

昭和女子大学 消費者志向経営概論

食べ残し持ち帰り促進に向けた事業者の取り組み
「mottECO(モッテコ)」を通じた官民連携による食品ロス削減



×



2026年1月10日(土)



Agenda

1. 本日のアジェンダ
2. (ごく簡単な)自己紹介
3. 日本の食品ロスの現状
 - ・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
4. 食品ロス削減に向けた飲食店事業者の取組事例
 - ・mottECOを通じた食品ロス削減の推進



自己紹介 [中上 富之(なかうえ ふゆき)]

仕事(三足の草鞋)



株式会社デニーズジャパン 環境部会長

1994年 入社 デニーズ中京、神奈川、西東京、甲信地区DM～業態開発GM

2014年 サステナビリティ推進の業務に就く～現職

令和元年度かながわ地球環境賞受賞

令和2年度農水省もったいない大賞 産業局長賞受賞



環境カウンセラー(環境省)

環境プランナー・環境プランニング協議会正会員・環境マスター

JRCA認定EMS審査員補・日本フードサービス協会環境委員

小平市「廃棄物減量等推進審議会」委員

令和6年環境省 環境カウンセラー 循環型社会貢献賞受賞



「mottECO普及コンソーシアム」代表

消費者庁「食べ残し持ち帰りに係る法的取扱いに関する検討会」委員

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」委員

農水省「食品廃棄物等の発生抑制等見える化仕組み構築に向けた調査検討会」委員

農水省「食べ残し持ち帰り促進アプリ開発事業」検討委員

令和4年環境省 食品ロス削減推進 審査委員長賞受賞

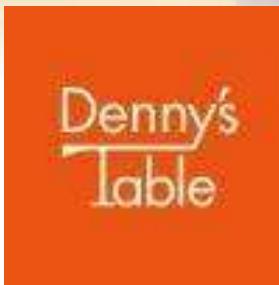
令和5年環境省・消費者庁食品ロス削減推進 環境大臣賞受賞

TAMAサステナブルアワード2024-2025 グッドライフスタイル大賞

会社紹介



デニーズジャパンは、レストラン、コントラクトフードの事業を基本とし、フードビジネス全般を手がけています。安全・安心、そして食を通しての健康を原点とし、各々の事業、ブランドにおいて、お客様にご支持いただける、「最高の味」「感動のサービス」「食の快適空間」をご提供出来るよう、日々、努めています。



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



主な3つの理由

1. 食糧危機



2. 国の要請(方針)



3. 温暖化対策



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



主な3つの理由

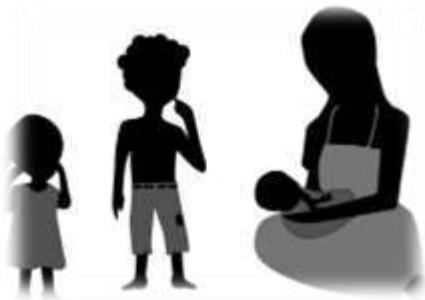
1. 食糧危機



「飢餓問題」の原因の一つである「食品ロス」

飢餓問題が発生する原因

貧困



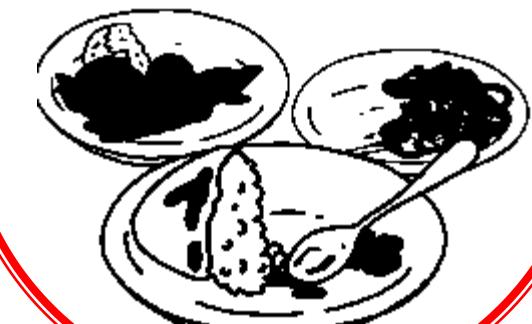
自然災害(温暖化)



紛争



食品ロス



世界で飢餓問題が深刻化する原因は多岐にわたるが、主な要因として、貧困や自然災害、紛争等が挙げられ、そのひとつとして、食品ロスが存在する。

まだ食べられるにも関わらず、様々な理由で廃棄される食料が存在し、食料資源の有効活用が妨げられている状況が発生している。



フードビジネスに携わる者として知っておくべき5つの事実

その1:世界の食料生産量のうち3分の1が廃棄されている

その2:食べられずに捨てられた食料は世界の20億人分に匹敵する

その3:世界中で食料廃棄によって発生する温室効果ガスは、アメリカと中国に次ぐ排出量となる(後述)

その4:先進国の食品ロス量は、サブサハラアフリカ地域の食料生産量に匹敵する

その5:開発途上国の食品ロスの4割は、収穫後と加工の段階で発生しているが、
先進国では食品ロスの4割以上が小売と消費の段階で発生している



2030年までに食品ロスを半減する事が、SDGsのターゲットのひとつ(12-3)でもあり、
国連の最優先事項の一つ





食品ロスとフードロス

～FAO(国連食糧農業機関)の定義～

食のサプライチェーン(「生産・貯蔵・加工・製造・流通」から、「小売・外食・家庭」への一連の流れ)において、前半で発生するものを「Food Loss(フードロス)」、後半で発生するものを「Food Waste(フードウェイスト)」と呼ぶ



食品ロス
Food Loss & Waste

SDGs12-3の数値目標
2030年までに半減

フードロス Food Loss

生産 → 貯蔵 → 加工 → 製造 → 流通



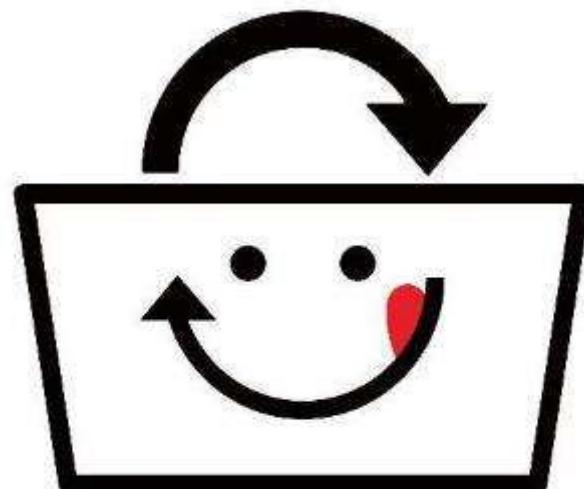
フードウェイスト Food Waste

小売 → 外食 → 家庭



12-3

2030年までに、お店や消費者のところで捨てられる食料（一人当たりの量）を半分に減らす。また、生産者からお店への流れのなかで、食料が捨てられたり、失われたりすることを減らす。



この解決のひとつの手段として

mottECO

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



主な3つの理由

2. 国の要請(方針)



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



主な3つの理由

3. 温暖化対策



フードビジネスに携わる者として知っておくべき5つの事実

その1:世界の食料生産量のうち3分の1が廃棄されている

その2:食べられずに捨てられた食料は世界の20億人分に匹敵する

その3:世界中で食料廃棄によって発生する温室効果ガスは、アメリカと中国に
次ぐ排出量となる

その4:先進国の食品ロス量は、サブサハラアフリカ地域の食料生産量に匹敵する

その5:開発途上国の食品ロスの4割は、収穫後と加工の段階で発生しているが、
先進国では食品ロスの4割以上が小売と消費の段階で発生している

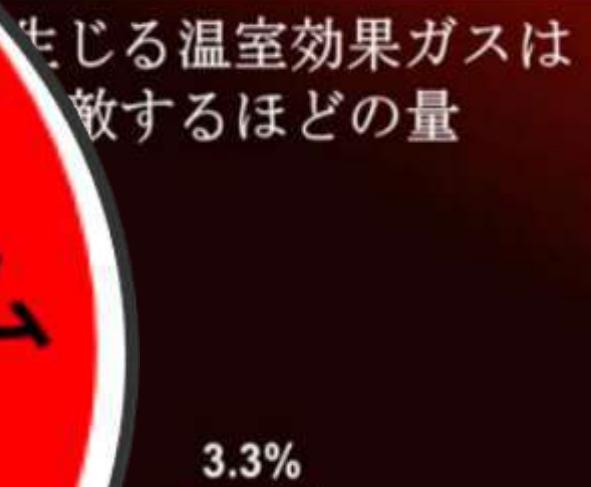
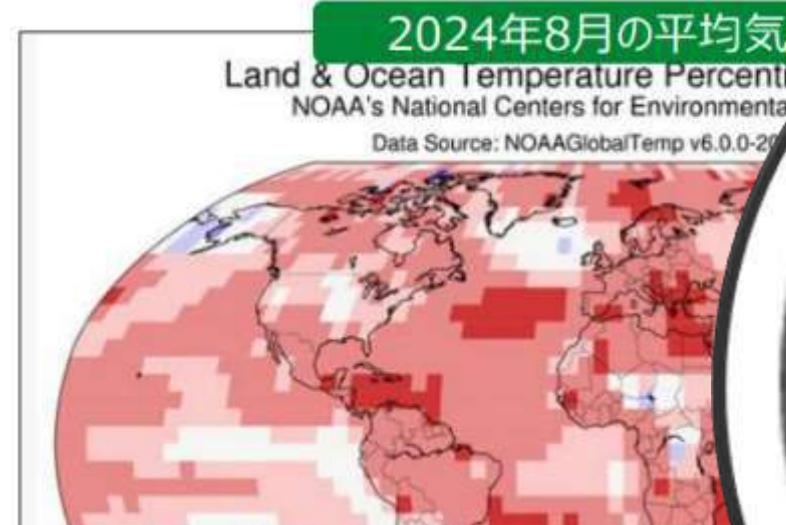
出展:WFP HP解説を元に登壇者作成



出展:FAO(国連食糧農業機関)

温暖化:気候変動と食品ロス ~気候変動の実態と食品廃棄物の関連~

24年は最も暑い年 ⇒ 昨年はそれを超えた



食べもの関係全体で世界の温室効果ガスの34%を占める

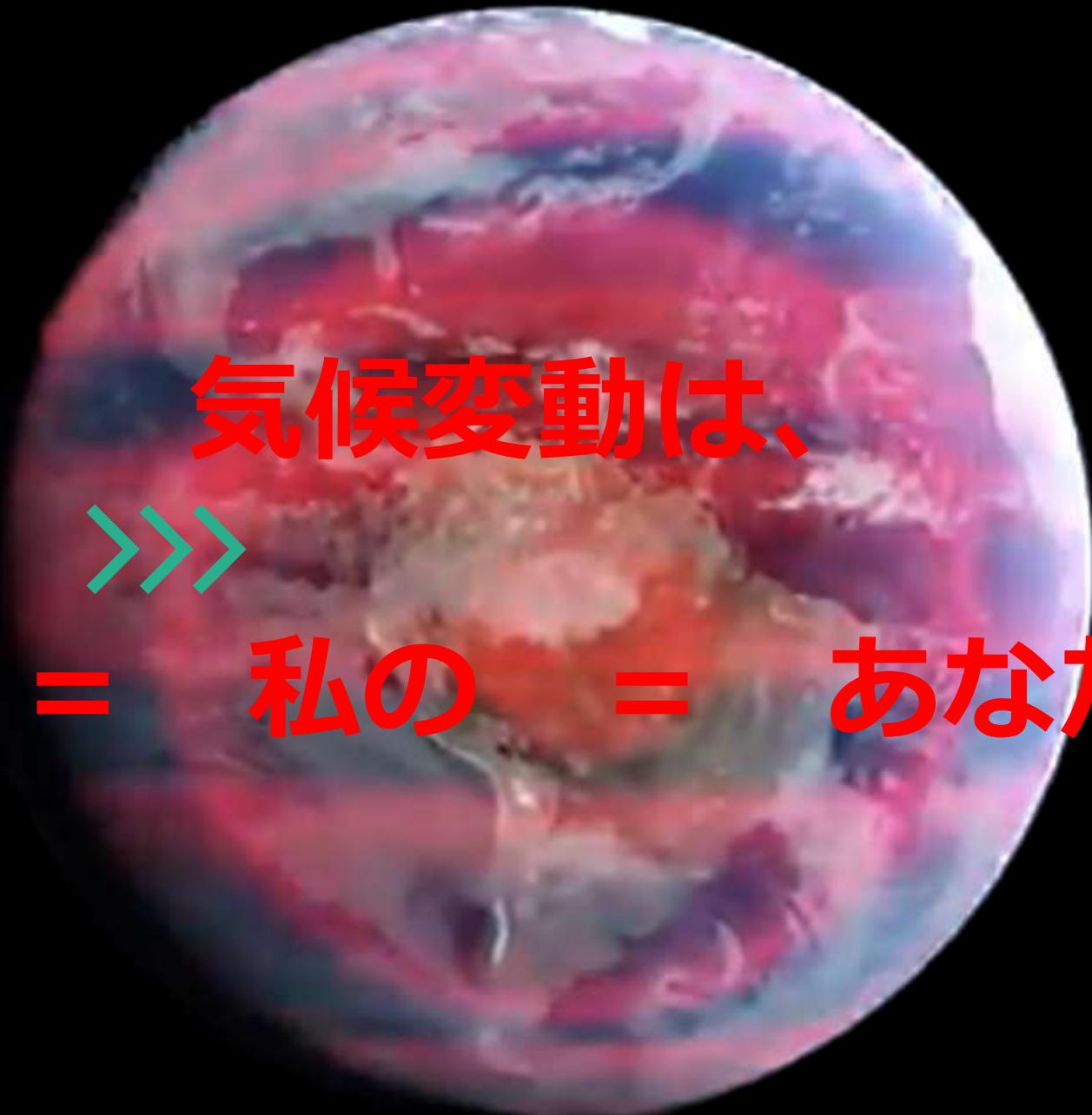


食品廃棄物の焼却処分が気候変動の一つの要因

出展: NOAA(アメリカ海洋大気庁)

人類の

気候変動は、
>>> 私の = あなたの脅威





食糧危機



国の要請(方針)



温暖化対策



食品ロス削減は
やれる人がやる?
やりたい事業者がやる?
もうかつたらやる?

そういう時代ではない

この3つの理由から、消費者、
飲食事業者は好むと好まざるに
かかわらず、食品ロス削減に取
り組まなければならない、という
思いを共有するのが前半の主
題でした

Agenda

4. 食品ロス削減に向けた飲食店事業者の取組事例
 - ・mottECOを通じた食品ロス削減の推進

デニーズ SDGsへの取り組み

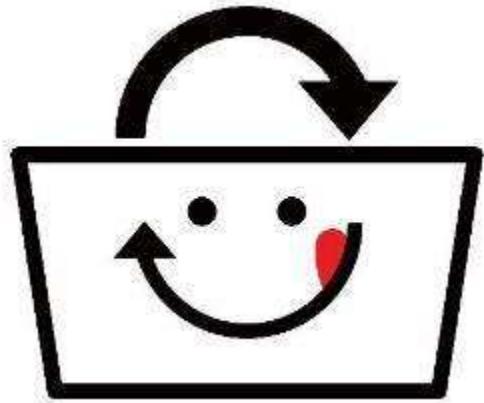
食べ物を捨てない社会へ



mott ECO



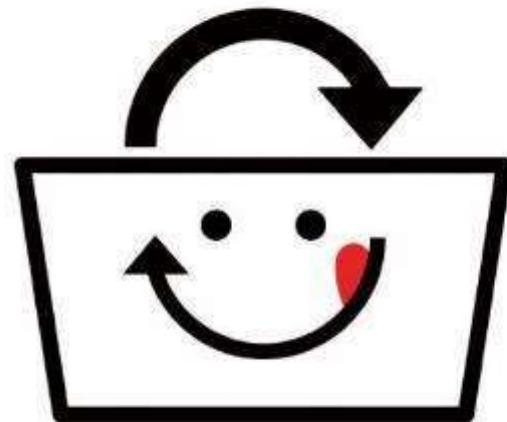
mott ECO



モッテコ

と、読みます

mottECOって何？

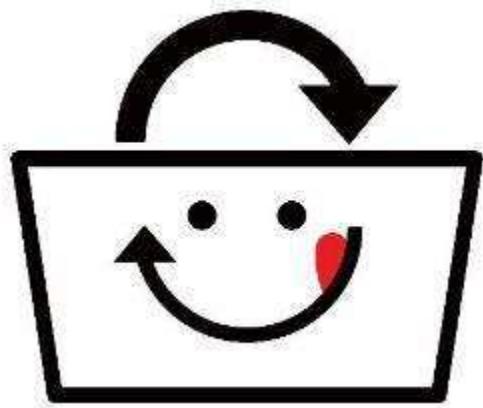


mottECO

「モッテコ」は食べ残し
たら、持ち帰る。環境省
が推奨する食品ロス削減
アクションです。

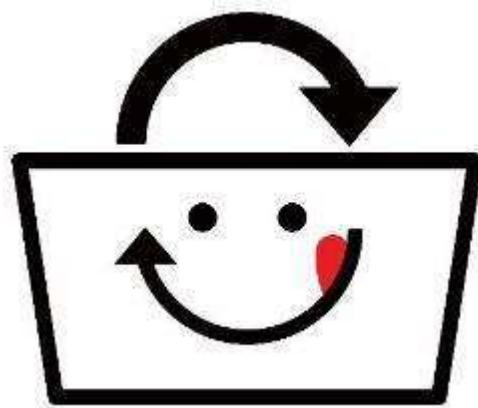
厳密には環境省・農水省・消費者庁合同＝政府の推奨





mott ECO
モッテコ

飲食店で食べ残してしまったら、
自分の責任で持って帰って、
食べ切ることでごみにしない、
という取り組みです

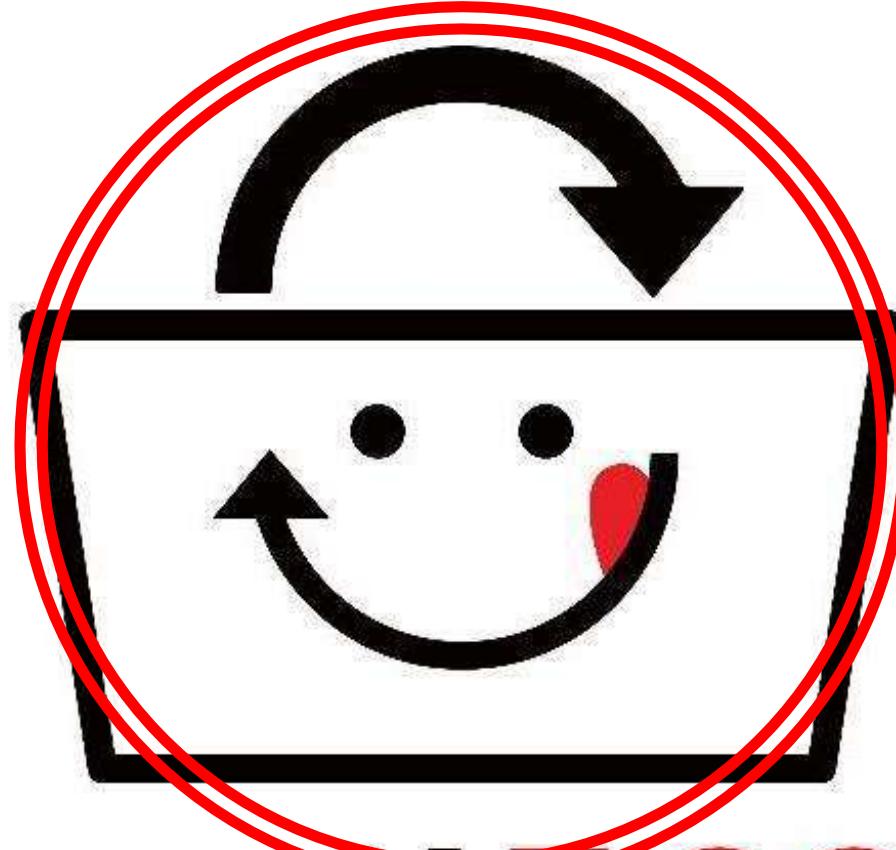


mott ECO
モッテコ

これは2020年、
環境省が食べ残し持ち帰りを
広めるために実施した名称コンテスト
で決まった名前です

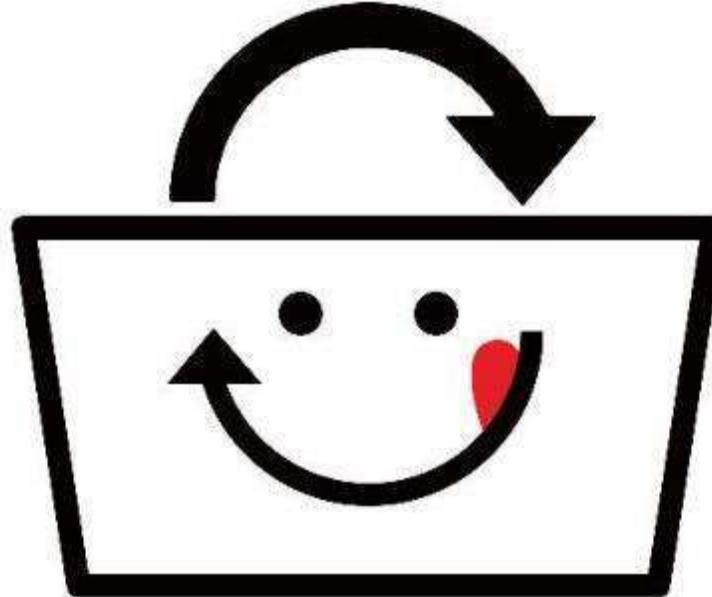


「もっとエコ」
「持つて帰ろう」
というメッセージが
こめられています



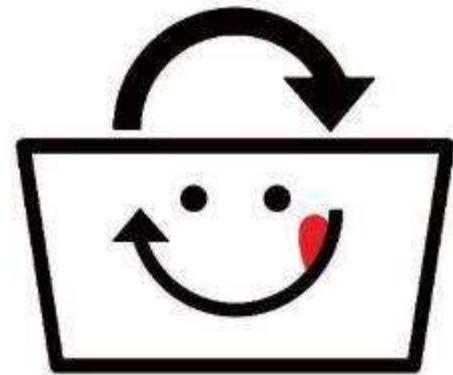
motTECO

持ち帰っておいしく食べて、ごみも減って
みんな笑顔、というデザインになっています



mott ECO

**2021年 私たちは、
この取り組みを**



mott ECO



店舗で実践し始めました

デニーズ全店
約320のお店で
mottECOを実施
しています



企業・団体の枠を超えた「mottECO普及コンソーシアム」として展開



「産官学民連携によるmottECO普及推進を通じた食品ロス削減事業」

様々な仲間と、北海道から沖縄まで全国1,500のお店でmottECOが実践されています



Hospitality Restaurant



外食懇話会



KEIO PLAZA HOTEL
TOKYO



TORIDOLL →



名鉄グランドホテル



多摩市



RIHGA HOTEL ZEST
TAKAMATSU



blanciapan株式会社

高松国際ホテル



ISHIZAKA



食品ロス・リボーンセンター

マイボックス普及企業組合
株式会社これやこの

かごしま環境未来財団

会員団体一覧(区分別)



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
株式会社いっちょう
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レストラン

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
株式会社オークラニッコー ホテルマネジメント
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
レンブラントホテル
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
合同会社ショクムス
石坂産業株式会社

事務局

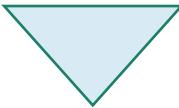
株式会社これやこの



※2025年12月1日現在
※区分ごとの参加順



「食品ロス・食品廃棄物削減」という社会課題について、競合の垣根を超えた複数の事業者、自治体、大学、一般団体が連携し、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



「消費行動の変容」を目指す



飲食事業はお客さまと最も接点の多い仕事
⇒消費者と一緒に社会の在り方を変えていく「機会」と「責任」がある



「ルールは共通、運用は各自」

- ・最優先は「食べ切りの推奨」である
- ・食べ残し持ち帰りの取り組みを「mottECO(モッテコ)」の名称で実施する
- ・国の発出しているガイドラインを遵守する
- ・コンソーシアム主催のイベントには、積極的に参加する
- ・専用容器を用意する場合は、プラスチック削減を考慮した素材にする
- ・各自のルートで積極的にmottECOについて発信し、消費者への普及に努める
- ・各自のルートで積極的にmottECOについて紹介し、他団体への拡大に努める
- ・メンバー内外での情報共有に努める



mottECOに取り組む意味

- ・私たち飲食事業者は、法律(循環型社会形成推進基本法)に基づき3R(スリーアール)に努めなければなりません
- ・3Rには法律上の優先順位があります
- ・mottECOはその第1優先のReduce(リデュース:発生抑制・削減)に貢献する取り組みです
- ・残った料理をごみにせず、きちんと食べ切ることは、
①食品資源を守る
②焼却により発生するCO2排出を削減する
という2つの大きな課題解決につながります





環境にやさしい容器

容器そのものが、お客様への
「自己責任によるご利用」の
訴求になっています



お持ち帰りで使う容器は
環境に配慮したFSC®認証
製品です。

容器コストの
ソリューションとして
有償提供

FSC®N003342

※FSC®ラベルは世界の森林資源の責任
ある利用を保証します。

もうひとつのコンセプト

食品ロス削減とプラスチック削減の両立



容器は有料で提供

デニーズでは、mottECO(モッテコ)を使いたいお客様は、
テーブルのタブレットから有料(@49円)で頼むことができます



容器有料化の意味

1. 個人店負担の軽減と
2. 実施店舗リスクの回避



容器と一緒に持ち帰りの注意点とWEBアンケートのチラシをお渡しする

- ・容器そのものに「自己責任による取り組み」訴求
- ・容器は持続可能性が担保された環境配慮素材(FSC認証材)

☆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

※スープ・グリルの持ち帰りはご遠慮ください。

十分に再
お召し上

暑い時間や長時間の
持ち運びはご遠慮ください

お召し上

消費者、衛生労働省「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

取り組みでは飲食店・小売店・卸売業者などと連携してmottECOに協力してもらうというミッション

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～

食



容器は合同調達スキームを活用し、低コストな調達を実現

は
mottECO普及コンソーシアムです

「食べ物を捨てない社会」実現のため「mottECO」を通じ、衛生学的視点で食品ロス削減に取り組んでいます
この取り組みは「令和5年度食品ロス削減推進表彰 大臣賞」を受賞しました

THE TOKYO STATION 外食懇親会
Denny's Royal Host mesm TOKYO
niko Style ホテル日航つくば RISTORANTE
名鉄コトハホテル 名鉄グランドホテル
DYNAC SHIBUYA HOTEL English
TORIDOLL
マイボックス普及企画組合
blancjapan株式会社
高松国際ホテル REAGANITY
Karin City
食と共生のリボーンセンター かごしま環境未来財團

この取り組みは、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」に採択され、産・官・学・民連携の30団体で展開しております
mottECOをご利用いただいたお客様に
Webアンケートへのご協力をお願いしております

QRコード

普及コンソーシアム
取り組みご参加のお問い合わせ
mottECO普及コンソーシアム事務局
info.motteco@koreyakono.jp

SDGs 目標達成に向けて～

食品ロスについて
食品ロスヘッドライン

mottECO普及コンソーシアム

会社名
子会社
支社
センター

国が発信する食べ残し持ち帰りガイドラインをわかり易く掲示し、
消費者の安全と事業者のリスクヘッジを担保



期末実施店舗数と食品廃棄物削減量年間換算

2021年度末
126店舗
9.4 トン

2022年度末
750店舗
52.0 トン

2023年度末
1,095店舗
72.4 トン

2024年度計画
1,200店舗以上 81.0 トン以上

⇒ 2024年度末実績
1,233店舗・施設 82.0 トン

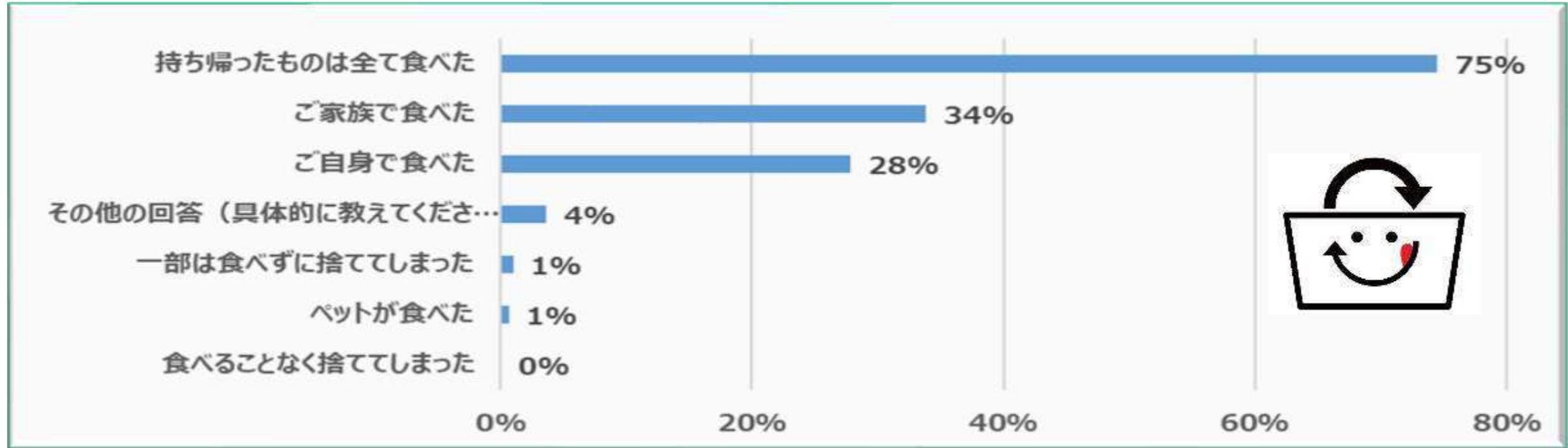
ガイドラインの周知、正しい運用により安全に実績を積むことで、実践事業者の拡大を図る

2025年度末計画
1,500店舗以上 100トン以上

もって帰った食べ残しはどうなったのでしょうか？

※WEBアンケート より

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：複数回答（n値 5,060）



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

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と言えます

食品ロスとフードロス

～FAO(国連食糧農業機関)の定義～

食のサプライチェーン(「生産・貯蔵・加工・製造・流通」から、「小売・外食・家庭」への一連の流れ)において、前半で発生するものを「Food Loss(フードロス)」、後半で発生するものを「Food Waste(フードウェイスト)」と呼ぶ

WFP

フードロス Food Loss

mottECOは「体験」

⇒家庭系食品ロス削減にも寄与できるのではないか

食品ロス

Food Loss & Waste

SDGs12-3の数値目標
2030年までに半減

フードウェイスト Food Waste

小売



外食



家庭





17 パートナーシップで
目標を達成しよう



パートナーシップ(官民連携の強化)と発信



今年度は、初めて
関連4省庁(環境省、農
水省、厚労省、消費者庁)
全ての後援により開催
官民連携を強くアピール





パネルディスカッション：冒頭で、小泉農林水産大臣(当時)、浅尾環境大臣(当時)より応援メッセージ



浅尾慶一郎環境大臣
「mottECO普及コンソーシアムとの
連携により食品廃棄物削減に成果」

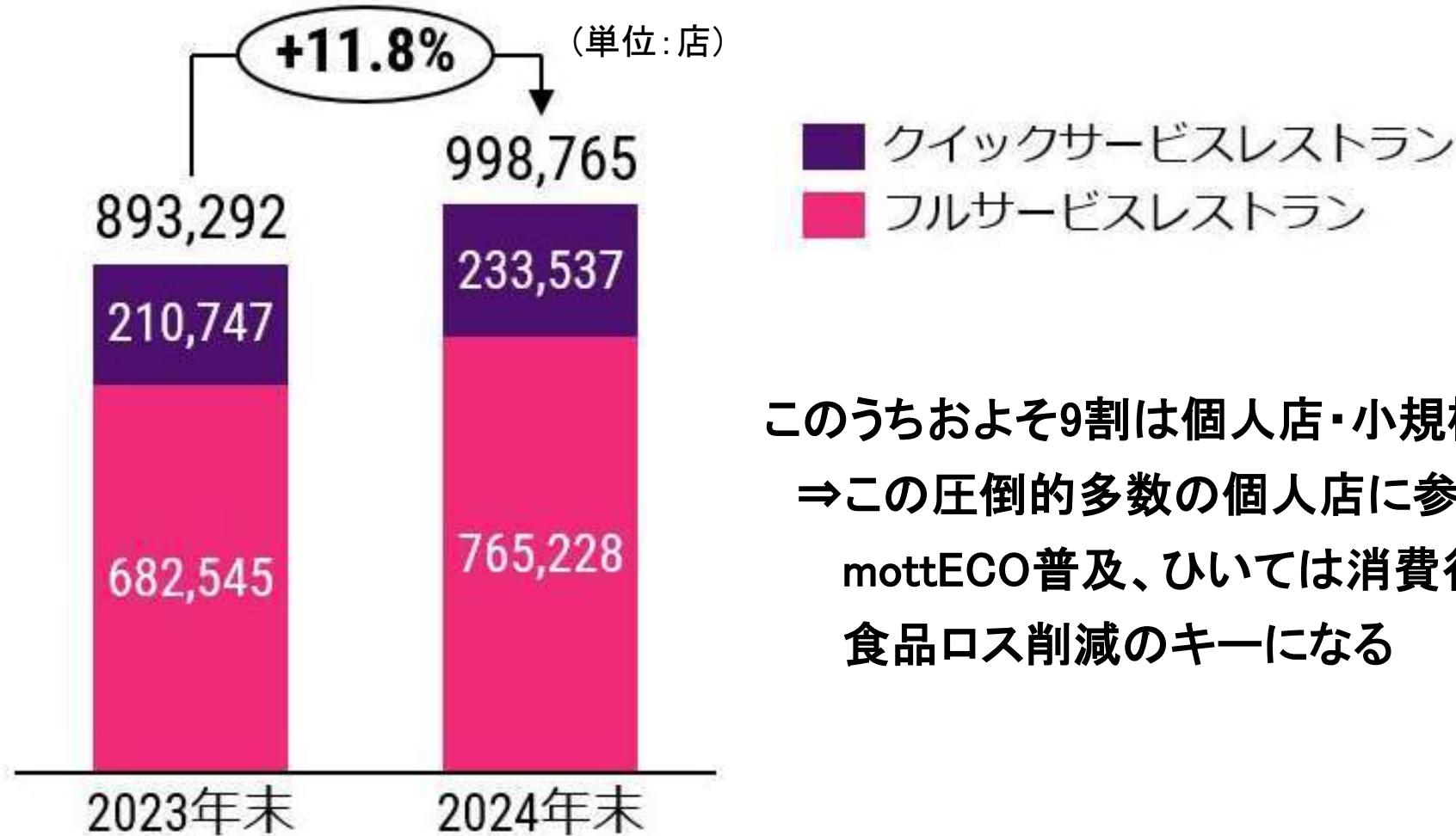
小泉進次郎農林水産大臣
「大切なのは食べきり
やむを得ず残ったら mottECO」



今後の課題 = 個人・小規模店にいかにご参加いただくか



全国の飲食店数



出典: サカーナ・ジャパン Recount®, 2023年 - 2024年



mottECOの取り組みが、国内で浸透すると思いますか、という設問に関するコメント

(アンケート回答抜粋)

ポジティブなコメント

- ・食品の値上がり、震災等、食料の大切さが重要な時なので、浸透してくれると思います
- ・私は食が細いけれど、美味しいものをお店でも家でも食べたいので、もっともっと持ち帰りが広がってほしい
- ・持ち帰りをお願いするのは恥ずかしさがあるから、モッテコがどこでも普通になると助かるかも
- ・子供の方がSDGsの意識が強くなっているから、若い人から浸透していくと思う
- ・持つて帰ることが、食品ロスの削減につながることはみんな理解できるから浸透する
- ・日本人は元来食べ残すのが嫌いなので、持ち帰りの制度があると知ってさえいれば、持ち帰る人は増えるし浸透すると思う

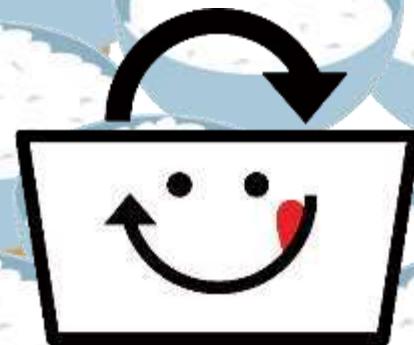
激励や要請も含めたコメント

- ・飲食店側が利用者等の意見に敏感になり過ぎていると思います 私はSNS等も活用して、自己責任であることをしっかりと伝えて、フードロスの一つになるお持ち帰りは浸透してほしいと思います
- ・良い試みだと思いますが、浸透するまでには時間がかかると思います。もっとCMしたら良いと思います
- ・高齢社会で年配の方で一人前を一度に食べられない人も、持ち帰りが出来れば外食の機会も増えると思うので、もっと周知されれば浸透すると思います。知らない人が多いと思います
- ・持ち帰りたくてもパックをもらうのが言いづらい(そういう人は多いと思う) お店が対応してくれるのがわかつてくれれば浸透すると思う

mottECO の取り組みにより、デニーズだけで
1年間に23トン、コンソーシアム合計では100トン以上の
食べ残しが、ごみにならず、人々の栄養になっています



これはお茶碗に盛ったご飯を、1日3食分
昭和女子大学の学生全員に
1か月以上、配ることができるとどの量になります



mottECO



食品ロス削減の推進に関する共同宣言

私達は、SDGs（持続可能な開発目標）や食品ロスの削減の推進に関する法律などに基づき、「おいしい食べ物を適量で残さず食べきる運動（食べきり運動）」をはじめとする食品ロス削減の効果的な推進を図るため、次の事項について連携・協力し、積極的に取り組んでまいります。

- 1 食べきり運動の普及・啓発に関すること
- 2 食べきり運動推進に関する取組みの企画・立案に関すること
- 3 食べきり運動推進に関する取組みの情報発信に関すること
- 4 その他食品ロス削減の推進を図るために活動に関すること

令和7年3月28日

mottECO普及コンソーシアム

代表 中上 崑之

全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会

会長 岡田 裕子

「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」と共同宣言

まずは食べきっていただくことを最優先に発信する「mottECO普及コンソーシアム」と「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」の活動主旨が同じであることから共同宣言を発信

【共同宣言事項】

- 1 食べきり運動の普及・啓発
- 2 食べきり運動推進に関する取り組みの企画・立案
- 3 食べきり運動推進に関する取り組みの情報発信
- 4 その他食品ロス削減の推進を図るために活動

【主な連携内容】

「食べきり運動」と「mottECO事業」の連携による啓発

【共同宣言日】

令和7年3月28日（書面による共同宣言）

パートナーシップによる食ロス削減を推進



17 パートナーシップで
目標を達成しよう



私たちには

- ・リスクへの共通認識があります
- ・国のガイドラインについての正しい認識があります
- ・安全な運用ノウハウがあります
- ・日々積み上がる定量的、定性的データが圧倒的にあります
- ・環境配慮容器の安価で安定的な調達スキームがあります
- ・関係省庁との強い連携があります
- ・環境大臣賞などの社会的評価、信用があります

ご興味のある方はぜひご連絡ください！

info_motteco@koreyakono.jp

