

昭和女子大学 専門職大学院 公開授業「消費者志向経営概論」

食べ残し持ち帰り促進に向けた日本ホテルの取組について



2026年1月10日

日本ホテル株式会社 顧問／エグゼクティブアドバイザー・SDGs担当 松田 秀明

松田 秀明 HIDEAKI MATSUDA

日本ホテル株式会社 顧問／エグゼクティブアドバイザー・SDGs担当

- 2017年 6月 日本ホテル株式会社 取締役 経営企画部部長兼 総務部部長
- 2018年10月 同社 取締役 プロジェクト推進部長
- 2019年 6月 同社 取締役 ホテルメトロポリタンエドモント 総支配人
- 2025年 6月より現職

○主な活動

- ・ [日本ホテル協会] SDGs 委員会委員
- ・ [千代田区] 第8期一般廃棄物減量等推進審議会委員
- ・ [消費者庁] 食べ残し持ち帰りに係る法的取扱いに関するガイドライン検討会構成員
- ・ [厚労省] 食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン検討会構成員



食べ残し持ち帰り促進に向けた日本ホテルの取組について

Agenda

講師紹介 / アジェンダ / 日本ホテル紹介

1. 日本における食品ロスの現状
2. なぜ食品ロス削減が必要なのか
3. 日本ホテル株式会社の食品ロス削減の取組みについて
 - ①これまでの食べ残し持ち帰り（mottECO）の取組み紹介（時系列）・mottECOについて
 - ②食べ残し持ち帰り（mottECO）の導入・運用実績について
4. 「食べ残し持ち帰り」の普及が進まない状況
5. 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～
6. 食べ残し持ち帰り促進ガイドライン策定に伴う、当社の取組み（策定背景／案内書面／マニュアル／勉強会／規約整備／その他）
7. 食べ残し持ち帰り（mottECO）の普及活動について / mottECO普及コンソーシアムについて
8. 皆さんにできることは何か…

日本ホテル株式会社



日本ホテル株式会社は、JR東日本グループのフラッグシップホテル会社です。首都圏を中心に「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」「JR東日本ホテルメッツ」「ホテルB4T」「ホテルドリームゲート舞浜」「ホテルファミリーオ」の7つのホテルブランドを展開しています。

安全をトッププライオリティに掲げ、ステークホルダーからの信頼を高め、持続可能な社会とグループの成長を実現することを目指しております。サステナビリティの方針を明確にし、CO2削減、プラスチック削減、食品ロス削減などの取り組みを強化します。さらに、環境負荷を軽減し、人にやさしいホテルの実現を目指しつつ、地域の皆さまやお取引先さまなどと連携し、持続可能な社会づくりに貢献してまいります。



運営ホテル	ホテル数	客室数
東京ステーションホテル	1	150
メズム東京、 オートグラフ コレクション	1	265
メトロポリタンホテルズ 池袋・エドモント・丸の内・羽田・川崎 鎌倉・さいたま新都心・高崎・長野	9	3,022
JR東日本ホテルメッツ 渋谷・五反田・横浜・宇都宮・札幌など	25	3,677
ホテルB4T	2	145
ホテルドリームゲート舞浜	2	160
ホテルファミリーオ	2	61
計	42	7,480



1. 日本における食品ロスの現状と課題

出典：「農林水産省」資料

日本ではどれくらいの食品ロスが発生しているか？本来食べられるのに捨てられる食品「食品ロス」の量は年間464万tになっている。（2023年度推計値）

食品ロスは大きく分けると下記2つに分けることが出来る。

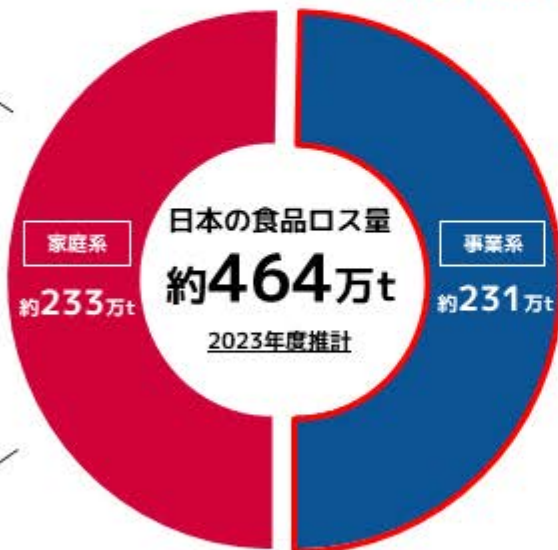
- ・ 事業活動を伴って発生する食品ロス・・・「**事業系食品ロス**」
- ・ 各家庭から発生する食品ロス・・・「**家庭系食品ロス**」

国民1人当たりの
食品ロス量

1日約102g

年間約37kg

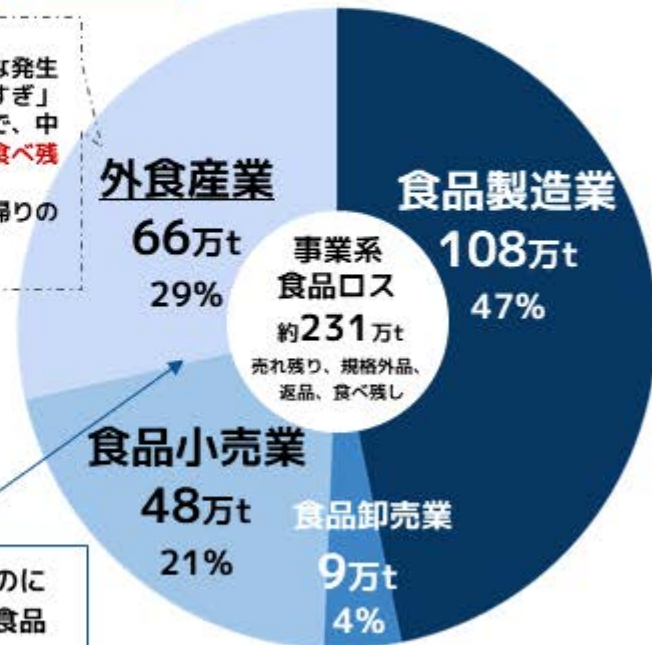
※総務省人口推計
(2023年10月1日)



事業系

事業系食品ロスの詳細

外食産業の主な発生要因は「作りすぎ」「食べ残し」で、中でも約半分が食べ残しである。食べ残し持ち帰りの推進が必要。



本来食べられるのに
捨てられている食品

発生場所ごとの食品ロス

事業系食品ロス削減目標

2030年までに2000年度比 60%の削減目標

食品ロスによる経済損失及び温室効果ガス排出量の推計結果

2023年度食品ロス量（464万t）を基に推計した結果、**食品ロスによる経済損失の合計は4.0兆円、食品ロスによる温室効果ガス排出量の合計は、1,050万t-CO₂となった。**

この推計値を国民一人あたりに換算すると、**経済損失は31,814円／人／年、温室効果ガス排出量は84kg-CO₂／人／年**となった。

2023（令和5）年度 食品ロスによる経済損失・温室効果ガス排出量の推計結果



2023[令和5]年度食品ロス量

464万トン

国民1人当たり ※1

37kg/年



食品ロスによる経済損失の合計 ※2

4.0兆円

国民1人当たり ※1

31,814円/年



食品ロスによる温室効果ガス排出量の合計 ※3

1,050万t-CO₂

国民1人当たり ※1

84kg-CO₂/年

※1 国民1人あたりは総務省「人口推計」（2023年10月1日時点）に対する値。

※2 経済損失は各部門（事業部門・家庭部門）にまたがるものを合計したものであり、食品ロスの削減による経済上の利得が全て家計に裨益するものではない。

※3 温室効果ガス排出量は各部門にまたがるものを合計したものであり、食品ロスからの排出が全て家庭からの排出としてカウントされるものではない。

3. ①日本ホテル㈱の食品ロス削減の取組みについて



フロレンス産のスープ
ムネゴ煮



クラウンにした
炸物のアッシュガムマンティエ



ルンゴバターのコンフィ



SDGs推進委員会を発足／食品分科会を主導に食品ロス削減の取組みをさらに推進
食品ロス削減の次のステップ「食べ残し持ち帰り」の導入に向けて検討開始



旅人旅の度々増った
惣菜設計



鶏肉コラーゲンつくも揚げの味噌
大野産の味噌下巻巻



パティの揚げ物を活用した
パティパティ

もったいないメニュー
の開発



mottECO普及イベント
「mottECO FESTA 2023・2024・2025」を
ホテルメトロポリタンエドモントにて開催

2018年

食べきる工夫

2019年

2020年

2021年

2022年

2023年

2024年

2025年

3010運動の
推進と食品ロス削減サイクルの実践

料理提供の工夫（小盛や客前調理等）

Newドギーバッグ・アイデアコンテスト協力



- ・2022年 食べ残し持ち帰り（mottECO）運用開始
9ホテルのレストラン・宴会場で、希望のお客様に認証紙製の容器を提供
- ・mottECO普及コンソーシアムに参加
- ・業界を超えて実施店舗の拡大、普及啓発活動を実施

mottECO普及コンソーシアム
30団体に拡大中



3. ①日本ホテル㈱の食品ロス削減の取組みについて

「mottECO」について

「mottECO」は、食べ残したら持ち帰る

環境省や消費者庁、農林水産省が推奨する食品ロス削減アクションです。

ホテルのレストランや宴会場をご利用いただいたお客様が料理を食べきれなかったときに、ご希望があれば環境に配慮した認証紙製の容器を渡します。お客様ご自身の責任でお持ち帰りいただくことによって、食品ロス・ゴミの削減に取り組むとともに「食べ残したものは自分で持って帰る文化」の普及と啓発を図ります。



mottECOロゴマーク



mottECO容器

2022年4月より「mottECO」を9ホテルで実施しています。

①東京ステーションホテル

②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]

③池袋 / ④エドモント / ⑤丸の内 / ⑥川崎 / ⑦さいたま新都心 / ⑧高崎 / ⑨長野



「mottECO」ネーミングの由来

環境省にて、消費者と飲食店の相互理解のもとで、飲食店等における食べ残しの持ち帰りをより身近な文化として広めることを目的として「NEWドギーバッグアイデアコンテスト」を開催しました。「mottECO（もってこ）」はコンテストのネーミングの部で大賞に輝いた、飲食店等における食べ残しの持ち帰りの名称です。「mottECO（もってこ）」には、「もってエコ」「持って帰ろう」というメッセージが込められています。

3. ②日本ホテル㈱の食品ロス削減の取組みについて

これまでの食べ残し持ち帰り（mottECO）の取組み紹介

食べ残し持ち帰り（mottECO）の導入・運用実績について

2022年～ mottECOの運用開始

- ・ 関係省庁との打合せ（農林水産省・環境省・管轄の保健所）
- ・ 独自の厳しい安全基準
- ・ 運用マニュアルの作成
- ・ 従業員研修の実施

mottECO実績 ※運用開始後、これまでのところ1件もクレーム等の報告はなし

2022年度 466件

2023年度 494件

2024年度 715件

持ち帰りのあった品目 [中心温度75℃で加熱したものに限り ※導入当初は85℃]

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/魚ソテ/ラザニア/炒飯/ガーリックライス/フライドポテト/天ぷら/麻婆豆腐/酢豚/焼売/春巻き/ナッツ/チョコレート等

mottECOお持ち帰りのルール・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



匂いや味に異常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



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』対策に取り組むに当たっての留意事項」より



お客様の声（抜粋）

- ・ ホテルで持ち帰りができるとは思わなかった
- ・ 海外ではあたりまえの取組みですね
- ・ いつも持ち帰れずもったいないと思っていた
- ・ 持ち帰ったものは、しっかり食べました

4. 多くの課題があり「食べ残し持ち帰り」の普及が進まない状況

出典：「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」抜粋



政府

SDGs目標達成に向けて2030年度までに食品ロス量を半減（※2000年度比）

更なる推進が必要なものとして、ホテルを含む飲食店における食べ残し持ち帰りを挙げている。

食品ロス量の過半を占める事業系食品ロス量のうち、約1/4が外食産業から発生。

排出要因の約5割が消費者による「食べ残し」との推計。

大前提＝「食べきり」を推進

食品ロス削減のためには、まずは消費者が食べきることが重要であるが、食べ残してしまったものの持ち帰り促進を図ることが有効な方策。

【課題】食べ残しの持ち帰りについて合意することについての法的責任関係が不明瞭である上、持ち帰りに伴う法的・衛生的な責任を高いハードルとして感じる事業者が相当数いること。



ホテル・飲食店

取組みの一步を踏み出せないホテルが多い要因

- ・食べ残し持ち帰りに係る法的関係が不明瞭
- ・持ち帰りに伴う飲食店の法的及び衛生的なリスク
- ・食べ残し持ち帰り（mottECO）の認知度不足

政府の食べ残し持ち帰りガイドライン作成検討会に
構成員として参加

- ・消費者庁 法的扱いに関するガイドライン検討会（全4回）
- ・厚労省 食品衛生ガイドライン検討会（全4回）

食べ残し持ち帰り促進ガイドラインの策定（2024年12月25日）

法律面・衛生面でのリスクの低減を図ることで、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。

5. 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～（要約）

出典：消費者庁ウェブサイト

1. 基本的な考え方

食品ロス削減のためには、**まずは消費者が食べることが重要**であるが、食べ残してしまったものの持ち帰りも1つの有効な方法。その際には、**事業者が消費者に一定の注意事項の説明等を行う**とともに、**消費者も自己責任の下に持ち帰りを行う**ことで、**事業者及び消費者双方の協力と理解のもと**、本ガイドラインを参考に**持ち帰りの取組を促進**し、双方の持ち帰りに対する意識の変化や行動変容を期待。

※一般食堂等、業として食事の調理・販売を行う者における持ち帰りを対象。

2. 事業者が民事上又は衛生上留意すべき事項

【民事の観点】

○顧客が食べ残したものを**持ち帰るには飲食店との合意が必要**。

- ・（合意内容として）飲食店による衛生面に関する**一定の注意事項を説明**することなどは、**法的リスクの低減**につながる。
- ・合意内容の明確化等の点で利用規約の整備も有効。

【食品衛生の観点】

持ち帰りに適する食品は**十分に加熱**されていること等をもとに事業者が判断すること、**清潔な容器等を提供**することなど。

3. 消費者に求められる行動

- ・食中毒リスク等について理解の上、**持ち帰る際やその後の食品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、**飲食店等からの説明事項を適切に遵守**。具体的には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。
- ・**事業者の取組に対する積極的な評価**。

6. 食べ残し持ち帰り促進ガイドライン策定に伴う、当社の取組み

1. 食べ残し持ち帰り（mottECO）の案内書面（注意事項等）の改訂

「アレルギーのある方には譲渡しないでください」の注釈を追加

2. 食べ残し持ち帰り（mottECO）の当社ルール・マニュアルの改訂



中心温度
75℃
以上で1分加熱
した食品に限る

当社ルール
マニュアル
の改訂

- 1) 料理を詰める際は、**お客様ご自身でホテルが用意した容器に詰めていただくこと。**
- 2) **詰めてから2時間以内に十分再加熱してから召し上がっていただくこと。**
- 3) **アレルギーのあるご家族などは召し上がらないこと。**（2025年度の改正点）

食べ残し持ち帰りは「**中心温度75℃以上で1分間加熱した食品に限る**」と当社ルールでは厳しい安全基準を設定

3. ルール・マニュアルの徹底等を目的とした従業員教育（社内勉強会）の実施

4. 食べ残し持ち帰りについての利用規約の整備（宴会・レストラン等）



mottECO専用の案内書面



従業員教育 社内勉強会の実施

7. 食べ残し持ち帰り（mottECO）の普及活動について

食品ロス削減は、1ホテル・1社の取り組みだけでは達成できない大きな課題です。ホテル業界はもとより業界の垣根を超えて連携することにより、また食を扱う事業者や消費者向けの各種講演等により「食べ残したものは自分で持って帰る文化」の普及と啓発を行っています。

- ・ mottECO普及コンソーシアム参加
- ・ 日本各地での講演会
- ・ 一般社団法人 日本ホテル協会と連携し、ホテル業界への普及展開
- ・ 導入を検討する事業者への事例紹介

mottECO普及コンソーシアムとは

2021年より株式会社デニース・ジャパンとロイヤルホールディングス株式会社が連携し、2022年より日本ホテル株式会社とSRSホールディングス株式会社が加わり、4社で連携して普及促進に取り組み始めました。その後、2023年には7団体、2024年度には21団体に拡大。2025年度にはホテル事業、外食事業、中食事業、自治体、大学、環境関連団体など33団体の産官学アライアンスになり、食品ロス削減・食べ残し持ち帰りの普及推進を行っています。

令和5年度

食品ロス削減推進表彰 環境大臣賞 受賞



事業成果（令和6年度実績）

2021年:126店9.4t / 2022年:750店52t /
2023年:1,095店72.4t

令和7年度目標

実施店舗数
1,233 店

年間廃棄 削減量
82 t以上

実施店舗数 **1,500** 店
年間廃棄削減量 **100** t以上



「mottECO普及コンソーシアム」活動の拡大



8. 皆さんにできることは何か…

東京都環境局施策「食品ロスゼロ！キャンペーン」

- ・キャンペーン名称：江戸のところで食品ロスゼロ！キャンペーン
- ・実施期間：2025年10月30日（木）～12月末まで
- ・実施店舗：1,054店舗
- ・目的：キャンペーンを通じて、消費者による「食べ残しゼロ」のライフスタイルの定着を促進し、食品ロス削減を推進する。

外食の際の食べ残しによる食品ロスが多く発生しています
江戸時代から続く「もったいない」の心を大切に
お客さまとお店が協力して
食品ロスゼロを目指していきましょう

食品ロス削減に
取り組むお店を
選ぶ

食べきれ的分だけ
注文しよう

おいしく
たべきろう

まずは料理をおいしく食べて、
それでも余ってしまったときは
持ち帰ることができるかお店に相談してみましょう。

外食の際の食べ残しによる食品ロスが多く発生しています
江戸時代から続く「もったいない」の心を大切に
お客さまとお店が協力して食品ロスゼロを目指していきましょう

1 食品ロス削減に取り組むお店を選ぶ

2 食べきれ分だけ注文しよう

3 おいしく食べきろう

まずは料理をおいしく食べて、それでも余ってしまったときは持ち帰ることができるかお店に相談してみましょう。

お持ち帰りはお客様の自己責任でお願いいたします。

・調理中・調理済み・廃棄（廃棄）を発生し、食品ロスにならない人が食品ロス削減に貢献しています。
・食品ロス削減に取り組むお店は、食品ロス削減に取り組んでいます。
・食品ロス削減に取り組むお店は、食品ロス削減に取り組んでいます。
・食品ロス削減に取り組むお店は、食品ロス削減に取り組んでいます。
・食品ロス削減に取り組むお店は、食品ロス削減に取り組んでいます。

東京都は食品ロス削減に取り組んでいます
詳しくはTOKYOサステナブルイニシアチブウェブサイトから
https://www.tokyo-sustainable-initiative.jp/ja/event/gallopaku_campaign

Edo, Tokyo

東京都環境局

昭和女子大学 専門職大学院 公開授業「消費者志向経営概論」

食べ残し持ち帰り促進に向けた日本ホテルの取組について

ご清聴ありがとうございました



日本ホテル株式会社 顧問／エグゼクティブアドバイザー・SDGs担当 松田 秀明