

2022年3月14日
日本ホテル株式会社

「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（対象7ホテル）」の9ホテルにて
**食べ残しのお持ち帰り「mottECO（モッテコ）」を
2022年4月より開始します**

首都圏を中心にホテルを展開する日本ホテル株式会社（豊島区西池袋 1-6-1 代表取締役社長 里見雅行）は、食品ロス削減の取り組みとして「mottECO（モッテコ）」を2022年4月1日から、東京ステーションホテルをはじめとする9ホテルで実施します。

日本では、食べられるにもかかわらず廃棄される「食品ロス」が年間570万トンあり、そのうち309万トンが食品産業から発生しています。そのうち103万トンが外食産業であり食べ残しによるものが相当程度を占めています。（環境省食品ロスポータルサイトより）

当社ではこれまで食品ロス削減の取り組みとして「3010運動」などを進めてきました。このたびの「mottECO（モッテコ）」では、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を使用した容器を渡します。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。



写真イメージです。

mottECO（モッテコ）とは

環境省では、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。

○環境省 Web サイト：<http://www.env.go.jp/press/108796.html>

- 開始日 2022年4月1日（金）より
- 対象ホテル 「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（7ホテル） [池袋・エドモント(飯田橋)・丸の内・川崎・さいたま新都心・高崎・長野]」計9ホテル
- 対象箇所 直営レストラン（buffet料理を除く、コース料理及びアラカルト料理）
宴会場（コース料理及びbuffet料理）

THE TOKYO STATION
HOTEL

m e s m
TOKYO
AUTOGRAPH COLLECTION
HOTELS

METROPOLITAN
HOTELS
JR-EAST

本プレスリリースは、ときわクラブ、丸の内記者クラブ、JR 記者クラブ、レジャー記者クラブにお届けしています。

■本ニュースリリースに関するお問い合わせ先

日本ホテル株式会社 マーケティング部 Tel. 03-6912-6741 e-mail:pr@nihonhotel.com
〒171-8505 東京都豊島区西池袋一丁目6番1号

まずは、おいしく、適量を、残さず、食べきりましょう

● 食べきれなかった料理を「お持ち帰りする」お客様へ ●

「お持ち帰り」は、飲食店の方の説明をよく聞いて
食中毒のリスクなどを十分に理解した上で行ってください

「お持ち帰りする」料理は
安全においしく召し上がっていただく為に
ご自身でしっかり管理をお願いします



安全においしくいただくためのお約束

1



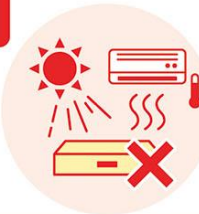
持ち帰りは、十分に加熱された食品で、帰宅後に再加熱ができるものを選び、食べきれぬ量を考えて行いましょう

3



自分で料理を詰める場合は、手を清潔に洗ってから、清潔な容器に清潔な箸などを使って入れましょう
水分はできるだけ切り、早く冷えるように浅い容器に小分けしましょう

2



料理は、暖かい所に置かないようにしましょう

5



中心部まで十分に再加熱してから食べましょう

4



時間が経過すると食中毒のリスクが高まるので、帰宅までに時間がかかる場合は、持ち帰りはやめましょう
持ち帰った料理は、帰宅後できるだけ速やかに食べるようにしましょう

6



見た目やにおいなどが、少しでも怪しいと思ったら、口に入れるのはやめましょう

私たちは持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています



食品ロス削減にご協力
ありがとうございます

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 [くわしくは](#)
食品ロスポータルサイトへ

