

【出展レポート】「第 9 回 食品ロス削減全国大会 in 千代田」に出展・登壇 ～ホテルならではの多面的な食品ロス削減の実践事例を発信～

日本ホテル株式会社（本社：豊島区西池袋、代表取締役社長：三林宏幸）は、2025 年 10 月 30 日（木）に開催された「第 9 回 食品ロス削減全国大会 in 千代田」（主催：千代田区・全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会／共催：消費者庁・農林水産省・環境省）において、当社の食品ロス削減の取り組みを紹介するブースを出展し、あわせてパネルトークセッションにも参加いたしました。



日本ホテル(株) 展示ブース



パネル・ブース展示コーナー



アップサイクル商品「ラスク」を配布



パネルトークセッション会場

当日は、35 の企業・団体が出展し、企業や関係省庁・自治体関係者、高校・大学生、一般消費者など、食品ロス削減に関心の高い多くの方々が来場し、盛況のうちに閉幕しました。

当社の展示ブースでは、「食べきり」「使いきり」「再利用」「持ち帰り」「リサイクル」「普及啓発」の 6 つのテーマに沿って、ホテルならではの多面的な食品ロス削減の取り組みを紹介いたしました。また、食品ロス削減の取り組みを体現するアップサイクル商品「ラスク」も配布し、来場者の高い関心を集めました。

会場ステージでのパネルトークセッション「『2050 ゼロ・ウェイストちよだ』実現に向けて」には、当社顧問 エグゼクティブアドバイザー／SDGs 担当 松田秀明がパネリストとして登壇。ホテルでの実例を踏まえ、事業者の食品ロス削減の現状と課題、今後の展望等についてお話ししました。

日本ホテル株式会社は、今後も、ホテル事業を通じて環境負荷の低減に取り組むとともに、「人にやさしいホテル」の実現を目指し、地域や関係の皆さまと連携し、持続可能な社会づくりに貢献してまいります。

日本ホテル株式会社（JR 東日本ホテルズ）のサステナブルな取り組みはこちら <https://www.jre-hotels.jp/sdgs/17/sustainability.html>

■ 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
〒171-0021 東京都豊島区西池袋一丁目 11 番 1 号

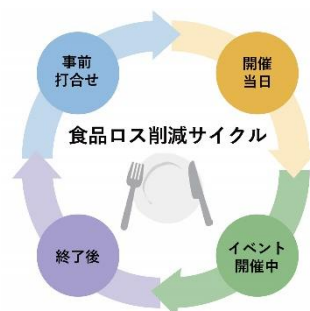
日本ホテル(株)ブース出展概要 ～日本ホテルの食品ロス削減の取り組み～

「食べきり」「使いきり」「再利用」「持ち帰り」「リサイクル」「普及啓発」の6つのテーマに沿って、ホテルならではの多面的な食品ロス削減の取り組みを紹介いたしました。

■ブース展示・取り組み詳細

食べきり 「3010 運動」と食品ロス削減サイクル

宴会料理の食べ残し量は食堂・レストランの食べ残し量の約 3.5 倍にもなるという課題に対し、宴会場を持つホテル全てで「3010 運動」（乾杯後 30 分、お開き 10 分前に「食べきりタイム」を設ける）を積極的に推進しています。また、事前打ち合わせ（メニュー構成の精査）から、開催当日（盛り付け方の工夫、適量提供の声かけ）、終了後（残量データの次回への活用）まで、食品ロス削減サイクルを循環させることで完食率アップにつなげています。



食べきり ビュッフェレストランの工夫

小皿提供や、時間帯・人数に合わせて盛り付け容器のサイズを変更するなど、ビュッフェ特有の「出しすぎ」を防ぎ、食品ロスを最小限にする工夫を実践しています。



ホールで提供している「キッシュ」を時間帯に合わせてピース提供に変更



料理のボリュームに応じて、盛り付ける皿のサイズを工夫して陳列

使いきり 規格外野菜・未利用魚の活用

市場に並ぶことなく廃棄される「規格外野菜」を農家から直接買い付けたり、定期的に仕入れています。また、漁獲量が少ない、知名度が低いといった理由で価値が付かない「未利用魚」（例：メギス、シイラ等）を使用したメニューをホテル主催イベント等で提供し、食品ロス削減について考えるきっかけを提案しています。



規格外のため出荷できない野菜を仕入れ



市場で価値が付かない未利用魚を活用

使いきり 「もったいないメニュー」

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メトロポリタンエドモントのオリジナルメニューを紹介。普段は廃棄してしまう「魚のあら」をフランス料理の出汁やスープに、また野菜の皮や葉を滋味深い和食や彩り鮮やかなオードブルにするなど、「もったいない」を「ごちそう」に仕立てています。「もったいないメニュー」の作り方動画も放映しました。



パンの端生地を使用したパンデイング



プロヴァンス風魚のスープ ルイウ添え



豚バラ肉で巻いたバナナの皮の甘辛チーズ焼き



鯖のコラーゲンつくね 照り焼き天麩羅衣柚子皮巻き

再利用 アップサイクル商品

余剰食材を新たな価値へ転換する取り組みとして、端材や余った食材で作ったキッシュなどを朝食ビュッフェで提供したり、栄養豊富な「米ぬか」を用いた焼き菓子「ロンデル」などのテイクアウト商品を販売しています。

また当日は、宴会・婚礼のパンをアップサイクルした「ラスク」を配布し、食品ロス削減と高品質な商品開発の両立について、高い注目を集めました。



米ぬかを使った焼き菓子「ロンデル」



宴会・婚礼などのパンを使用した「ラスク」

持ち帰り 食べ残し持ち帰り「mottECO」の取り組みの紹介

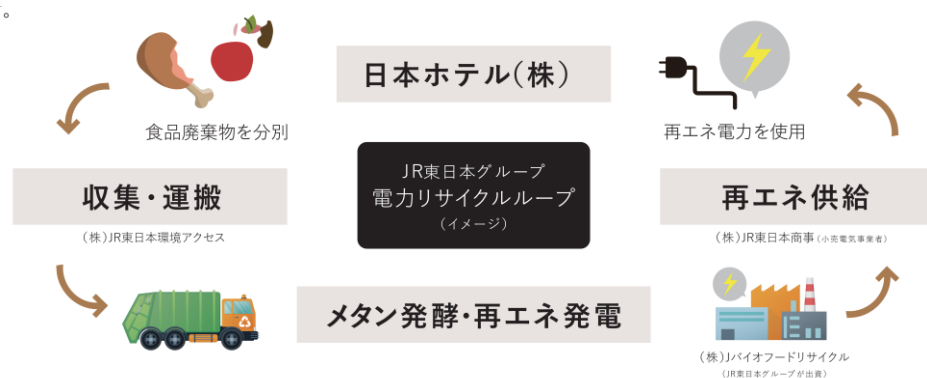
環境省などが推奨する食品ロス削減アクション「mottECO」を2022年4月より当社の9ホテルで導入。

お客さま自身の責任でお持ち帰りいただくことで、食品ロス・ごみの削減とともに「食べ残しを持ち帰る文化」の普及啓発を図っています。



リサイクル JR 東日本グループの「電力リサイクルループ」

食材調達から提供に至るプロセスでの食品ロスの削減を徹底し、それでも発生する生ごみはリサイクル処理を実施。JR 東日本グループで推進している「電力リサイクルループ」として、食品廃棄物の分別から再エネ発電までグループ全体で連携して取り組んでいます。



普及啓発 ホテルネットワークを活かした普及活動

mottECO 普及コンソーシアムへの参加や、一般社団法人 日本ホテル協会との連携など、ホテル業界および業界を超えた普及活動により、「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。



日本各地で講演会を実施
(写真：当社 統括名誉総料理長 中村勝宏)



食品ロス削減の啓発イベント
『mottECO FESTA』開催

パネルトークセッション登壇レポート

当日、会場ステージにて開催されたパネルトークセッション「『2050 ゼロ・ウェイストちよだ』実現に向けて」では、当社 顧問の松田秀明がホテルでの取り組み実例を踏まえ、事業者の食品ロス削減の現状と課題、今後の展望について解説しました。

まず「食べきり」を徹底した後の「食べ残し持ち帰り（mottECO）」の推進について言及。初期段階での法的関係の不明瞭さや衛生的なリスクといった課題が普及を妨げていたことに触れ、これらを解消するため2024年12月に消費者庁・厚生労働省により策定された「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」の意義を強調しました。さらに、食品ロス削減が一企業単独では達成できない社会課題であるとの認識を示し、今後の展開として、業界の垣根を超えた「mottECO 普及コンソーシアム」での活動や、「日本ホテル協会」との連携を強化し、「食べ残したものは自分で持って帰る文化」の普及・啓発に力を入れていく方針を表明しました。



■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
〒171-0021 東京都豊島区西池袋一丁目11番1号