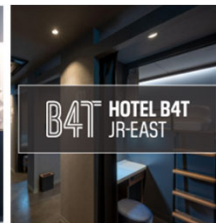
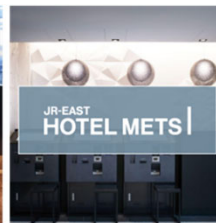


昭和女子大学 専門職大学院公開講座
「食品ロス削減に向けた企業・消費者・行政による協働・共創」

日本ホテル株式会社
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



NO FOOD LOSS Project



2026年8月1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

講師プロフィール

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

○略歴

- 日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン エドモント 取締役総支配人
SDGs推進委員会「食品分科会」リーダー
- 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（現職）

○主な活動

- ・ [日本ホテル協会] SDG s 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. 日本ホテル株式会社の食品ロス削減の取組について

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

③食べ残し持ち帰り（mottECO）の普及活動について

2. 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

mottECO FESTA について

3. 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）

4. 一般社団法人 日本ホテル協会の団体活動によるホテル業界普及に向けた取組み

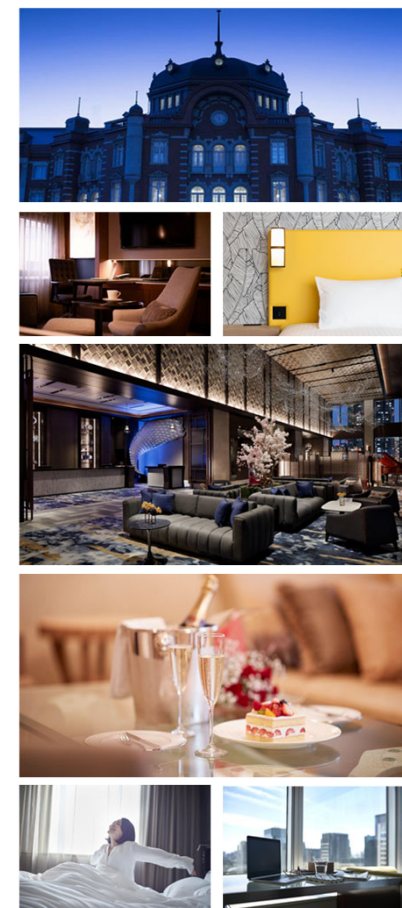
日本ホテル株式会社 運営ホテル紹介

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」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・ 大井町トラックス・羽田・川崎 鎌倉・さいたま新都心・高崎・長野	10	3,307
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	3,676
ホテル B4T	2	145
ホテルドリームゲート舞浜	2	160
計	41	7,703



1. 日本ホテル(株)の食品ロス削減の取組みについて

食べきる工夫



2021年
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

2020年3月
第1次食品ロス削減推進基本方針（閣議決定）

mottECO普及イベント
「mottECO FESTA 2023/2024/2025/2026」開催
（@ホテルメトロポリタンエドモント）



2024年12月 食べ残し持ち帰り促進ガイドライン策定

2018年

もったいないメニューの開発

2019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）



2020年

2019年10月 食品ロス削減推進法施行
（食品ロスの削減の推進に関する法律）

2020年 Newドギーバッグ・アイデアコンテスト協力



2021年

2022年



- ・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

2023年

2024年

2025年3月
第2次食品ロス削減推進基本方針（閣議決定）

mottECO普及コンソーシアム
44団体に拡大中（2026.7.1現在）



1. 日本ホテル(株)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。

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】

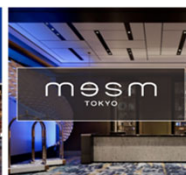
③池袋／④エドモント／⑤丸の内／⑥川崎／⑦さいたま新都心／⑧高崎／⑨長野



mottECOロゴマーク



mottECO容器



「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。

1. 日本ホテル(株)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

2025年度
1,321件

持ち帰りのあった品目 [中心温度75℃で1分間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



スープ・ドリンク類の
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

1. 日本ホテル(株)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（詳細後述）
- ・ 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（次項詳細）

2021年より株式会社デニーズ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。2026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**44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。※2026.7.1現在



「mottECO普及コンソーシアム」活動の拡大



2. 「mottECO普及コンソーシアム（一般社団法人フード・サステナビリティ協会）」について

事業目的

「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

事業体制（44団体）

骨子

- 1 事業者への働きかけによる **mottECO実践店舗の量的拡大**
- 2 消費者への働きかけによる **mottECO事業啓発の拡大**
- 3 事業の継続的拡大にむけた **外部委託研究の実施**

mottECO普及コンソーシアム（令和4年設立）

2026年7月1日現在

<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、株式会社キリンシティ、株式会社グルメ軒屋
 <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、株式会社筑波学園ホテル、ニココスタイル名古屋、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、株式会社BUB、ザ・キャピトルホテル東急
 <その他団体>一般社団法人食品ロス・リポーンセンター、マイボックス普及企業組合、公益財団法人がこしま環境未来財団、合同会社ShokumS、石坂産業株式会社、循環工房合同会社、株式会社FieldAlliance、株式会社シエルバック、株式会社アッジェ

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年度実績（2月時点）

実施店舗数
1,233 店

年間廃棄 削減量
82 t以上

実施店舗数 **1,589 店**
年間廃棄削減量 **107.6t**

課題と計画

〔課題〕

1. 食べ残し持ち帰り促進ガイドラインの周知
2. mottECOのさらなる認知度向上

〔計画〕

1. 食べ残し持ち帰りの新ガイドラインを、社会に周知していく役割を担う
2. 他のモデル事業推進者や一般団体といった組織との連携を創出していく
3. 事業者、消費者と食品ロス削減について共に学んでいく取り組みを立案、実施
4. 今年度モデル事業で実証テストした外部委託運営体制を確立

環境省mottECO導入モデル事業に採択（4年連続）

2022年

2023年

2024年

2025年

令和5年度

食品ロス削減推進表彰 環境大臣賞 受賞



「mottECO FESTA」について



食べ残しをなくそう！食品ロス削減

mottECO FESTA 2026

mottECO FESTA 2026 概要

○日時：2026年7月27日（月）10:30～14:00

○場所：ホテルメトロポリタン エドモント

○主催：mottECO普及コンソーシアム（一般社団法人フード・サステナビリティ協会）

○特別協賛：日本ホテル株式会社

○mottECO普及コンソーシアム

幹事会社：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、
日本ホテル株式会社、SRSホールディングス株式会社、株式会社アレフ
他39団体（2026.7.1現在）

開催内容

講演・パネルディスカッション

展示ブース

試食コーナー



mottECO体験

フードドライブ

「mottECO FESTA」について

～食べ残しをなくそう！～
食品ロス削減

参加無料
※事前申し込み制

mottECO FESTA 2026

モッテコフェスタ



7月27日(月)
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



会場アクセス
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)

展示ブース
出展申込



出展概要サイトをご確認の上、
サイト内の専用フォームより
お申込みください。

出展概要サイトはこちら

イベント
来場予約



※複数人でご参加の場合は、
お一人ずつお申込みください

来場無料
事前申し込み制



mottECO
モッテコ とは？

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

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】

- ・関係省庁や有識者による講演や、事業者・自治体・大学などによる食品ロス削減事例発表、パネルディスカッションなど
- ・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を中心に、SDGs・資源循環等・環境に関わる先進的な取り組み紹介の展示ブース
- ・もったいないメニュー紹介、食品ロス削減を心がけ調理した料理などの展示・試食コーナー
- ・フードドライブの実施 他

※内容の詳細は順次発表します

会場名	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 IR・広報部 広報担当マネージャー 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 ～11:20	基調講演 連携により広げる食品ロス削減	展示ブース 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。	11:00～ 試食コーナー もったいないメニュー紹介 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。
11:30 ～12:20	関係省庁講演 【第1部】環境省 mottECO導入の手引きについて ～mottECOを始めた方への入門編～ 【第2部】消費者庁×ホテル事業者 mottECO推進における課題と解決策について ～リスクとの向き合い方～		
12:30 ～13:40	パネルディスカッション mottECO 普及拡大へ～産官学民の取組みを模索する～ フードドライブ寄贈式も実施		
14:00	閉場		

基調講演

10:35～11:20

連携により広げる
食品ロス削減

全国おいしい食べきり運動
ネットワーク協議会 会長
崎田 裕子 氏

オープニングトーク登壇
株式会社 デニーズジャパン
環境カウンセラー
mottECO普及コンソーシアム 代表
中上 富之

フードドライブ実施！

- ① 未開封の常温品
- ② 賞味期限表示あり・1か月以上
- ③ お米は開封済みでも、別袋でOK
- ④ 生鮮食品、ガラス・瓶類は不可

関係省庁講演

11:30～12:20

【第1部】環境省
mottECO導入の手引きについて
～mottECOを始めた方への入門編～

環境省 環境再生・資源循環局資源循環課 課長補佐
村井 辰太郎 氏

【第2部】消費者庁×ホテル事業者
mottECO推進における課題と
解決策について～リスクとの向き合い方～

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
株式会社 名鉄ホテルホールディングス 執行役員
統括マーケティング部長
相京 正子 氏
株式会社 帝国ホテル 総務部総務課SDGs推進 副支配人
河野 愛 氏

パネルディスカッション

12:30～13:40

mottECO 普及拡大へ
～産官学民の取組みを模索する～

パネリスト
農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部
外食・食文化課 食品ロス・リサイクル対策室 室長
木村 好克 氏

多摩市 環境部 部長
横堀 達之 氏

東京農業大学 国際食料情報学部 国際農業開発学科 教授
入江 満美 氏

ロイヤルホールディングス株式会社 サステナビリティ推進部 部長
藤田 悦子 氏

株式会社 大戸屋ホールディングス 管理運営サステナビリティ推進担当
清水 仁美 氏

ファシリテーター
株式会社 アレフ SDGs推進部 部長
高田 あかね 氏

3.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

出典：消費者庁ウェブサイト



「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」（2024年12月25日）

3.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～

食べ残し持ち帰り促進ガイドライン策定に伴う、**背景・目的**



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。

3.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**。

3.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～

食べ残し持ち帰り促進ガイドライン策定に伴う、当社の取り組み

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



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

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」(令和6年12月26日)より

こんにちは！mottECO(モットエコ)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(モットエコ)」と名付けました
『mottECO』には、「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

食品ロスについてくわしく
食品ロスポータルサイトへ

mottECO専用の案内書面

3.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

③当社ルール・マニュアルの徹底等を目的とした勉強会の実施

当社では、今回の「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」に基づき、従業員が適切に対応できるよう、社内勉強会を実施します。食品ロス削減の重要性や社会的背景を共有するとともに、安全性確保のための対応基準、お客さまへのご案内方法など、従業員が実際の業務で適切に対応できるよう、理解を深める機会を継続的に設けます。

④mottECO容器はmottECO普及コンソーシアムで共同発注（継続）

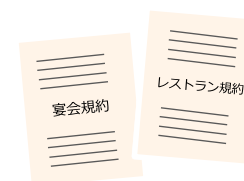
mottECO普及コンソーシアムは、将来の中小・個人飲食店参加を見据え、容器や案内書面（注意事項等）等のツールの共同調達スキームを構築してきました。食品ロス削減と同じく社会課題である脱プラスチックを両立させるため、FSC認証素材の容器を採用しています。

⑤食べ残し持ち帰り（mottECO）の利用規約の整備（宴会・レストラン等）

「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」にて例示されたひな形を参考に、食べ残し持ち帰りの「目的・基本的考え方」「遵守事項」「確認事項（お客さまの自己責任であること）」を、対象施設である宴会場・レストラン等の利用規約に新たに記載予定。

⑥食べ残し持ち帰り（mottECO）の利用記録（日時・対象物）

「第6 事業者として飲食店に求められる行動」4に、万が一の事後的なトラブルに備えて、飲食店においては、持ち帰り日時、対象物等を記録管理しておくことが望ましいとガイドラインでも推奨しているため、mottECOの利用内容、日時等を記録しています。



4. 一般社団法人 日本ホテル協会の団体活動によるホテル業界普及に向けた取組み

日本ホテル協会では、SDGs委員会を設置し、安全・安心なサービスの提供、バリアフリー、環境、食品ロス削減などの対応を進めるほか、会員ホテルの先進的な社会的貢献活動を表彰するなど、SDGsを推進しています。

食べ残し持ち帰りに関係する国の法制度やガイドライン等についても、会員ホテルに迅速にわかりやすく情報提供をするとともに、勉強会等を開催するなど、会員ホテルによるmottECOの取組みを促進しています。

- ・ 2023年7月 mottECO普及イベント「mottECO FESTA 2023」後援
- ・ 2024年7月 mottECO普及イベント「mottECO FESTA 2024」後援
- ・ 2024年10月 食べ残し持ち帰り「mottECO」勉強会開催
- ・ 2025年4月 「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」勉強会
(農林水産省・消費者庁・厚生労働省の参加)
- ・ 2025年6月 広報誌にて「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」解説
- ・ 2025年7月 mottECO普及イベント「mottECO FESTA 2025」後援
- ・ 2026年5月 第3回mottECO勉強会（食品ロス削減に関するアンケート実施）
- ・ 2026年7月 mottECO普及イベント「mottECO FESTA 2026」後援

一般社団法人 日本ホテル協会とは

日本ホテル協会は日本国内の約230ホテル（客室数約4万室）を会員とする業界団体です。ホテル業界の発展やサービス向上を目的として活動しており、会員ホテルの経営支援や観光業の振興、国際交流の促進などを行っています。

