

## “食べ物を捨てない社会をともにつくる” 企業・団体・関係省庁が連携して発信 モ ッ テ コ 食品ロス削減の啓発イベント「mottECO FESTA 2025」開催報告

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）が参加する産官学民アライアンス「mottECO 普及コンソーシアム」は、2025年7月1日、ホテルメトロポリタン エドモントにて「mottECO FESTA 2025」イベントを開催しました。

イベントには多くの企業・団体・関係省庁などが一堂に会し、食品ロス削減をテーマとした講演会、関係省庁・有識者・事業者等によるパネルディスカッション、最新の活動事例等を紹介する43団体のブース展示、ホテルメトロポリタン エドモントのシェフが作る「もったいないメニュー」の試食会、フードライブの実施等を通じて、食品ロス削減を中心としたSDGs、資源循環等、環境に関わる発信を行いました。昨年の開催を上回る約580名が来場し、盛況のうちに終了いたしました。



モッテコ  
mottECO 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。

### 開催概要

名称： ~食べ残しをなくそう!~ 食品ロス削減「モッテコ mottECO FESTA 2025」  
日時： 2025年7月1日（火） 10:30~14:00  
会場： ホテルメトロポリタン エドモント 2階 宴会場  
主催： mottECO 普及コンソーシアム  
後援： 消費者庁、環境省、農林水産省、厚生労働省、一般社団法人日本ホテル協会  
特別協力： ホテルメトロポリタン エドモント  
来場者数： 約580名（過去実績：2023年 約400名、2024年 約540名）

### ■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

## mottECO FESTA 2025 実行委員長コメント

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

2023年の第1回は約400名、昨年の第2回は約540名、そして第3回となる本年は約580名と、回を重ねるごとに多くの方にご来場いただき、食品ロスに対する関心の高まりを強く実感しております。会場内は、食品ロス削減に向けた産官学民そして消費者の熱気にあふれており、このテーマが社会全体の課題として広がりを見せていることを改めて感じました。今後も食べ残し持ち帰りに係る事業者および消費者双方の意識の変化や行動変容を推進し、食品ロス削減と「mottECO」のさらなる普及拡大に貢献できるよう、継続して取り組んでまいります。



パネルディスカッションの会場では、環境大臣 浅尾 慶一郎氏、農林水産大臣 小泉 進次郎氏からビデオメッセージにて、「mottECO の取り組みの意義」や「1,500 店舗、100 トンの食品ロス削減を今年度の目標に活動する、mottECO 普及コンソーシアムの輪が広がることへの期待」などのメッセージが発信されました。



浅尾 慶一郎 環境大臣、小泉 進次郎 農林水産大臣からビデオメッセージが寄せられました

**主催：mottECO 普及コンソーシアム（30 団体）**：株式会社セブン&アイ・フードシステムズ、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、日本ホテル株式会社、株式会社京王プラザホテル、東京都杉並区、株式会社アレフ、ホテル日航つくば、東京農業大学、ニッコースタイル名古屋、株式会社いっちょう、立命館大学食マネジメント学部、株式会社名鉄ホテルホールディングス、東京都多摩市、株式会社ダイナック、城山観光株式会社、康正産業株式会社、株式会社芝パークホテル、blancjapan 株式会社、株式会社トリドールホールディングス、レンブラントホテル、株式会社大戸屋、穴吹エンタープライズ株式会社、一般社団法人食品ロス・リポーションセンター、マイボックス普及企業組合、財団法人かごしま環境未来財団、外食懇話会、株式会社キリンシティ、株式会社グルメ杵屋、東京都千代田区（参加順）

## 会場の様子

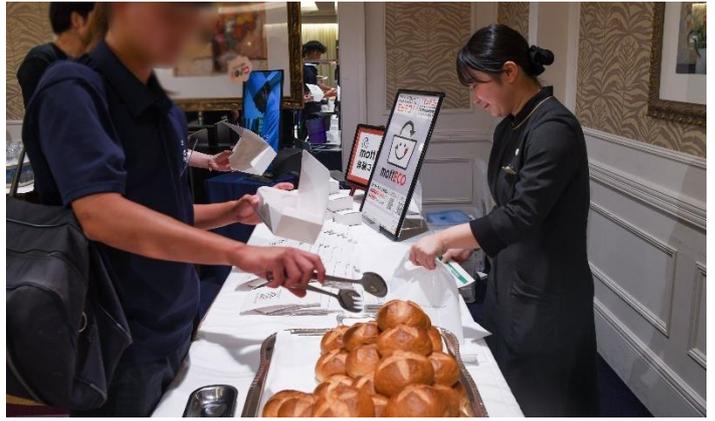
■ 展示ブース：43 団体が食品ロス削減を中心とした環境活動等の最新の活動事例を紹介 [\[参考：当日パンフレット\]](#)



■ 関係省庁・有識者・事業者等によるパネルディスカッション



■ mottECO 体験コーナー



■ フードドライブ：今回初めて会場内にフードドライブブース設け、認定 NPO 法人 セカンドハーベスト・ジャパンに寄贈



左) 「mottECO FESTA 2025」実行委員長、日本ホテル株式会社 松田 秀明  
右) 認定 NPO 法人 セカンドハーベスト・ジャパン CEO 芝田 雄司氏



■ もったいないメニュー試食コーナー：食品ロス削減を心がけて調理した、ホテルメトロポリタン エドモントのオリジナルメニュー（和食・洋食・デザート）



■ 主催「mottECO 普及コンソーシアム」メンバー



## 当日イベントプログラム

会場名 万里	10:30	<b>イベント開会、主催者代表挨拶</b> 日本ホテル株式会社 代表取締役社長 三林 宏幸
	10:35～11:25	<b>【講演】① 「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」</b> 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 厚生労働省 健康・生活衛生局 食品監視安全課 HACCP 推進室 室長補佐 高橋 亨 氏
	11:35～12:25	<b>【パネルディスカッション】「mottECO の普及拡大へ」</b> ・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 鈴木 学 氏 ・環境省 環境再生・資源循環局 総務課 リサイクル推進室 室長補佐 村井 辰太郎 氏 ・杉並区 環境部 ごみ減量対策課 管理係 秋竹 夏季 氏 ・多摩市 環境部 資源循環推進課 4 R 推進担当 主査 古川 久美子 氏 ・城山観光株式会社 企画広報部 部長 安川 あかね 氏 ・東京農業大学大学院 国際食料農業科学研究科 山本 なお 氏 ◎ファシリテーター：mottECO 普及コンソーシアム代表 中上 富之 氏 (株式会社セブン&アイ・フードシステムズ環境部会長)
	12:35～13:25	<b>【講演】② 「食品ロス削減の推進について～びっくりドンキーでの取り組み～」</b> 株式会社アレフ 店舗運営本部 直営店舗運営部 部長 井口 純一 氏 SDGs 推進部 部長 高田 あかね 氏
	13:30～13:40	<b>フードドライブ寄贈式</b> 認定 NPO 法人 セカンドハーベスト・ジャパン CEO 芝田 雄司 氏 mottECO FESTA 2025 実行委員長 松田 秀明
悠久・波光	10:35～14:00	<b>【展示ブース (43 団体)】</b> 各団体・組織の SDGs や食品ロス削減の取り組み紹介 環境省、消費者庁、農林水産省、厚生労働省、滋賀県、杉並区、多摩市、千代田区、足立区、京都市、公益財団法人東京都環境公社、日本ホテル株式会社、ホテル日航つくば、レンブラントホテル、城山観光株式会社、株式会社芝パークホテル、株式会社セブン&アイ・フードシステムズ、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、株式会社トリドールホールディングス、東京農業大学、立命館大学食マネジメント学部、お茶の水女子大学、株式会社日本農業新聞、株式会社サーキュラーエコノミードット東京、マイボックス普及企業組合、株式会社 Field Alliance、ハーチ株式会社、みどり産業株式会社、株式会社グリーンディスプレイ、全国おいしい食べ盛り運動ネットワーク協議会、株式会社日本フードエコロジーセンター、サーキュラーパーク九州株式会社、麒麟ビール株式会社、人の森株式会社、株式会社フォレストバンク、一般社団法人サステナブルフードチェーン協議会・専修大学渡辺達朗ゼミナール、小田急電鉄株式会社、RN スマートパッケージング株式会社、株式会社コンバートコミュニケーションズ、HAPPY EARTH、株式会社クランパッケージ
	11:00～14:00	<b>【試食コーナー】</b> もったいないメニュー（食品ロス削減を心がけて調理した料理） ・蒸し鶏の昆布バルサミソース（ぶぐの昆布締めにて使用した昆布でだしを取った後の昆布を使用） ・牛すじのゼリー寄せ（牛すじと鶏のコンフィの肉を外した後の骨で取ったブイヨン使用） ・帆立貝柱のソテ 糠のクルートかぶせ焼き（へしこに漬け込んだ糠を使用） ・アツシバルマンティエ（成型したときの端材牛肉を使用） ・豚バラ肉で巻いたバナナの皮の甘辛チーズ焼き（バナナの皮使用） ・昆布寒天の酢味噌かけ（だしを取った後の昆布使用） ・豆乳ご飯の春巻き（とうもろこしの芯で取っただしを使用） ・刺身のキャベツ巻き（刺身の端材を使用） ・鮭の松風焼き（まぐろの筋・まぐろの剥き身使用） ・海老ゴマダレそうめん（野菜のヘタのペーストと甘海老の頭で取っただし使用） ・ショコラのムース（テイクアウトで販売している焼き菓子の端材使用） ・バニラ風味のリブレ マンゴーパッションソース（プuffエレストランで余ったライス使用） ・パンブディング（宴会会食と婚礼で出しているお代わり用のパンを使用） ・ラスクショコラ（宴会会食と婚礼で出しているお代わり用のパンを使用）

### ■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