

日本ホテル株式会社

# ”食品ロス削減”の取り組みに関わる情報開示について



NO FOOD LOSS Project



NIPPON HOTEL

# 日本ホテル株式会社 食品ロス削減の取り組みに関わる情報開示について



## 発表内容／Agenda

### 1. 日本ホテル／SDGs推進委員会について

### 2. 食品ロス削減の情報開示の事例紹介

#### ①規格外野菜と未利用魚の活用

#### ②もったいないメニューの開発と展開

#### ③3010運動の推進と食品ロス削減サイクルの実践

#### ④中高生向けSDGs体験学習カリキュラムの実施

#### ⑤食べ残しの持ち帰り「mottECO」の導入と推進



Web「サステナビリティサイト」



報道向け ニュースリリース

告知掲示物

# 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」「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。



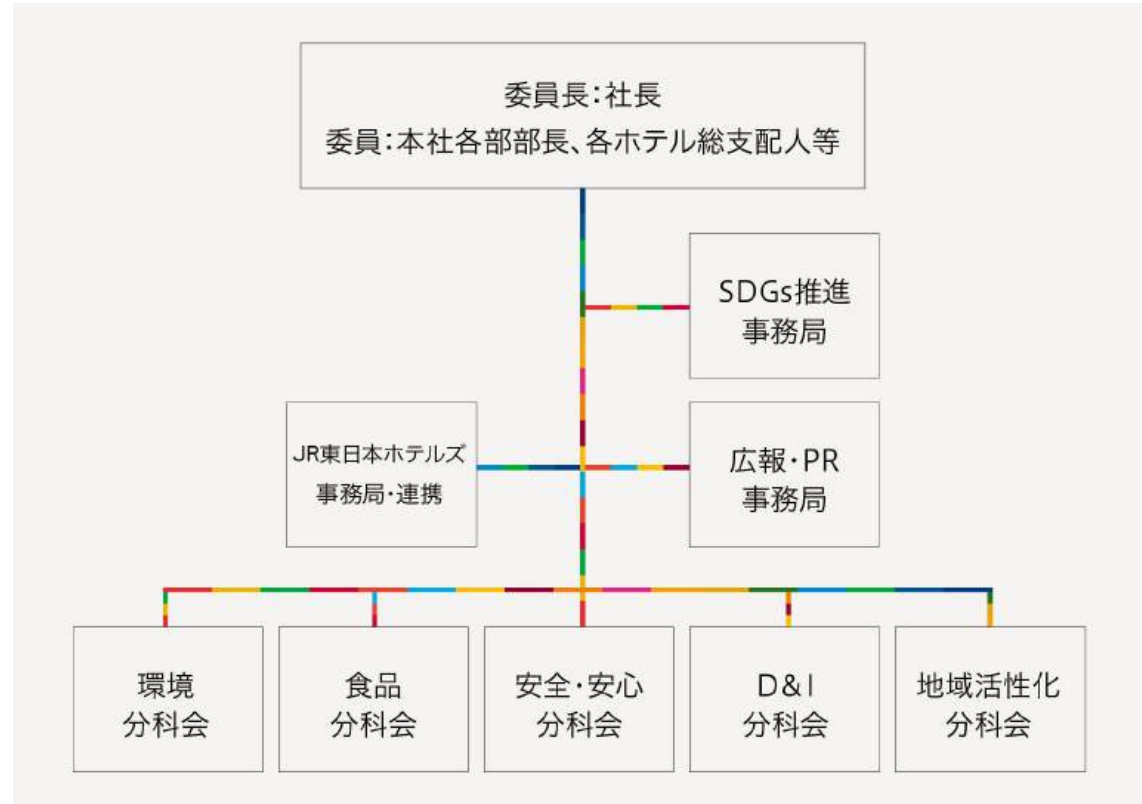
| 運営ホテル                                                 | ホテル数 | 客室数   |
|-------------------------------------------------------|------|-------|
| 東京ステーションホテル                                           | 1    | 150   |
| メズム東京、<br>オートグラフ コレクション                               | 1    | 265   |
| メトロポリタンホテルズ<br>池袋・エドモント・丸の内・羽田・川崎<br>鎌倉・さいたま新都心・高崎・長野 | 9    | 3,024 |
| JR東日本ホテルメッツ<br>渋谷・五反田・横浜・宇都宮、札幌など                     | 25   | 3,689 |
| 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   | 7,494 |

# 日本ホテル株式会社 SDGs推進委員会

## SDGs推進委員会体制

SDGs推進委員会には、ホテル運営に関連するSDGsの重要課題ごとに分科会を設けています。具体的には、環境分科会、食品分科会、安全・安心分科会、D&I分科会、地域活性化分科会の5つの分科会があります。

分科会では、本社と各ホテルの担当者が一体となり、課題解決に向けて様々な活動に取り組んでいます。四半期に1回開催する「SDGs推進会議」では、各分科会の活動の進捗について共有したり、全体を通じた課題について議論し合ったりすることで、SDGsの達成を着実に目指しています。



日本ホテル(株) SDGs推進体制（組織図）

## ①規格外野菜と未利用魚の活用

### 市場に出回らない食材・B級品の活用

農家から直接仕入れた規格外野菜を宴会料理に活用し、食品ロス削減に取り組んでいます。また、需要が少なく市場に出回りにくい「未利用魚」の活用を提案され、北海道標津町産エゾメバルを使ったメニューを試作しました。2022年度には約700キロの未利用魚を使用し、宴会メニューやホテル主催イベントで提供。一般消費者にも食品ロス削減について考える機会を提供しています。

### 未利用魚とは

未利用魚とは、形が悪かったり傷がついていたり、出荷する相当数数が揃わなかった（十分な水揚げ量がない）等の理由だけで、価値がつかず市場に出回らないもったいない魚のことです。



メギスを使ったエスカベッシュ  
(未利用魚使用)



メギスを使ったベーコン巻き  
シトロンの風味(未利用魚使用)



メギスを使った天婦羅  
(未利用魚使用)



イベントでのテレビ取材



ポスターでの掲出



未利用魚一例

## ②もったいないメニューの開発と展開

### 普段は廃棄する部位や端材などの活用

「もったいないメニュー」とは、食材を余すことなく活用し、和洋のシェフが技巧を凝らしたホテルならではのオリジナルメニューです。普段は廃棄してしまう「魚のあら」はフランス料理には欠かせない出汁やスープに、また野菜の皮や葉は、滋味深い和食や彩り鮮やかなオードブルにするなど、美味しいごちそう料理に仕立てます。

主催者の賛同をいただいた上で、「もったいないメニュー」を実際にパーティ料理としてご提供し、ホテルの食品ロス削減につなげるとともに、美味しい料理を食べながら食品ロスについて考えていただく機会の提供につながっています。



プロヴァンス風魚のスープ  
ルイユ添え



グラタンにした  
仔羊のアッシュパルマンティエ



丸ごとバナナのコンフィ



京人参の皮を使った  
寒天寄せ



鯖のコラーゲンつくね照り焼き  
天麩羅衣柚子皮巻き



パンの端生地を使用した  
パンプディング

### ③3010運動の推進と食品ロス削減サイクルの実践

#### 立食ビュッフェの食品ロス削減

農林水産省の食品ロス統計調査報告・外食調査によると、日本では提供された食事のうち、食堂・レストランでは約4%が食べ残されているのに対し、宴会料理の食べ残し量は約14%と3.5倍にもなります。

日本ホテル(株)では宴会場をもつホテル全てにおいて、宴会時の食べ残しを減らすための「3010運動」を積極的に推進しています。「3010運動」とは、乾杯後30分、お開き10分前に「食べきりタイム」を設け、お料理を味わい残さず召し上がっていただくというものです。

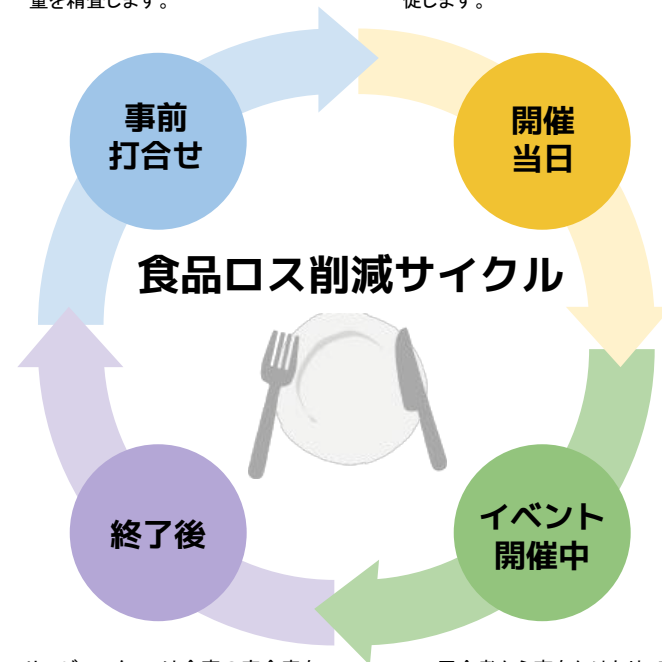
また、宴会開催前の事前打ち合わせの段階から、開催当日、終了後まで、食品ロス削減サイクルを繰り返し循環させることにより、宴席料理の完食率のアップにもつなげています。



ポスター・POPでの掲出

セールススタッフはクライアントからパーティの趣旨や参加者像を細かく聞き取ることで、料理の内容や構成、量を精査します。

サービス部門は料理を出すタイミングや配置、盛り付け方に工夫を凝らし、食べきっていただけるように促します。



サービススタッフは食事の完食率をチェックし、そのデータを基に、料理の内容・メニュー構成・量を次のパーティに活かします。

司会者から声をかけたり、テーブル上にPOPを表示したりして3010運動の実践を呼びかけます。

## ④中高生向けSDGs体験学習カリキュラムの実施

### 食教育プログラムの開発・食育の推進

食品ロス講義・味覚の授業・テーブルマナー講習を一連で学ぶ中高生向け体験学習カリキュラムを開発し、2022年3月には約1,200名に受講いただきました。

食品ロスをテーマに世界と日本の現状と課題を分かりやすく解説するとともに、ホテルの食品ロス削減のための具体的な取り組み事例の紹介や、私たち一人ひとりが日々の生活の中で食品ロス削減のためにできることなど、ホテルという食を扱う事業者からのリアルな情報を通じて食品ロスへの理解を深めていただきました。

また味覚の授業ではホテルシェフが講師となり、味の基本となる4要素「塩味」「酸味」「苦味」「甘味」に、第5の味覚ともいわれる「旨み」を加えた5味について学び、出汁の飲み比べや、豚肉の食べ比べなど、食への関心を培い生きる力を育む食育の体験授業を行いました。



専用テキストで  
熱心に学ぶ学生



食品ロスをテーマにした講義



オリジナル専用テキスト



シェフによる味覚の授業



味覚比で楽しみながら学べるプログラム

## ⑤ 食べ残しの持ち帰り「mottECO」の導入と推進

## 2022年4月より「mottECO」実施

「mottECO」は、食べ残したら持ち帰り、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。

2022年9月より日本ホテル(株)の9ホテルでmottECOを導入。ホテルのレストランや宴会場をご利用いただいたお客さま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。お客さま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実施の当社基準

- ・中心温度75℃以上で加熱したメニューに限る
- ・夏季期間は中止(パン・焼き菓子は除く)



FSC認証紙製の専用容器を希望のお客様に配布



ポスター・POPでの掲出



## ⑤ 食べ残しの持ち帰り「mottECO」の導入と推進

### ホテルネットワークを活かした普及活動

日本各地での講演・普及活動をするとともに、参画を検討している他の事業者が、より短期間で効果的に取り組めるよう参考事例を紹介しています。

・食品ロス削減講演会 (東京/高崎/長野/山形/秋田/盛岡/長崎/豊橋/横浜など)

・ホテル・レストランショーでの講演 (大阪/札幌)

・学生へのSDGs・食品ロス削減講演 (中学/高校/大学)

・テレビ・Webサイトなどを通じた情報発信

### mottECO普及のために業界を超えて連携

2022年より異業種連携して普及促進に取り組み始め、年々連携を拡大し、2024年はホテル 事業8社、外食事業8社、中食事業1社、2自治体、2大学、合わせて21団体 (2024年度初時点) の産官学連携アライアンス「mottECO普及コンソーシアム」で、普及活動を展開しています。



普及イベント「mottECO FESTA」展示ブース



もったいないメニューの試食ブース



中村勝宏 統括名誉総料理長 講演



食品ロス削減のパネルディスカッション

# 食品ロス削減の取り組みに関わる情報開示について まとめ

食品ロス削減は喫緊の課題です。ただしこの活動は食を扱う事業者一社のみでなく、  
家庭の食品ロス削減も含め、日本全体で幅広く連携して取り組むことによって大きな成果につながるものです。

食品ロス削減の取り組みについては、Webサイトや報道向けニュースリリースの発信はもちろん、  
ホテルご利用のお客様に直接アプローチするなど、各方位への情報公開を引き続き取り組んでまいります。



Web「サステナビリティサイト」

<https://www.jre-hotels.jp/sdgs/17/sustainability.html>



報道向け ニュースリリース



各種告知掲示物