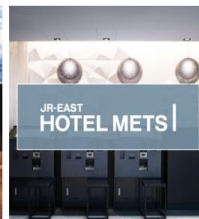


日本ホテル株式会社

「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」策定に伴う 日本ホテル株式会社の取組みについて



NO FOOD LOSS Project



2025年3月18日

NIPPON HOTEL

「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」策定に伴う取組みについて

日本ホテル(株) 発表内容／Agenda

1. 日本ホテル／SDGs推進委員会について
2. これまでの食べ残し持ち帰りの取組み紹介〔導入・運用実績、普及活動〕
3. 食べ残し持ち帰り促進ガイドライン策定に伴う、当社の取組みについて
 - ①食べ残し持ち帰り（mottECO）の案内書面（注意事項等）の改訂
 - ②食べ残し持ち帰り（mottECO）の当社ルール・マニュアルの改訂
 - ③当社ルール・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
 - ④mottECO容器はmottECO普及コンソーシアムで共同発注（継続）
 - 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）
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／普及拡大のための取組み紹介



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。



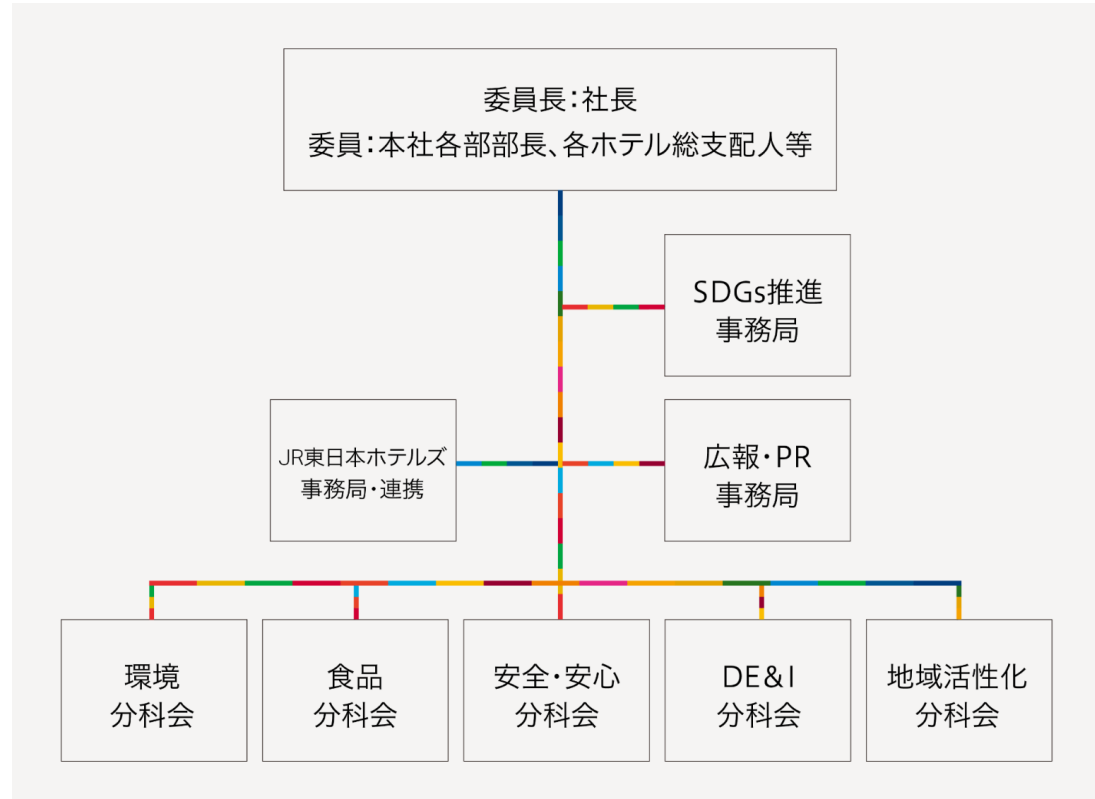
運営ホテル	ホテル数	客室数
東京ステーションホテル	1	150
メズム東京、 オートグラフ コレクション	1	265
メトロポリタンホテルズ 池袋・エドモント・丸の内・羽田・川崎 鎌倉・さいたま新都心・高崎・長野	9	3,024
JR東日本ホテルメッツ 渋谷・五反田・横浜・宇都宮、札幌など	25	3,690
ホテル B4T	2	145
ホテルドリームゲート舞浜	2	160
ホテルファミリーオ	2	61
計	42	7,495

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、DE&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。

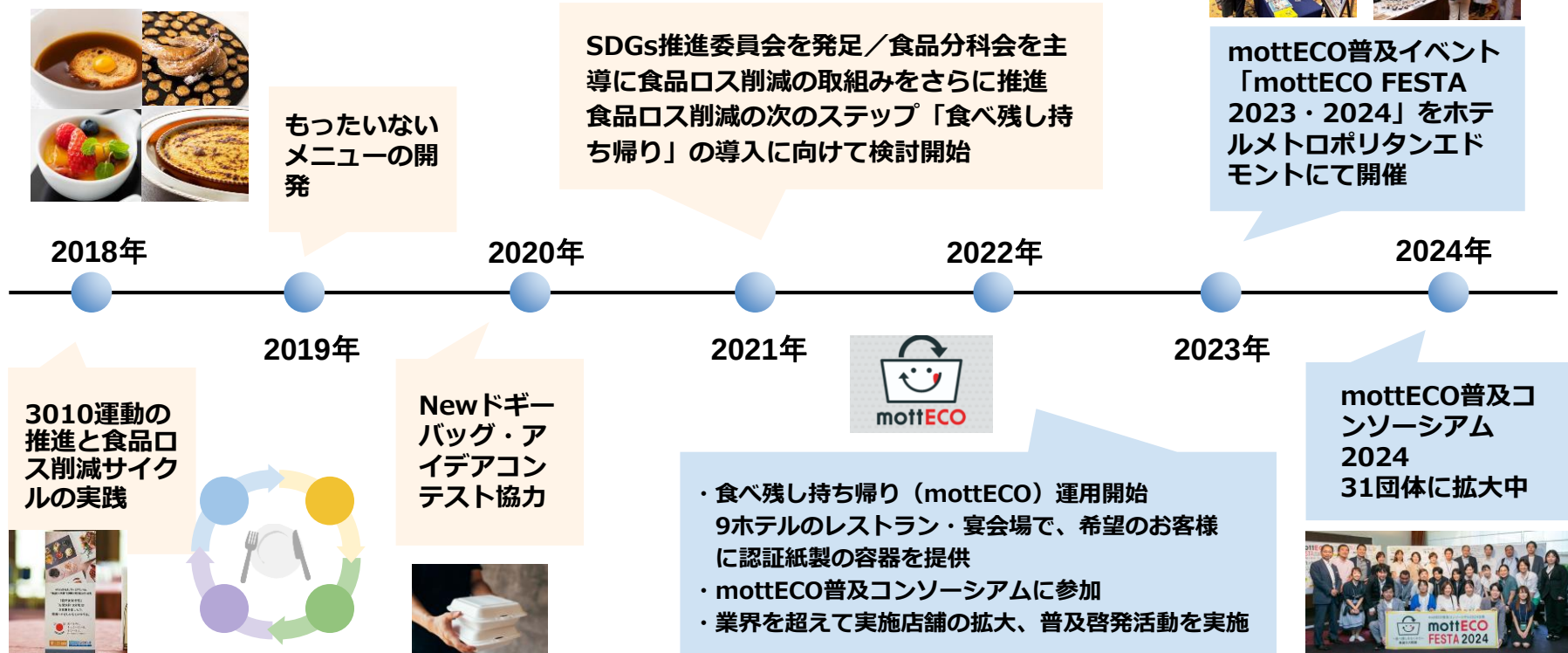


日本ホテル(株) SDGs推進体制（組織図）

日本ホテル株式会社「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」策定に伴う取組みについて



2-1 これまでの食べ残し持ち帰り（mottECO）の取組み紹介



日本ホテル株式会社「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」策定に伴う取組みについて



2-2 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 ※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**

持ち帰りのあった品目 [中心温度75℃で加熱したものに限る ※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



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

2-3 これまでの食べ残し持ち帰り（mottECO）の取組み紹介

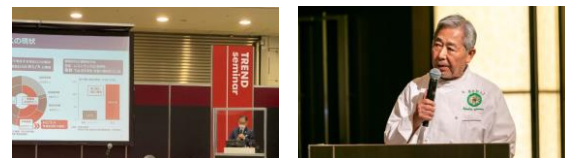
食べ残し持ち帰り（mottECO）の普及活動について

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
- ・ 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年より株式会社セブン&アイ・フードシステムズ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年度初には21団体に拡大。2025年度初にはホテル事業、外食事業、中食事業、自治体、大学、環境関連団体など31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。



「mottECO普及コンソーシアム」活動の拡大



日本ホテル株式会社「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」策定に伴う取組みについて

3-1 食べ残し持ち帰り促進ガイドライン策定に伴う、当社の取組みについて

「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」(2024年12月25日)

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～(概要)

別添 1

1. 背景・目的

- SDGsにおいて食品ロス削減に関する国際目標が設定され、我が国においても2030年度までに2000年度比で食品ロス量を半減させるという政府目標を設定。令和5年末には、当該目標の確実な達成に向けて「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」を策定。
- 中でも、レストラン・ホテル等の外食産業における主たる食品ロスの原因である顧客の食べ残しについて、その持ち帰り促進を図ることが有効な方策。しかしながら、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感じる事業者が相当数いることが課題。
- そこで、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。

2. 対象

一般食堂等、業として食事の調理・販売を行う者（学校・病院等を除く）が、特定の場所で顧客に飲食させることを前提に食事の提供をしたもの、顧客が当該場所では食べきれずに当該場所以外の場に出持ち出す飲食物。

3. 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、食べ残してしまっもの持ち帰りも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、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。

4. 事業者が民事上又は衛生上留意すべき事項

●持ち帰りの際の事業者による一定の注意喚起等の実施

民事の観点から、飲食店等において、安心・安全な持ち帰りを推進すべく、食べ残しの持ち帰りに関し、衛生面に関する一定の注意事項を説明することが有効。
食品衛生の観点からは、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を提示。

●利用規約の整備

円滑な持ち帰りの実施のため、事業者・消費者双方の合意の内容を明確化するとともに、消費者におけるリスクの把握等や事業者における法的リスク等の予見可能性を高めるために有効
→ガイドラインにおいて利用規約のひな型を例示

5. 消費者に求められる行動

●食べ残し持ち帰りの理解促進

食べ残しの持ち帰りをを行う場合には、食中毒リスク等に対する十分な理解の上、持ち帰る際及び持ち帰った後の食品の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、飲食店等からの事前説明事項を適切に遵守することが求められる。
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を提示。

●事業者の取組に対する積極的な評価

食べ残し持ち帰りサービスを提供する飲食店等の取組を消費者行動により評価していくことが求められる。

4. 事業者が民事上又は衛生上留意すべき事項

●持ち帰りの際の事業者による一定の注意喚起等の実施

民事の観点から、飲食店等において、安心・安全な持ち帰りを推進すべく、食べ残しの持ち帰りに関し、衛生面に関する一定の注意事項を説明することが有効。

食品衛生の観点からは、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を提示。

●利用規約の整備

円滑な持ち帰りの実施のため、事業者・消費者双方の合意の内容を明確化するとともに、消費者におけるリスクの把握等や事業者における法的リスク等の予見可能性を高めるために有効。
→ガイドラインにおいて利用規約のひな型を例示

日本ホテル株式会社「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」策定に伴う取組みについて

3-2 食べ残し持ち帰り促進ガイドライン策定に伴う、当社の取組みについて

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

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をお願いします

⚠️

※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「持つて帰ろう」というメッセージがこめられています

 **mottECO**

食品ロスについて 
食品ロスポータルサイトへ



mottECO専用の案内書面

日本ホテル株式会社「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」策定に伴う取組みについて



3-3 食べ残し持ち帰り促進ガイドライン策定に伴う、当社の取組みについて

③当社ルール・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

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、社内勉強会を実施予定です。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。



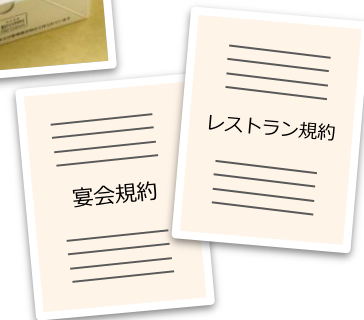
④mottECO容器はmottECO普及コンソーシアムで共同発注（継続）

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。



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り組み

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の取り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 実施予定
(農林水産省・消費者庁・厚生労働省の参加を予定)
- ・ 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」解説予定

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。

