

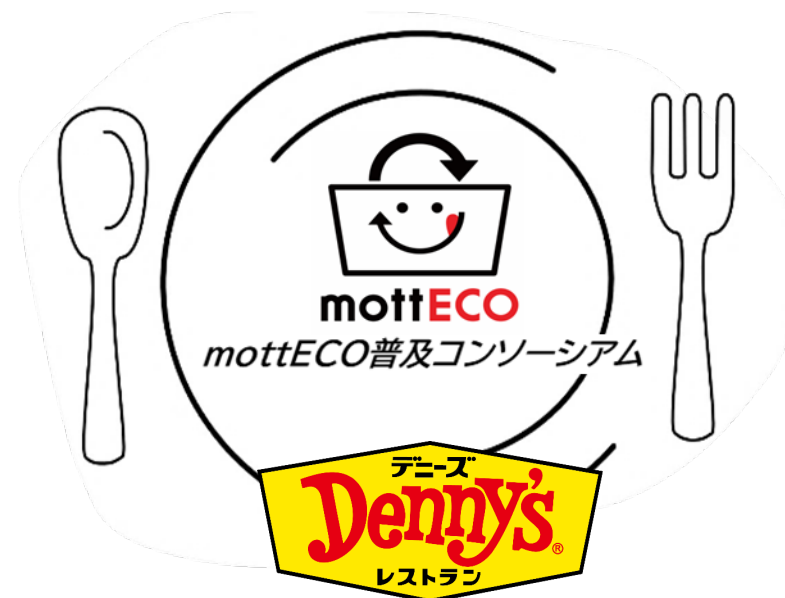
昭和女子大学 公開講座

食品ロス削減に向けた企業・消費者・行政による協働・共創
～飲食店における「食べ残し持ち帰り(mottECO)」の普及に求められること～



SHOWA WOMEN'S UNIVERSITY

昭和女子大学



2026年8月1日(土)

“本日の内容”

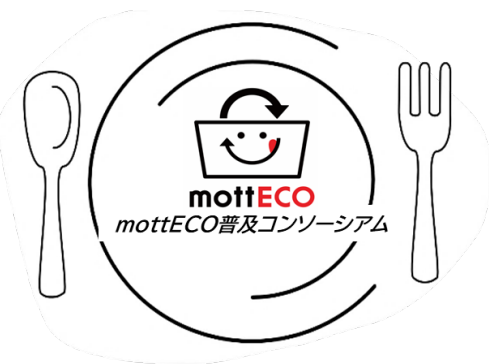


Agenda

1. 本日のアジェンダ
2. (ごく簡単な) 自己紹介
3. なぜ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を通じた連携による食品ロス削減の推進

自己紹介 [中上 冨之(なかうえ ふゆき)]

仕事(三足の草鞋) ⇒ 最近四足目を履く



株式会社デニーズジャパン

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

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



一般社団法人フード・サステナビリティ協会(AFS) 代表理事



“本日の内容”



Agenda

1. 本日のアジェンダ
2. (ごく簡単な) 自己紹介
3. なぜ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を通じた連携による食品ロス削減の推進

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

1. 食糧危機

GLOBAL
FOOD
CRISIS



2. 国の要請(方針)

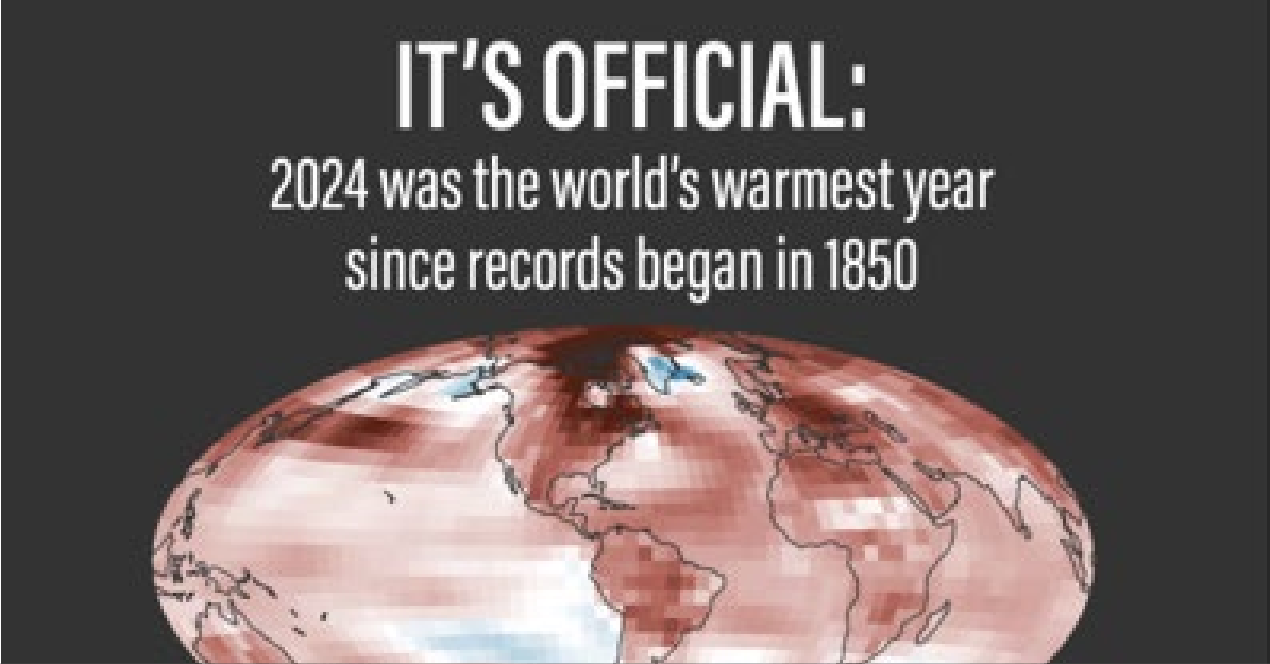


3. 温暖化対策

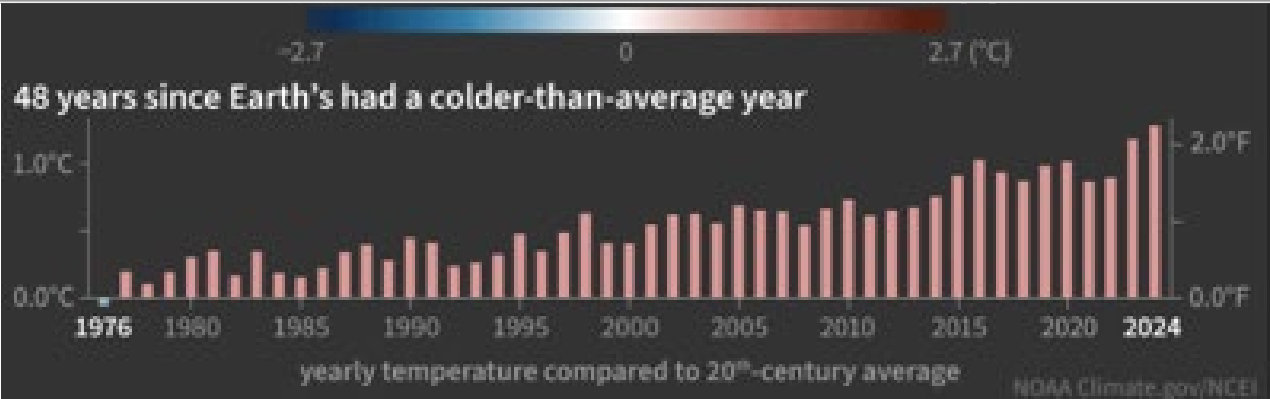


主な3つの理由

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～



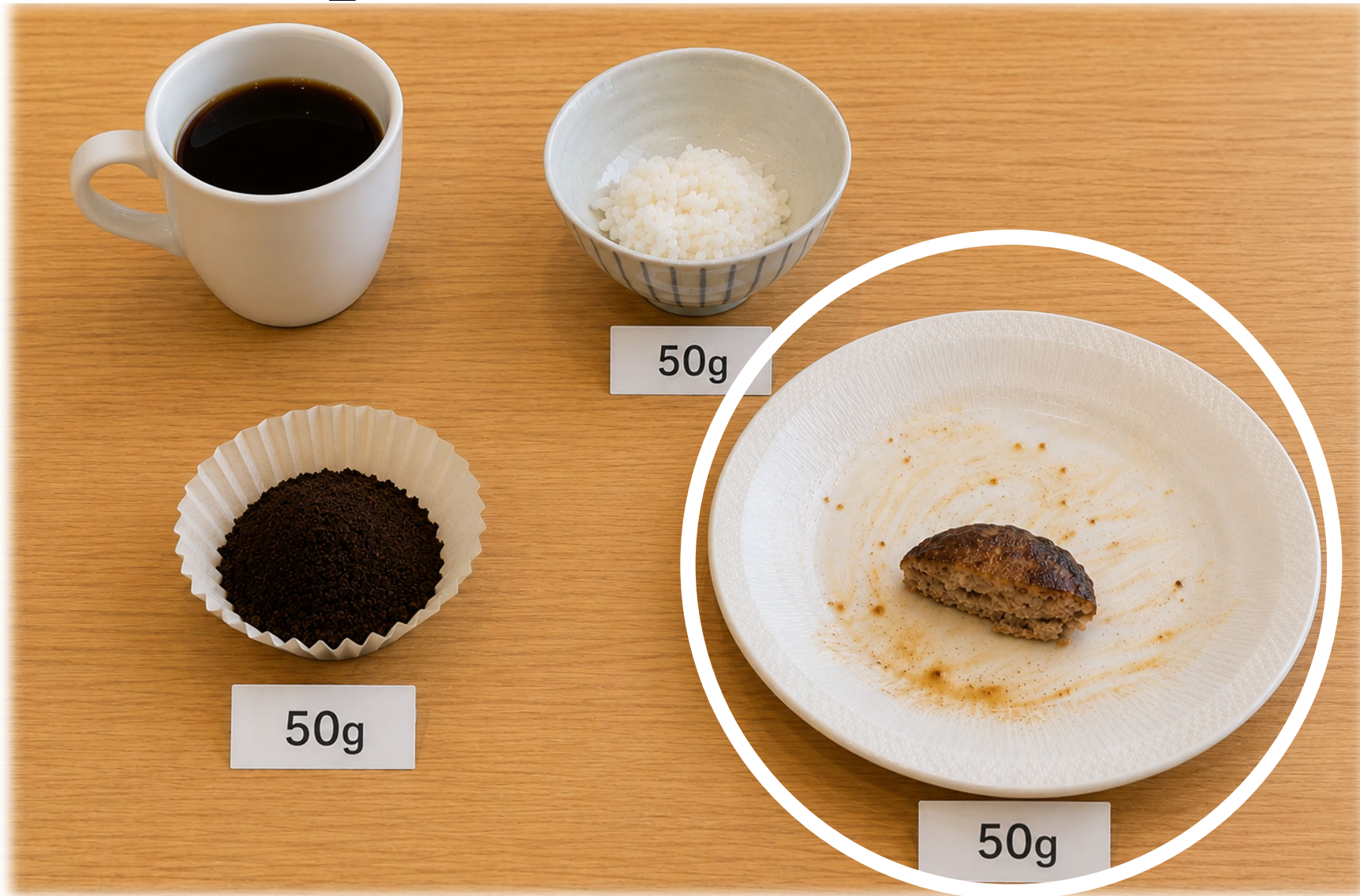
食べものの関係全体で世界の温室効果ガスの34%を占める



食べものにかかわるCO₂排出が温暖化一つの要因

出展：NOAA(アメリカ海洋大気庁)

本日のテーマ「食べ残し」に関して (LCA的に)CO₂を最も多く出すのはどれでしょう



ご飯50gはどれくらいCO₂を出すのでしょうか



牛肉50gどれくらいCO₂を出すのでしょうか

ご飯由来のCO₂ 袋
34個分

一般廃棄物処理に使う税金
2兆4,489億円

1/3か50g



“本日の内容”



Agenda

1. 本日のアジェンダ
2. (ごく簡単な) 自己紹介
3. なぜ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を通じた連携による食品ロス削減の推進

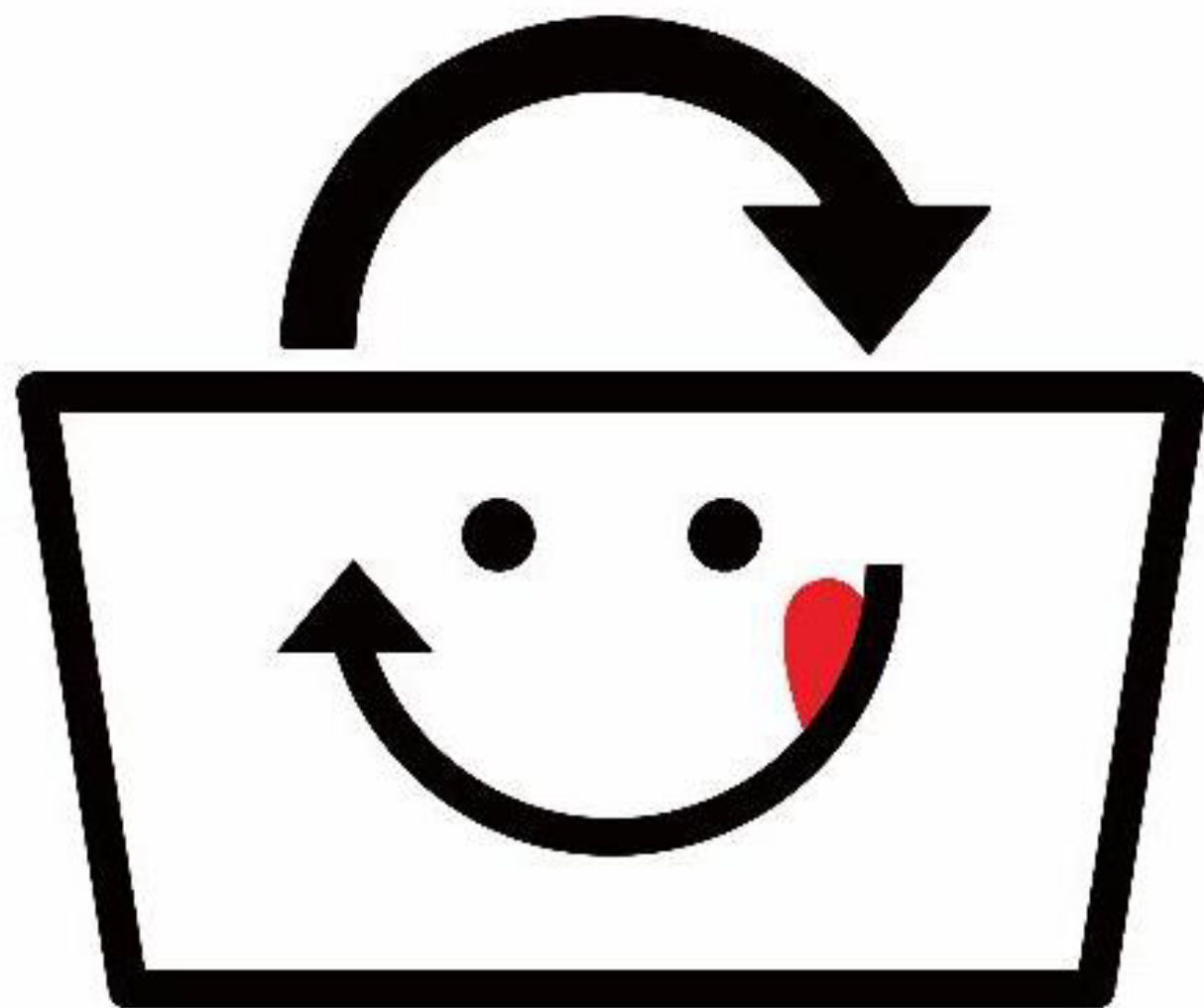
デニーズ SDGsへの取り組み

食べ物を捨てない社会へ



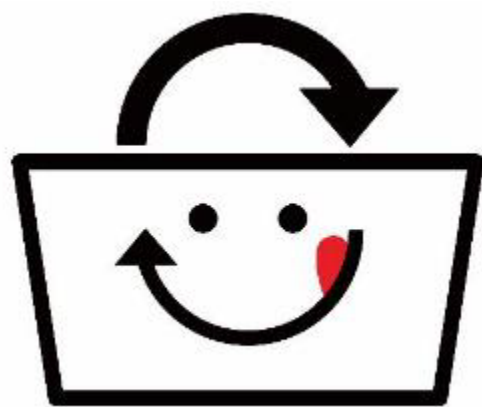
mottECO





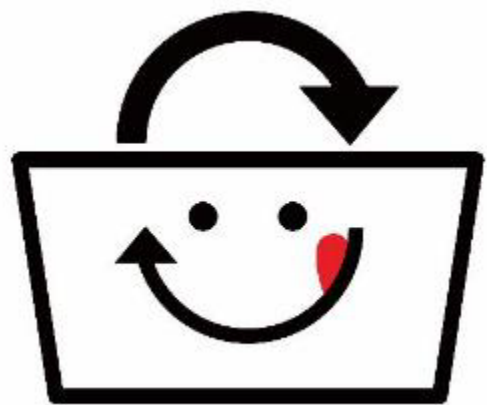
mottECO

mottECO



モツテコ

と、読みます



mottECO
モツテコ

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



mottECO
モットエコ



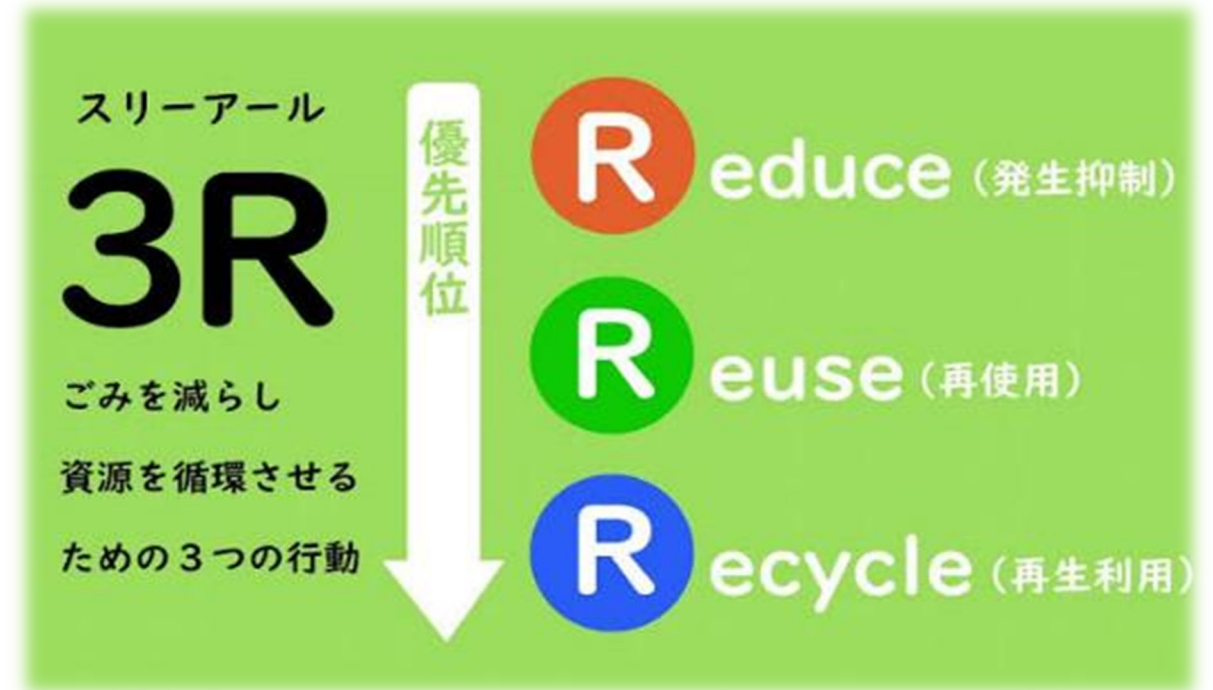
「もっとエコ」
「持って帰ろう」
というメッセージが
こめられています



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

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





**2021年 私たちは、
この取り組みを**



店舗で実践し始めました



A map of Japan with numerous yellow Denzys store location markers scattered across various regions. The markers are labeled 'Denzys' in red text. Major cities and prefectures are labeled in Japanese. The text '約320のお店でmottECOを実施しています' is overlaid in the center.

**デニーズ全店
約320のお店で
mottECOを実施
しています**

mottECO普及コンソーシアム 会員団体 2026年7月1日現在: 44団体

<外食産業>

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
麒麟シティ株式会社
株式会社グルメ杵屋
循環工房合同会社

<自治体>

東京都杉並区
東京都多摩市
東京都千代田区
愛知県小牧市
東京都町田市

<大学等>

東京農業大学
立命館大学食マネジメント学部
フードPJ(北海道大学)
高知大学大学院

<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
ホテル日航つくば
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
ザ・キャピトルホテル 東急

<リゾート事業>

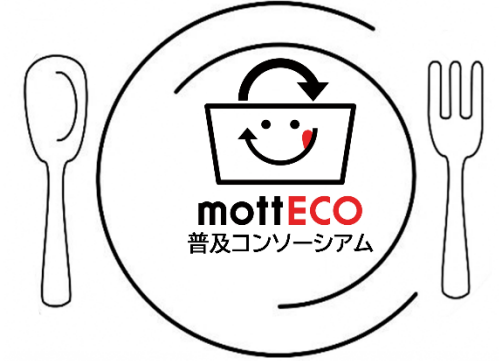
株式会社BUB

<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
株式会社Field Alliance
株式会社シェルパック
株式会社アッシェ

<事務局>

株式会社これやこの



幹事企業(5社)

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
日本ホテル株式会社
株式会社アレフ

実施ブランド(一部)と展開地域

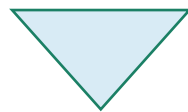
「産官学民連携によるmottECO普及推進を通じた食品ロス削減事業」

様々な事業者、団体により、北海道から沖縄まで全国でmottECOが実践されています



事業の目的

「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

mottECOの運用(常にガイドラインの周知とセットになった運用)

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

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
お召し上

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(モットエコ)です
環境省では「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

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(モットエコ)は、食べきれなかったお料理を
「お客様ご自身の責任で」持ち帰る行為の受容です

エックス
FSC
認証番号: C012777
FSC® C012777

は
mottECO普及コンソーシアムです
「食べ残しを捨てない社会」実現のため「mottECO」を通じて、産官学民連携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 環境大臣賞」を受賞しました

THE TOKYO STATION
DTEL
nikko Style
名鉄トヨタホテル
DYNAC
SHIRAHAMA HOTEL
TORIDOLL
高松国際ホテル
blancjapan株式会社
マイボックス普及企業組合
食品ロス・リボンセンター
かごしま環境未来財団

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

普及コンソーシアム
取り組みご参加のお願い
mottECO普及コンソーシアム事務局
info.motteco@koreyakono.jp

環境省 消費者庁 厚生労働省 農林水産省
食品ロスについて
食品ロスポータルサイトへ

mottECO普及コンソーシアム

容器は合同調達スキームを活用し、低コストでの調達を実現

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

取り組みの成果

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



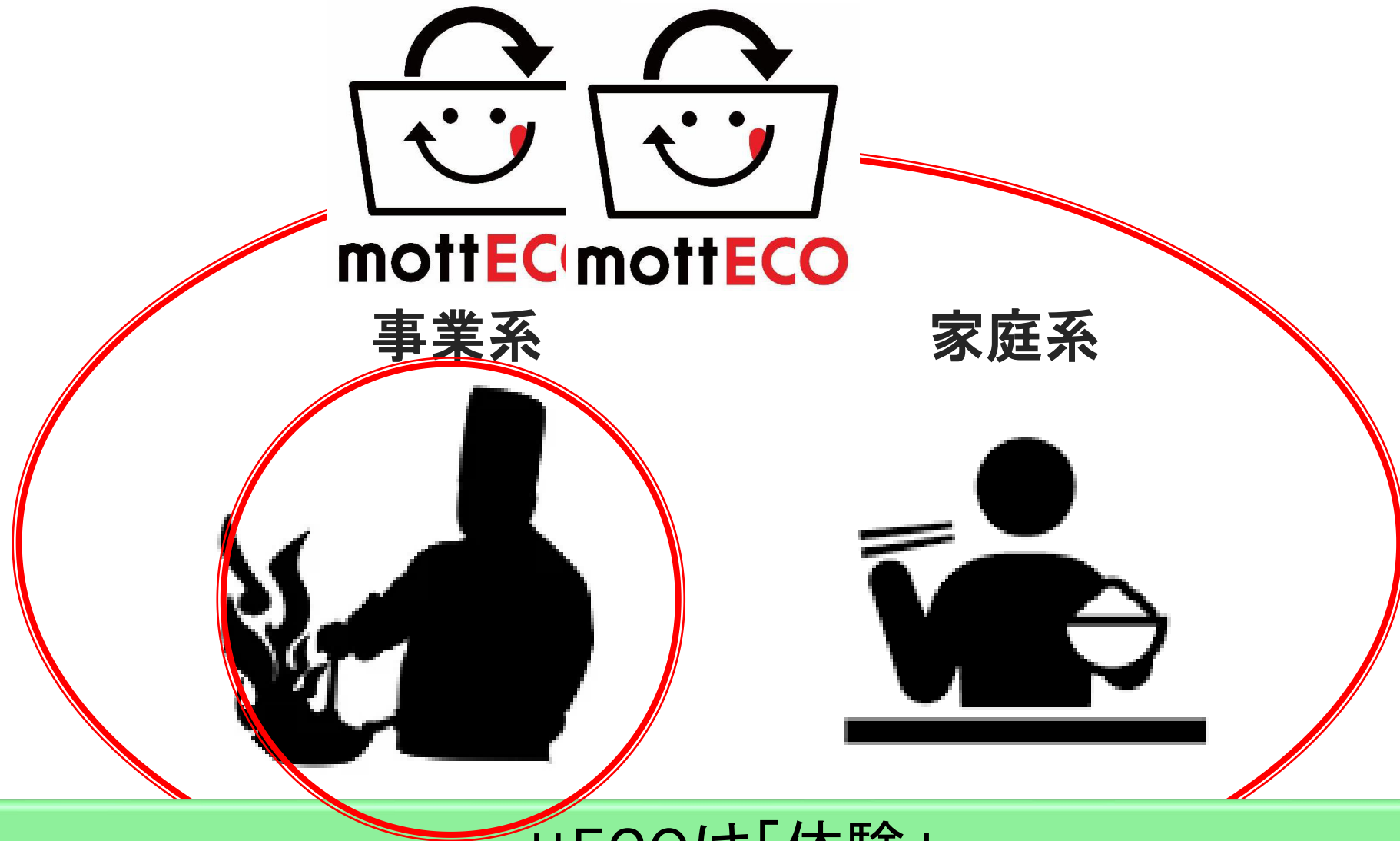
2023年度末
1,095店舗
72.4 トン

2024年度末実績
1,233店舗
食品廃棄物削減量 82.0トン



2025年度末実績
34団体 1,589店舗
食品廃棄物削減量 107.6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



mottECOは「体験」

⇒家庭系食品ロス削減にも寄与できる、という仮説をもって推進



「関心がない」のは仕方がない

価値観の押しつけはできない

ただし

「関係はある」



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