

【開催報告】産官学民連携の食品ロス削減啓発イベント

モ ッ テ コ フェ ス タ

「mottECO FESTA 2026」盛況のうちに終了

行政関係者、民間企業のサステナビリティ担当者、大学関係者、一般消費者など約 580 名が来場

日本ホテル株式会社（豊島区西池袋、代表取締役社長 三林宏幸）が運営するホテルメトロポリタン エドモントにて、7 月 27 日（月）、食品ロス削減啓発イベント「mottECO FESTA（モッテコ フェスタ）2026」（主催：mottECO 普及コンソーシアム）が開催されました。

2023 年 7 月の初回から数えて 4 回目となった本イベントには、行政関係者、民間企業のサステナビリティ担当者、大学関係者、一般消費者など約 580 名が来場し、食品ロス削減に向けた活発な情報交換が行われました。

当社は、オープニングの主催者代表挨拶をはじめ、6 つのテーマに沿った展示ブースの出展、3 ホテルによる「もったいないメニュー」の試食提供などを通じ、食品ロス削減の普及啓発を行いました。



開催概要

- 名 称：～食べ残しをなくそう！～ 食品ロス削減「mottECO FESTA 2026」
- 日 時：2026 年 7 月 27 日（月） 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（一般社団法人フード・サステナビリティ協会）
- 後援・協力：[後援] 消費者庁、環境省、農林水産省、一般社団法人日本ホテル協会
[特別協賛] 日本ホテル株式会社
[協賛] 株式会社デニーズジャパン、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
- 来場者数：約 580 名（過去実績：2023 年 約 400 名、2024 年 約 540 名、2025 年 約 580 名）



■ 本件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

講演会場のハイライト

■ 主催者代表挨拶



当社 代表取締役社長 三林宏幸より開会の挨拶と、アライアンスによる食品ロス削減推進の重要性を訴えました。

■ 基調講演



全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会の崎田裕子会長が登壇し、地域や組織を越えた連携の重要性について講演されました。

■ 関係省庁講演（環境省）



環境省 環境再生・資源循環局資源循環課の村井辰太郎 課長補佐が登壇し、「mottECO 導入の手引き」について説明されました。

■ 関係省庁講演（消費者庁×ホテル事業者）



「mottECO 推進における課題と解決策について～リスクとの向き合い方～」をテーマに、消費者庁とホテル事業者（㈱名鉄ホテルホールディングス・㈱帝国ホテル）が登壇。国の「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」が策定されたことで、責任の所在や衛生管理上の基準が明確化され、ホテル側が安心して一步を踏み出せる背景が解説されました。また、現場スタッフへの対面勉強会や動画配信を通じた社内浸透の重要性など、実践的な情報共有がなされました。

■ パネルディスカッション



農林水産省、多摩市、東京農業大学、ロイヤルホールディングス㈱、㈱大戸屋ホールディングスが登壇（ファシリテーター：㈱アレフ）。外食・自治体・大学それぞれの視点から、持ち帰り容器利用によるロス削減効果（ロイヤルホールディングス：年間約 11.2 トン削減）や大学学食でのアプリ活用による 75%削減事例など、多様なアプローチと課題が議論されました。

■ フードドライブ寄贈式

会場内で実施されたフードドライブでは、22 点・合計 3.7kg の食品が集まり、「mottECO FESTA 2026」実行委員長の当社 顧問の松田秀明より、特定非営利活動法人セカンドハーベスト・ジャパンへ寄贈されました。

左) 「mottECO FESTA 2026」実行委員長、日本ホテル㈱ 松田秀明
右) 特定非営利活動法人セカンドハーベスト・ジャパン CEO 芝田雄司氏



展示ブース

40 団体が食品ロス削減を中心とした環境活動等の最新の事例を紹介しました。

当社の展示ブースでは、「食べきり」「使いいきり」「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パネル展示。宴会での「3010 運動」や「もったいないメニュー」の開発、電力リサイクルループ等の取り組みに加え、2025 年度の当社「mottECO」利用実績が 1,312 件（約 330kg の食品ロス削減）に達した成果などを紹介しました。



日本ホテル㈱ 展示ブース



展示ブースの様子

試食コーナー

参加ホテル：帝国ホテル／京王プラザホテル with 三本珈琲／ザ・キャピトルホテル 東急／浅草ビューホテル／東京ステーションホテル／ホテルメトロポリタン／ホテルメトロポリタン エドモント

ホテル料理人の技巧で「もったいない」を「ごちそう」に。普段は表舞台に出ない端材や規格外の食材等を使用したサステナブルなメニューの試食を 7 ホテルが提供。当社からは東京ステーションホテル、ホテルメトロポリタン、ホテルメトロポリタン エドモントの 3 ホテルが参加し、多くの来場者が列をつくるなど大盛況となりました。



東京ステーションホテル、ホテルメトロポリタン、ホテルメトロポリタン エドモントのシェフが技巧を凝らしたサステナブルなメニューを提供



スポンジ生地の端材のブラウニーや、余剰のパンを活用したパンディング



試食を楽しむだけでなく、料理の工夫を質問したり写真に収めたりと賑わいを見せました

mottECO FESTA 2026 実行委員長

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

4 回目を迎えた本イベントは、昨年に続き、過去最多規模となる約 580 名に会場いただき、年々「mottECO」および食品ロス削減に対する社会的関心・認知が高まっていることを示しています。特に「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」の策定や「mottECO 導入の手引き」が公表されたことで、事業者が食中毒リスクを過度に恐れず、mottECO を推進できる環境が整いつつあります。

日本ホテル株式会社は、今後も「mottECO 普及コンソーシアム」の一員として業界の垣根を越えた連携を推進し、本業を通じた社会課題の解決と「食べ残したものは自分で持って帰る文化」の定着に努めてまいります。



【主催：mottECO 普及コンソーシアム（一般社団法人フード・サステナビリティ協会）】

参加 44 団体（2026 年 7 月 1 日現在）：株式会社デニーズジャパン、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、ニコースタイル名古屋、株式会社いっちょ、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、株式会社インプラントホテルマネジメント、株式会社大戸屋ホールディングス、穴吹エンタープライズ株式会社、一般社団法人食品ロス・リボンセンター、マイボックス普及企業組合、公益財団法人かごしま環境未来財団、外食懇話会、キリンシティ株式会社、株式会社グルメ軒屋、東京都千代田区、合同会社 ShokumS、石坂産業株式会社、株式会社ロイヤルホテル、株式会社帝国ホテル、株式会社 BUB、ザ・キャピトルホテル東急、循環工房合同会社、株式会社 FieldAlliance、フード PJ（北海道大学）、愛知県小牧市、高知大学大学院、東京都町田市、株式会社シェルパック、株式会社アッシェ（参加順）

【イベント連携企業】株式会社クラダシ、株式会社これやこの

■本件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