施済み**

プレゼン事例

SDGsオンラインフェスタ、日本ホテルSDGsセミナー（系列ホテル巡回開催）、
福岡女学院中学校「探求の授業」登壇、JRホテルグループ総会プレゼン、専修大学商学部講義、
食ロス対策有識者会議発表、大阪府NPODEepPeopleプレゼン、日本百貨店協会WG登壇、
千代田食品衛生協会研修、都立忍岡高等学校講義等々

啓発事業の成果事例

mottECOについて講演した日本百貨店協会で、10月の食ロス削減月間に合わせ、**17百貨店、78店舗**で実施（期間限定）

・ポスター、シール、容器等のツールに関する共同購入含めた情報共有と運用についてのノウハウ提供

天一（天麩羅屋）

【そごう広島 10階】

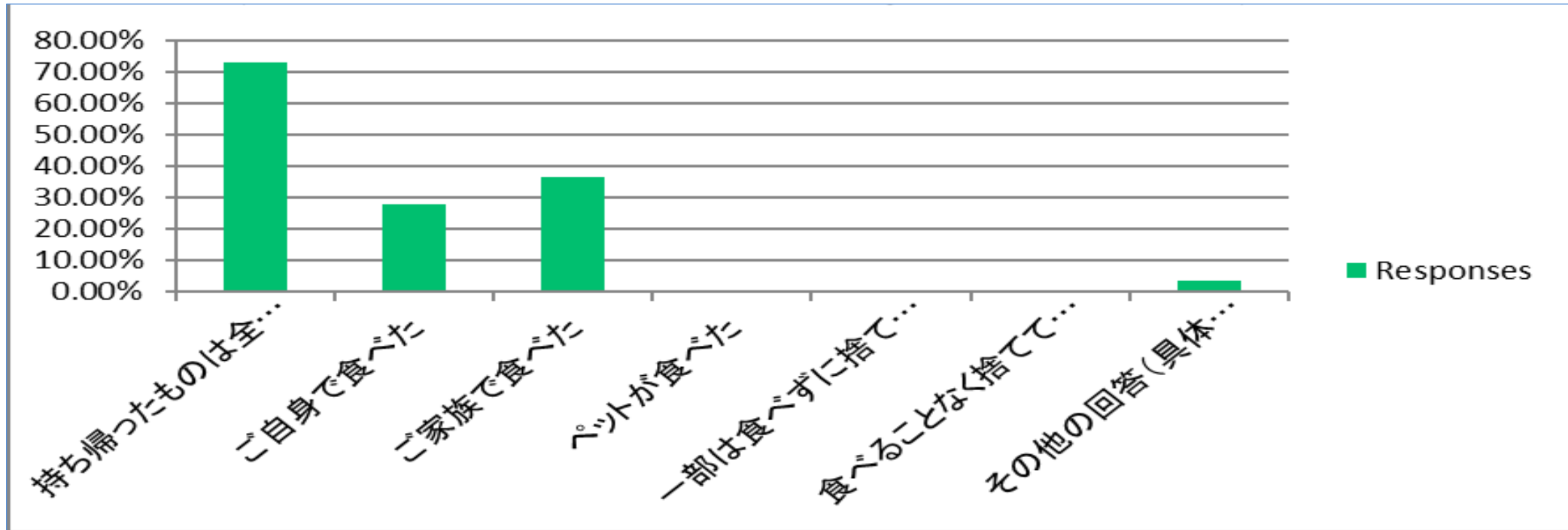
シェンロン（中華料理）



事業の進捗状況④-1（定性面）

※WEBアンケート：n値 ⇒ 昨年度からの累積データ

Q.お持ち帰りになった商品は、どの程度食べられましたか。またどなたが食べられましたか。当てはまるもの全てお答えください（全回答数1,174）



WEBアンケートが示す通り、mottECO利用されたものは99%召し上がっている。

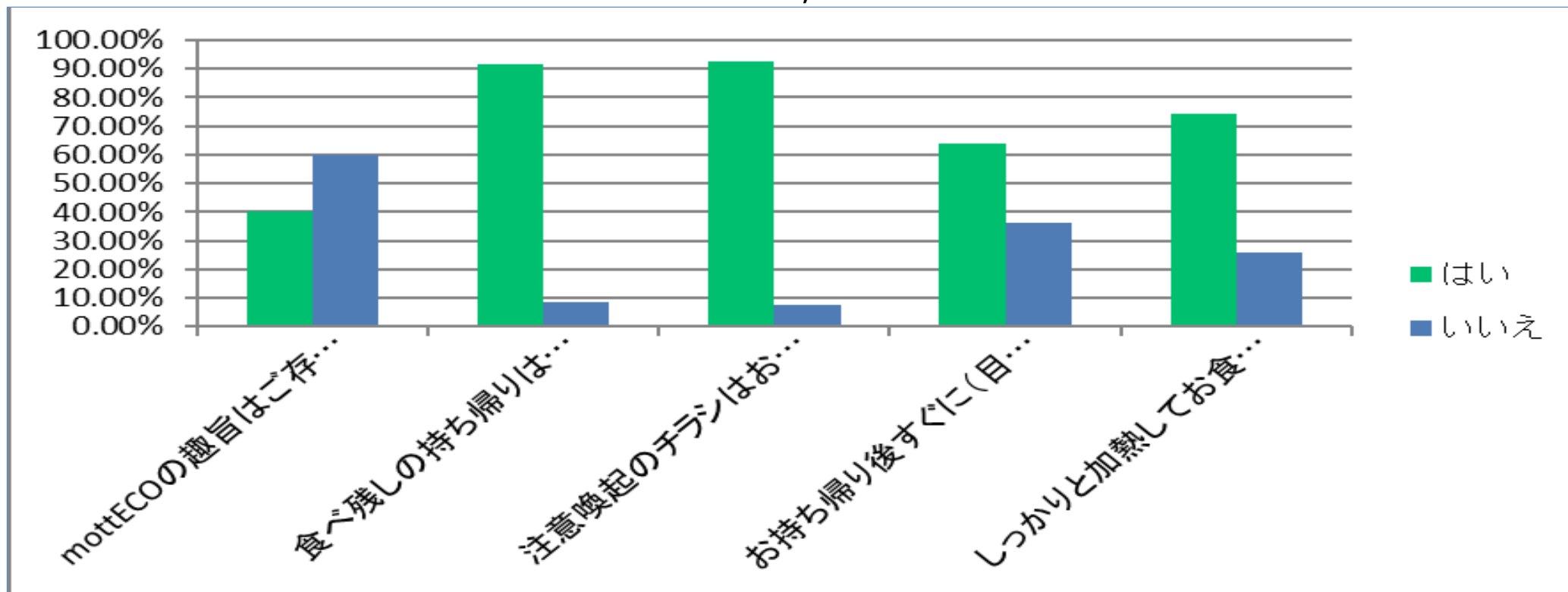
つまり捨てられずに消費されており、この取り組みが廃棄物削減につながっていると見做すことができる。

⇒ （定数評価の根拠） ※「どなたが」の部分で複数回答となっているため単純合計は100%を超えます

事業の進捗状況④-3（定性面）

※WEBアンケート：昨年度からの累積データ

Q.食べ残し持ち帰りの普及・啓発に関して（全回答数1,174）

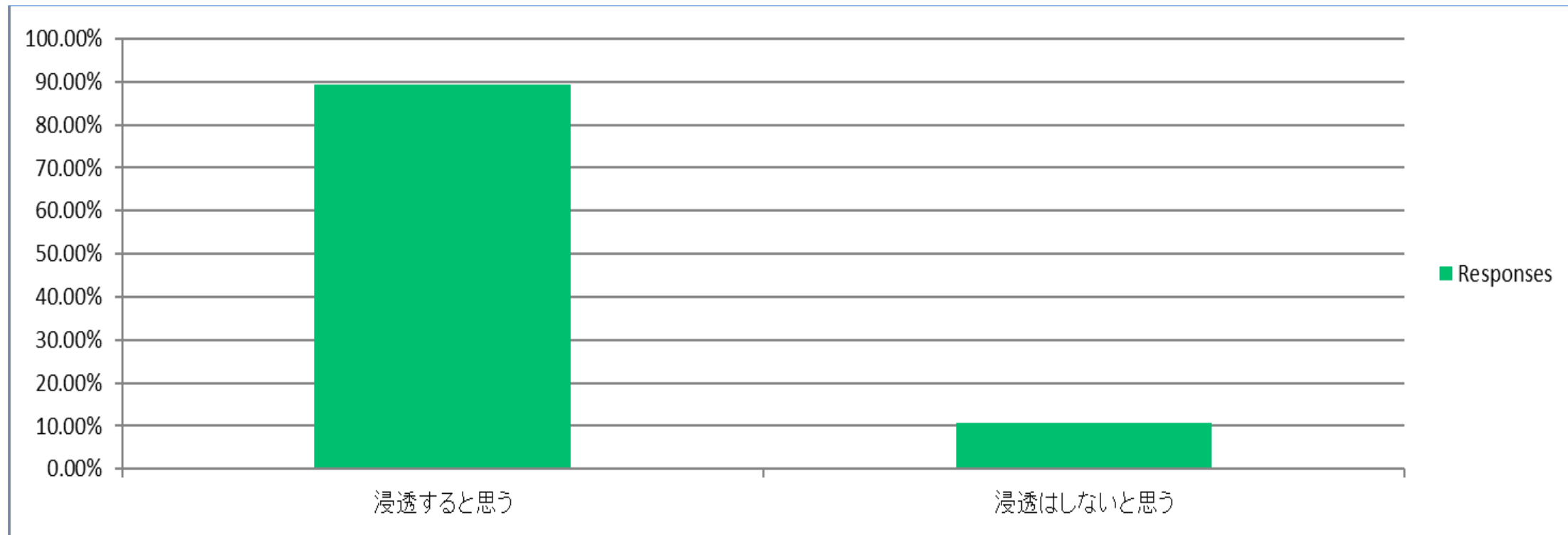


mottECOの認知はまだまだ低いですが、自己責任によりお持ち帰りには理解を示していただいている。またチラシの注意喚起も有効であることがわかる

事業の進捗状況④-4（定性面）

※WEBアンケート：n値 ⇒ 昨年度からの累積データ

Q.食べ残し持ち帰りは国内で浸透すると思いますか（全回答数1,174）



この取り組みの国内への浸透については、9割が「浸透する」の選択とともに、全設問中最も多く書き込みがあり、消費者からの非常に高い「期待」と「要請」を感じる

事業の進捗状況④-5（定性面）

※WEBアンケート：今年度まだ期間短くn値小さいため昨年度からの累積データ

Q.食べ残し持ち帰りは国内で浸透すると思いますか **①期待のコメント**（全回答数1,174）

- ・**SGDsが浸透**してきて、持ち帰る事が恥ずかしくなくなってきたから浸透していくと思う
- ・このパッケージはすごくコンパクトだし、紙のリサイクルに出せるしいと思う
- ・もともと日本では、「もったいない」意識があるから浸透すると思う
- ・日本では持ち帰りはみっともないといった風潮があったが、時代が変わってきたので浸透していくと思う
- ・**高齢社会で、食が細くなる人間が増えるから浸透していく**と思う
- ・**SDGsの浸透**とともに広がっていくのではないでしょうか
- ・もったいない、申し訳ないという気持ち、罪悪感が緩和されるため、浸透させるべき
- ・在宅の多い昨今、貴重な外食の延長を家でも楽しむことができ、一石二鳥
- ・**外食時に子供が残したものを持ち帰ることで食べないといけない状況が減り助かる**
- ・家で食べ残したらラップして翌日食べる事があるが、それと同じ事だと気づけば浸透すると思います
- ・**SDGsなど**持続可能な社会への関心が高まっているので、身近で出来るエコな活動は支持されると思う
- ・食べきれなくても、家で食べたい人はいると思う。子供は食べきれないことがよくある
- ・食べ残しの罪悪感がなくなるのと お店でも遠慮なく注文できるから浸透していくと思う
- ・**恥ずかしくて言いにくいだけで、本当は食べ残しを持ち帰りたい方はたくさんいる**と思います

事業の進捗状況④-6（定性面）

※WEBアンケート：今年度まだ期間短くn値小さいため昨年度からの累積データ

Q.食べ残し持ち帰りは国内で浸透すると思いますか **②要望のコメント**（全回答数1,174）

- ・持ち帰れるのか、わからないため店舗ないしは、メニューに記載してあるとよい
- ・こういった活動が広告やCMで周知されれば浸透するのではないかと思う
- ・もっと店内でmottecoのポスター等でわかり易くしたら遠慮なく持ち帰る人が増えると思いました
- ・これからの食糧事情を考えると浸透させなければいけないと考えます
- ・テイクアウトはOKなのに持ち帰れないのは日本ぐらいでアジア諸国では熱帯でも持ち帰れる
- ・飲食店が持ち帰りを敬遠する傾向を感じる。飲食店の考えから変えてもらわないと浸透しないと思う
- ・勿体ないの精神の国なので、店側がもっとアピールすれば浸透していくと思う
- ・遠慮をする国なので、店側が、良い事なので遠慮なく申し出て欲しいと伝えない限りは浸透しないと思う
- ・こうして容器を用意して頂けて気軽に持って帰れるようになれば、浸透しやすいと思います
- ・アメリカでは当たり前のことで、日本でできないのはおかしい。どこでも持ち帰れるようにすべき
- ・持ち帰りを恥ずかしい事と思っている人が多く、店側も持ち帰りができないところが多かったと思う
- ・ファミレスでは、持ち帰りは出来ないと思っていた。もっと店側から声掛けをすれば、廃棄物が減ると思う
- ・浸透してほしいが、持ち帰れないと思ってる人が周りに多いから、もっとアピールがないと難しいと思う

こうしたお客様の期待や要請に基づき発信の強化（直近事例：日本ホテル）



実際に容器詰めされるところも
動画で見せていただいています

2023.02.27 | おすすめ情報

テレビ朝日「東京サイト」の"TOKYOエシカル"特集に紹介していただきました



こうしたお客様の期待や要請に基づき発信の強化（直近事例：セブン＆アイ・フードシステムズ）

デニーズ：タブレットのスクリーンセーバー活用



ポスターが貼れない店舗用自立パネル

東京都環境公社取材



ファミリーレストランチェーン「デニーズ」全店で、食品ロス削減アクション「mottECO（モッテコ）」を推進している株式会社セブン＆アイ・フードシステムズ。賛合他社も巻き込んでコンソーシアムを立ち上げ、取り組みは業界全体に広がり始めています。プロジェクトの企画から同業他社との連携への道のり、食品ロス削減の成果について、総務部の中上さんにお話を伺いました。

— デニーズで行っている食品ロス削減アクション「mottECO（以下、モッテコ）」は、どのようなものなのでしょうか？



「モッテコ」とは、食べ残したら持ち帰るという食品ロス削減のためのアクションで、環境省、農水省、消費者庁が推奨している活動です。デニーズでは、お客さまが食べ残したものをご自身の責任で持ち帰れるように、環境に配慮したFSC®認証の紙製容器を有料（一箱30円/2023年2月 時点）でご提供しています。単にごみを減らすことだけが目的ではなく、お客さまがそうした活動に価値を見出してくだり、習慣や行動の定着につながることを目指して

各種サービス

店頭ステッカー作成

ペビーチェア オムツ替えシート mottECO 全国子育て支援パスポート

店へのお知らせ

事業実施後の継続・展開に関する方針

あくまで**2030年に向けた中長期事業の端緒**という位置づけで、実証実験を通じ参加事業者内での拡大と新規参加への下地作りを並行して推進する。

実証実験の結果を踏まえ、**基幹ツールである持ち帰り容器の素材・サイズ・形状・強度・デザイン・価格等の改良**、及び消費者アンケート等に基づく告知ツール（ポスター、チラシやSNS発信）の表現・デザイン等を改善する。

また課題を整理しつつ、**業界内外への情報発信、参加案内**を進める。洋食レストラン、和食レストラン、ホテル事業という**異なる業態によるコンソーシアムという特性を活かす**ことで、それぞれのパイプに沿った多角的な事業者へ拡大を図ることができる。

一方、プラスチック削減問題へのソリューションとして、本事業で実験する**脱プラ新素材**の、テイクアウトや宅配容器、ワンウェイカトラリー等への**応用の可否も検討**することで、食品ロス削減に留まらない環境課題への対応も視野に入れる。

⇒次年度も本事業の公募をご検討いただき、官民挙げた施策として継続できることをコンソーシアム総意としてお願いいたします（今年度実績の意見交換会も計画）