

「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ホテルで実施 「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

日本ホテル株式会社（豊島区西池袋 1-6-1 代表取締役社長 三林宏幸）は、2018年より食品ロス削減の取組みを推進しております。このたびの消費者庁と厚生労働省による「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」の策定に伴い、当社9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（対象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〕）にて、食べ残し持ち帰りに関するマニュアルの改訂、案内書面（注意事項等）の改訂、利用規約の整備を行い、2025年4月1日から運用を開始します。

2025年4月1日からの主な取組み内容

1. 食べ残し持ち帰りについての案内書面（注意事項等）の改訂
2. 食べ残し持ち帰りについての当社ルール・マニュアルの改訂
3. 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
4. 持ち帰り専用容器「mottECO」を継続使用（mottECO 普及コンソーシアム共同発注）
5. 食べ残し持ち帰りについての利用規約の整備（宴会・レストラン等）

1. 食べ残し持ち帰りについての案内書面（注意事項等）の改訂

当社が食べ残しの持ち帰り「mottECO（モツテコ）」を開始した2022年当初より、速やかに喫食することや冷蔵保存の必要性、異味・異臭を感じた際には喫食を避けることなどをお客さまへ書面等でご案内してきました。このたびの「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」に基づき、当社の案内書面を改訂し、従来の注意事項に加え、「アレルギーのある方には譲渡しないでください」という注釈を追加しました。



食べ残し持ち帰り専用の案内書面

2. 食べ残し持ち帰りについての当社ルール・マニュアルの改訂

消費者庁、農林水産省、環境省、厚生労働省が2017年に発表した「飲食店等における「食べ残し」対策に取組むに当たっての留意事項」を踏まえ、当社の業態やご利用シーンに即して、安全性を最優先に、一部の項目についてはより厳格な当社独自の基準を設けています。今回のガイドラインに基づき、「アレルギーのあるご家族などは召し上がらないこと」という項目を追加しました。

- 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) **中心温度75℃以上で1分間加熱したメニューに限る**
- 4) **アレルギーのあるご家族などは召し上がらないこと。**

3. 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ていきます。



従業員教育（社内勉強会）の実施

■ 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

4. 持ち帰り専用容器は『mottECO 普及コンソーシアム』で共同発注したものを使用（継続）
 今回の「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」には、持ち帰りのための清潔な容器等を事業者が提供するよう提示されています。当社が参加する 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。



食べ残し持ち帰り専用容器

5. 食べ残し持ち帰りについての利用規約の整備（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順次記載していく予定です。



参考：

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）

食べ残し持ち帰り促進ガイドラインでは、消費者の自己責任を前提としつつ、事業者が民事・食品衛生上留意する事項を以下のように示しています。

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
<p>1. 背景・目的</p> <ul style="list-style-type: none"> 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して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。 	<p>2. 対象</p> <p>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持ち出す飲食物。</p>	<p>3. 基本的な考え方</p> <p>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。</p>
<p>4. 事業者が民事上又は衛生上留意すべき事項</p> <p>●持ち帰りの際の事業者による一定の注意喚起等の実施</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>●利用規約の整備</p> <p>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</p> <p>→ガイドラインにおいて利用規約のひな型を例示</p>	<p>5. 消費者に求められる行動</p> <p>●食べ残し持ち帰りの理解促進</p> <p>食べ残しの持ち帰りを行う場合には、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。</p> <p>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</p> <p>●事業者の取組に対する積極的な評価</p> <p>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。</p>	

※出典元：消費者庁ホームページ

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/assets/consumer_education_cms201_250120_03.pdf

■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

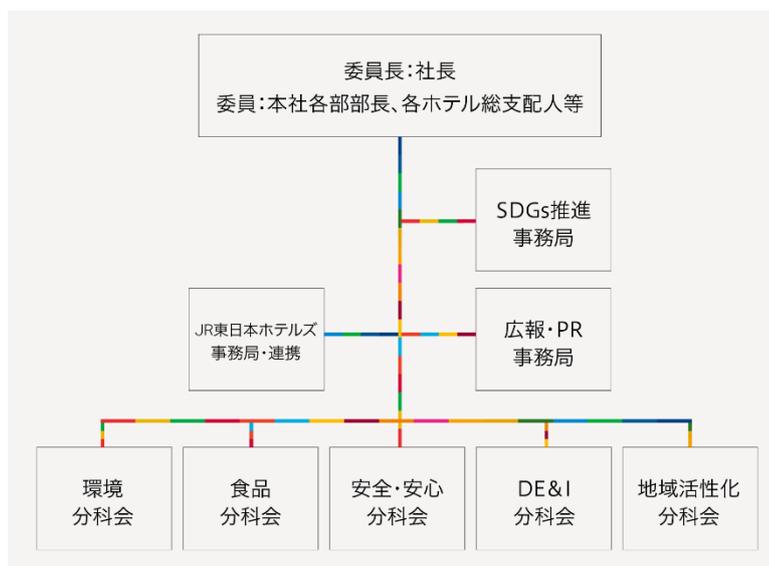
当社のこれまでの食品ロス削減の主な取組み



SDGs 推進委員会体制の構築

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、全体を通し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）

食べ残し持ち帰り（mottECO）運用実績

ホテルのレストランや宴会場の料理をおいしく食べきっていただく「食べきり」の取組みをした上で、それでも食べきれなかったときに、ご希望があれば、お客さまご自身の責任でお持ち帰りいただくことにより食品ロス・ゴミの削減に取り組んでいます。

2022年度	466件 116.5kg の廃棄削減	2023年度	494件 123.5kg の廃棄削減
--------	----------------------	--------	----------------------

※mottECO 容器使用当たりのみなし量 250g/件（mottECO 普及コンソーシアムによるサンプル調査及びアンケートより算出）

<p>持ち帰りのあった品目</p> <p>パン／フライドチキン／ピラフ／キャッシュ／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</p>

■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

食べ残し持ち帰り（mottECO）実施ホテル



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



ホテルメトロポリタン（池袋）



ホテルメトロポリタン エドモント



ホテルメトロポリタン 丸の内



ホテルメトロポリタン 川崎



ホテルメトロポリタン さいたま新都心



ホテルメトロポリタン 高崎



ホテルメトロポリタン 長野

日本ホテル株式会社：JR 東日本グループとして主に首都圏に 40 ホテル(7,432 室)をもつホテル会社です。国の重要文化財である東京駅丸の内駅舎内の東京ステーションホテル、ベイエリアに位置し東京の躍動感を五感で感じるメズム東京、オートグラフ コレクションのほか複数のホテルブランドを展開しています。フルサービス型のメトロポリタンホテルズは「やすらぎと華やぎが出会う場所。」、宿泊特化型の JR 東日本ホテルメッツは「上質が息づく。」をブランドコンセプトとしています。利便性に優れた立地で、国内や訪日インバウンドのお客さまへの心からのおもてなしを忘れずに、常により高いレベルのサービスを目指しています。

食べ残し持ち帰り（mottECO）の普及活動

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



日本各地での講演会の実施

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」活動の拡大

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り組み始めました。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。

■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