



「mottECO導入の手引き」のご紹介

令和8年5月

環境省 環境再生・資源循環局
資源循環課 課長補佐
村井 辰太郎

- 本手引きでは、“**食べ残し持ち帰り (mottECO)**”の導入・工夫を検討したい**外食事業者の担当者**を想定読者として、導入に向けた事前段階から具体的な準備段階まで、**想定される検討の流れに沿って解説した資料**。また、**地方公共団体の担当者**に向けて、地域内で外食事業者に対する支援・消費者への情報発信の方法について解説している。**検討項目ごとに、先進事例から工夫点を紹介**することで、具体的な一歩の後押しを目指している。
 - 消費者庁、厚生労働省「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」は、食べ残し持ち帰りに関する法的関係や、食品衛生に関する注意事項を把握できる資料である。
 - 本手引きは、導入時の検討手順や参考になる具体事例を把握できる資料であり、注意事項はガイドラインの内容を踏まえている。
- mottECOは「おいしく食べきり」に取り組んだ上での取組**であることから、食べ残しの発生抑制対策も紹介。

取組促進事例集の構成・主な記載内容

1 mottECOとは	日本における食品ロスの発生状況を踏まえ、「mottECO」とは何か、取り組む意義や効果、普及状況について紹介。食品ロスの削減効果の算出方法も既存事例を紹介。
2 外食事業者等によるmottECO導入方法	外食事業者等を想定読者とし、実際に想定される検討手順に沿って、「現状把握」「事前検討」「具体的な準備」「効果測定、確認・改善」に関する方法論を紹介している。「食中毒発生時の対応等」も注意事項として紹介。
3 地方公共団体によるmottECO導入の支援方法	地方公共団体を想定読者とし、「外食事業者に対する導入促進（地方公共団体名義での協力店の募集／啓発資材等の準備・提供）」「消費者への情報発信」を紹介している。「導入支援による効果の把握」も具体事例と共に紹介。
4 先進事例の紹介	環境省がこれまで実施した「mottECO導入に主眼を置いたモデル事業」について、取組概要を紹介。
5 参考資料集	mottECOに関するガイドライン等、普及啓発・導入時の資料等について、URLと併せて紹介。

「外食事業者等によるmottECO導入方法」の整理イメージ

環境省

2.3 導入に向けた具体的な準備: 容器の調達(必要数の検討)

取組のポイント

事前検討した事項(2.2)を踏まえ、必要な容器の発注数を検討しましょう

- 容器の発注数については、実際の食べ残し持ち帰りの発生状況を踏まえて必要数を検討することや、実際に試しに1~2か月程度少数の容器を導入し、必要数を把握することが考えられます。大規模事業者の場合は、モデル店舗で試行的に導入することも有効です。
- テイクアウト用の容器が既にある場合は、注意事項を記載したシールや包装紙を印刷し、既存容器に貼り付ける方法も考えられます。

事例 (参考件数)mottECO普及コンソーシアム¹

mottECO普及コンソーシアムによる、令和5年3月~令和6年1月のmottECO利用実績のうち、ホテル等を除く以下の4レストランでの利用実績は0.7件/日となっている。

単位	1日(件数)/店(件)	実績日数(日)	店舗数(店)	件/年(件)
デニーズ	0.8	365	317	93,000
ロザンバスト	0.6	365	220	49,000
知徳とよ	0.2	365	200	15,000
ビュウドンオー	1.1	365	328	132,000
レストラン小計/平均	0.7	365	1,065	289,000

0.7件/日

事例 (参考件数)杉並区内のレストラン²

杉並区が令和6年度10月から12月まで、区が容器やチラシ等を用意したうえで、区内協力店舗127店舗でモデル事業を実施した。利用実績をアンケートで把握したところ、1店舗あたりの利用件数は10.5件/2か月であった(回答件数106店舗)。

10.5件/2か月

<2か月間の実績>

106店舗の容器使用数 1,118 個

容器平均使用数 1,118 個 ÷ 106 店舗 = 10.5 個

※参加した127店舗の実績内訳
居酒屋30店、中華20店、喫茶・スイーツ16店、和食11店、イタリアン6店、うどん・そば5店、ラーメン4店、洋食2店、フレンチ2店、寿司2店、焼肉・韓国料理2件、その他27店

Point 試行的に導入することが難しい場合は、他事例を参考に必要数を検討することも可能
※業態、メニュー内容、季節等で大きな異なる可能性がある点に留意

(出所) 1 mottECO普及コンソーシアム2023「自治体・事業者連携による「mottECO(モッチコ)」導入、普及推進事業 最終報告書(2024年3月8日)」(p.8)より作成
<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/jimdfs.pdf>
2 東京都杉並区「mottECO(モッチコ)普及推進モデル事業について」より作成(p.1)
https://www.city.suginami.tokyo.jp/documents/760/r6_mottecojisayohokoku.pdf

26

※ 上段に「取組のポイント」を整理し、下段では実際の先進事例の工夫点や実績データを「事例」として紹介。(上の図では、容器の必要数の検討時に参考となるよう、レストランチェーンや自治体での取組実績を紹介。)

※本手引きの2章、3章で中心的に取り上げたモデル事業の事業報告書詳細版のリンクは以下のとおり。

・mottECO普及コンソーシアム関連「産官学連携によるmottECO普及推進を通じた食品ロス削減事業」(令和6年度) ※報告書は[こちら](#) / 「自治体・事業者連携によるmottECO導入、普及推進事業」(令和5年度) ※報告書は[こちら](#) / 「食品ロス削減の取り組み「mottECO」のパートナーシップによる普及推進事業」(令和4年度) ※報告書は[こちら](#) / 「mottECO普及による食品ロス削減と脱プラ両立プロジェクト」(令和3年度) ※報告書は[こちら](#)

・有限会社八喜為: 「NewStyle居酒屋 八喜為でmottECO☆フードロス削減&もっとECOへ!」(令和6年度) ※報告書は[こちら](#)

・株式会社ハジメフーズ: 「ECOポイントを導入して、mottECOプロジェクトをお客さまと地域にもっと広げて継続しよう!」(令和4年度) ※報告書は[こちら](#)

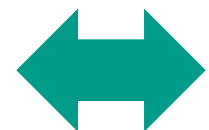
「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」との違い

食べ残し持ち帰りに係る法的関係や、
食品衛生に関する注意事項を知りたい。

食べ残し持ち帰りを導入する検討手順や、
参考になる具体的な事例を知りたい。

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～

消費者庁 厚生労働省
令和 6 年 12 月 25 日



本資料



mottECO導入の手引き

令和8年4月版
環境省 環境再生・資源循環局 資源循環課

- ✓ 事業者が民事上及び食品衛生法等の行政法規上留意すべき事項や、食品衛生に関する留意事項（食品衛生ガイドライン）を整理したもの。
- ✓ 事業者及び消費者に求められる行動について整理。

- ✓ 実際にmottECOに取り組むにあたって、**検討・準備が必要な内容を具体的に整理したもの。**
- ✓ 「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」の内容を踏まえて作成されているが、食品衛生の対応や法規上留意すべき事項については、ガイドラインも併せて参照いただくことを想定。

(参考) 消費者庁、厚生労働省「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」(2024年12月)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/assets/consumer_education/cms201_250120_04.pdf

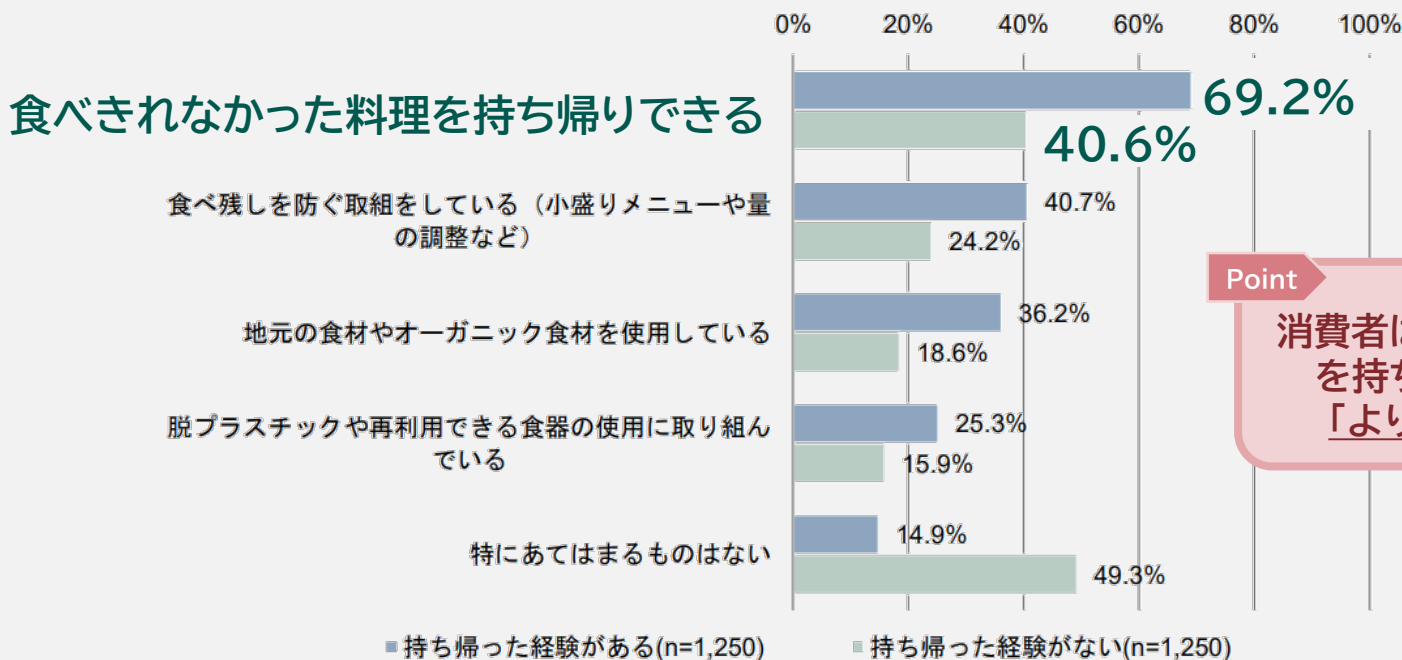
1.3 mottECOに取り組む意義・効果

i 取組のポイント

mottECOは、外食事業者・消費者・自治体それぞれにとって、メリットがあります

- 消費者：購入した料理を食べることができる(お金が無駄にならない、“もったいなさ”の回避)
- 外食事業者：食品ロスの削減(P.10参照)、食べ残しの処理コストの削減、消費者からの評価の獲得
- 自治体：食品ロスの削減(P.11参照)、温室効果ガスの削減、食育の推進

消費者が「より利用したい」と思う飲食店の取組



Point
消費者は、食べきれなかった料理を持ち帰りできる飲食店を、「より利用したい」と評価！

1.4 mottECOの取組状況

i 取組のポイント

mottECOが広がるよう、消費者への普及啓発は引き続き必要です

- mottECOに取り組む飲食店等が増え始めているものの、消費者の認知度や、持ち帰り経験は多くありません。
- また、外食事業者がmottECOを進めるためには、地方自治体の理解や支援も重要です。
- 地方自治体と外食事業者が連携することで、消費者の行動変容を促すことが期待されます。

消費者の「mottECO(モッテコ)」の認知度

(n=6,172)

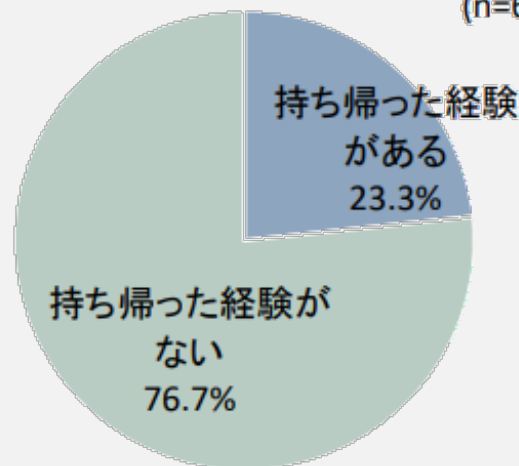


Point

90.0%は言葉もロゴも知らなかった(2021年)

消費者の食べ残し持ち帰り経験

(n=6,172)



Point

76.7%は持ち帰った経験がない(2021年)

1.4 mottECOの取組状況

i 取組のポイント

既に、多くの自治体や事業者等がmottECOの普及啓発に取り組んでいます

- 環境省では、mottECOの普及啓発に取り組む地方自治体や外食事業者・団体等をHPにて公表しています。
- 令和8年1月31日現在では、地方自治体が50件、事業者・団体等が142件紹介されています。

mottECO利用申請者一覧(地方自治体、令和8年1月31日時点)

都道府県(13)	市区町村(37)		
秋田県	北海道 札幌市	千葉県 白井市	大阪府 大阪市
福島県	北海道 室蘭市	東京都 千代田区	大阪府 堺市
群馬県	北海道 滝上町	東京都 渋谷区	大阪府 熊取町
千葉県	茨城県 水戸市	東京都 杉並区	兵庫県 川西市
神奈川県	栃木県 宇都宮市	東京都 荒川区	奈良県 上牧町
山梨県	群馬県 館林市	東京都 三鷹市	島根県 松江市
長野県	群馬県 渋川市	東京都 多摩市	岡山県 井原市
京都府	群馬県 上野村	神奈川県 相模原市	広島県 呉市
大阪府	埼玉県 新座市	山梨県 都留市	福岡県 北九州市
鳥取県	埼玉県 所沢市	静岡県 富士市	福岡県 新宮町
広島県	埼玉県 ふじみ野市	静岡県 藤枝市	長崎県 島原市
高知県	千葉県 我孫子市	京都府 京都市	
大分県	千葉県 鎌ヶ谷市	京都府 京丹後市	



mottECOのロゴは
利用申請すれば、
無料でご利用可能です

2. 外食事業者等による mottECO導入方法

<食品衛生に関する留意事項／事業者に関する基本的な考え方(食べ残し持ち帰り促進ガイドラインより)>

- 事業者は、HACCPに沿った衛生管理を行うこと。原則、事業者は、消費者から食べ残しの持ち帰りの要望があった場合に対応するとともに、持ち帰る食品の衛生的な取扱いの観点から、必要に応じ、容器等の資材提供等を配慮の上で、持ち帰りを行う消費者に対し衛生的な取扱いについての留意事項を伝えること。
- なお、従業員による対応が統一されるよう、マニュアルの作成や従業員教育を行うことが望ましい。
- さらに、持ち帰りの食品であるか否かにかかわらず、事業者が食中毒等の健康被害情報を探知した場合は、保健所へ連絡し、保健所の指示に従うこと。

2.1 現状把握:食べ残しの発生抑制対策

i 取組のポイント

食べ残しの削減での最優先事項は「おいしく食べきり」を促進することです

- 消費者への呼びかけ等ができていないか見直し、まずは食べきってもらうための取組(発生抑制)を検討しましょう。
※ mottECOは「発生抑制に取り組んでもらい、その上でも生じる食べ残しを持ち帰る」取組です。
- 発生抑制の取組例:小盛りメニューの導入、適量注文の呼びかけ、3010運動
※ 取組方法の検討では、「[飲食店等の食品ロス削減のための好事例集](#)」も参考になります¹。

事例 お子さま完食応援イベント²

株式会社アレフは、子どもが嫌いなものも一生懸命食べることを応援し、残さず食べる喜びを体験してもらえるよう、2006年から「お子様完食応援イベント「もぐチャレ!!」」を実施。
2023年4月より、びっくりドンキー全店(ポケットキッチンを除く)に導入。



Point 子どもの完食を楽しく応援する仕組み

素材 3010運動の普及啓発用POP³

環境省では、3010運動を推進するため、卓上三角柱POPを作成。HP上でデータを無償提供している(使用許可の申請は不要)。



※3010運動とは、宴会時の食べ残しを減らすためのキャンペーンで、
<乾杯後30分間>は席を立たずに料理を楽しみましょう、
<お開き10分前>になったら、自分の席に戻って、再度料理を楽しみましょう、と呼びかけ、食品ロスを削減するもの。

(出所)1 全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会、農林水産省「飲食店等の食品ロス削減のための好事例集」(令和元年10月更新)

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/170516-38.pdf

2 ハンバーグレストランびっくりドンキーHP「社会活動/食育支援「もぐチャレ!!」」<https://www.bikkuri-donkey.com/approach/society/>

同HP「お子様完食応援企画『もぐチャレ』を全国328店舗で実施」<https://www.aleph-inc.co.jp/news/5327/>

3 環境省HP「3010運動普及啓発用三角柱POP ダウンロードページ」<https://www.env.go.jp/recycle/food/3010pop.html>

- 「3010運動」とは：宴会時の食べ残しを減らすためのキャンペーンで、
　　＜乾杯後30分間＞は席を立たずに料理を楽しみましょう、
　　＜お開き10分前＞になったら、自分の席に戻って、再度料理を楽しみましょう、
　　と呼びかけて、食品ロスを削減するもの。

環境省では、3010運動を推進すべく卓上三角柱POPを作成。
令和7年度にデザインをリニューアル。



食べ残すことは食べ物のいのちを大切にすることです。

食品ロスの削減は温暖化防止につながります。

食べ残すことは作り手の腰を大切にすることです。

食品ロスの廃棄・焼却に多額の費用がかかります。家計や社会に大きな経済負担となります。

NEWS

環境省ホームページからPOPをダウンロードできます。テーブルに立ててご利用ください。

最初の30分、最後の10分
みんなで料理を楽しみましょう!

3010 運動

一人ひとりの心がけと取組で食品ロスを減らしましょう。

国民一人当たりが毎日おにぎり約一個捨てている量に匹敵します。

3010運動は、宴会時の食品ロスを減らすための取組です。乾杯後30分間は食事を楽しみ、終了前の10分間で食べ残しがないか確認することで、無理なく食品ロス削減につながります。一人ひとりの小さな意識が、環境にやさしい地域づくりにつながります。

まずは、おいしく、適量を、残さず食べきる。食べきれなかったらモッテコ!

「モッテコ」は飲食店で食べきれなかった料理を、お客様の責任で持ち帰る行為の愛称です。このマークのあるお店では、食べきれなかった料理はお客様の自己責任でお持ち帰りいただけます。

moffECO

#offECOについて
くわしくはこちらから

環境省

のりしろ

2.2 導入に向けた事前検討:持ち帰り対象とする料理

i 取組のポイント

食べ残しの持ち帰りにあたっては、食品衛生の観点から慎重な検討が必要です
季節等の変動も踏まえた上で、持ち帰りを認める料理／認めない料理やルールを検討しましょう

- 食べ残し持ち帰り促進ガイドラインでは、持ち帰りに適する食品について、以下を挙げています。¹

■持ち帰りに適する食品の検討

各施設における調理方法、食材や商品の性状、室温や外気温の状況等も考慮した上で、以下の食品が考えられます。

- (1)衛生管理計画に従い十分に加熱されている食品、
- (2)常温での保存が可能な食品、 (3)水分含量が少ない食品

■持ち帰りに適さない食品: 生ものや半生など加熱が不十分な食品 が考えられます。

事例

持ち帰りメニューに関する条件設定²

日本ホテル株式会社では、「中心温度75℃以上で加熱したメニューに限る」と方針を明確にしている。実際に持ち帰りのあったメニュー品目として、パン、フライドチキン、ピラフ等が挙げられている。

持ち帰りのあったメニュー品目

中心温度 **75℃** 以上で加熱したメニューに限る ※導入当初は**85℃** 以上

パン／フライドチキン／ピラフ／キッシュ／ピッツァ／小菓子
牛煮込み／鮮魚ソテ／ラザニア／炒飯／ガーリックライス／フライドポテト／
フライシーフード／天ぷら／麻婆豆腐／酢豚／焼売／春巻き／ナッツ／チョコレート

※2022年 6/1-9/15 中止期間

※2023・2024年 6/1-9/15 中止期間、ただしパン・焼き菓子は可

事例

持ち帰りできない商品³

株式会社アレフでは、みそ汁やドリンク類のほか、生もの、傷みやすいものについては、食べ残し持ち帰りが不可であることを明確にしている。

- ・食べ残しが発生する主な食品及び食べ残しの持ち帰りを可能としている食品
→ 持ち帰り不可商品：アルコール、スープ、みそ汁、ドリンク類、生もの、傷みやすいもの

生ものや汁物は除外
されていることが多い



Point

これらはあくまで例示であり、各施設における調理方法、食材や商品の性状、室温や季節・外気温等の状況等も考慮した上で、決定することが肝要である。また、地域・文化的な背景も踏まえ、柔軟な取組にも配慮することが望ましい。
店舗全体の食品衛生管理にもつながるため、よく検討することが重要。

(出所) 1 消費者庁・厚生労働省「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」(p.14)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/assets/consumer_education_cms201_250120_04.pdf

2 日本ホテル株式会社「食品ロス削減 mottECOの取り組みについて」(p.9) <https://www.mhlw.go.jp/content/12401000/001279584.pdf>

3 株式会社アレフ「「食べ残し持ち帰り」の取り組み」(p.5) <https://www.mhlw.go.jp/content/12401000/001303286.pdf>

2.2 導入に向けた事前検討:持ち帰りの容器(①素材)

i 取組のポイント

持ち帰り容器については、①素材、②価格、③保管方法の検討が必要です

- 容器の素材は、外食事業者が自身の経営方針に沿って検討します。食品衛生の観点で問題がないもので、可能な限り環境負荷の低い素材を採用することが望まれます。保管場所が限られている場合は、組み立て式の容器も有効です。
(例) 多層構造の紙製容器は耐久性が高く、再生紙や環境配慮素材の採用で環境負荷も低減できます。
(例) 経木や間伐材を使うことも考えられ、未利用な木材資源の有効利用の一助にもなります。

事例 先行事例における容器の素材(専用容器)

mottECO普及コンソーシアム(詳細は、P.48, 49, 50参照)では、コンソーシアムに参加する事業者が共通の容器を利用。環境配慮素材製のオリジナル容器であり、提供価格は事業者によって異なる(価格については次ページ参照)。



(左記文字拡大版)
※環境配慮素材である旨も記載有

- ・マイクロフルート構造
- ・本事業用PB品
- ・奥行は汎用エコパックのマチ幅を考慮
- ・四隅のみ結着の一体成型
- ・天板に「食ロス削減」ご協力のお礼と「自己責任」での利用明記

事例 先行事例における容器の素材(既存容器)

秋田県の例では、持ち帰り容器貼り付け用シールを作成し、容器に貼付。シールには、持ち帰り時の約束として、持ち帰りが可能な食品、詰め替え時の留意点、保存時の留意点等を分かりやすく記載。



Point

既存容器にシール等を用いることも一手

(出所)mottECO普及推進コンソーシアム「食品ロス削減の取り組み「mottECO」のパートナーシップによる普及推進事業 最終報告書」(2023年3月3日)(p.11)に一部白塗り加工
<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/r04mottecon.pdf>

(出所)秋田県HP「外食時に食べきれなかった食品の「持ち帰り」をしてみませんか? (食品ロス削減関連ページ)」
<https://www.pref.akita.lg.jp/pages/archive/80900>

2.2 導入に向けた事前検討:持ち帰りの容器(②価格設定)

i 取組のポイント

持ち帰り容器の仕入れ価格と提供価格の双方を検討しましょう

- 容器の提供価格は、無料から有料まで存在し(価格も事業者によって異なる)、自社の経営方針等に沿って選択されています。有料での提供事業者の例では、取組の継続性の観点や、利用者にと取組趣旨を理解いただく(「無料なら持ち帰ろう」といった安易な利用を防ぐ)ことを念頭に設定されています。
- **有料で提供する場合:** 容器の調達にも費用を要すことから、消費者が一部負担することで、取組の継続性が向上する。また、消費者の食べきりにもつながると考えられる。
- **無料で提供する場合:** 消費者の負担がなく、持ち帰り経験のない消費者からも賛同を得やすい。

事例

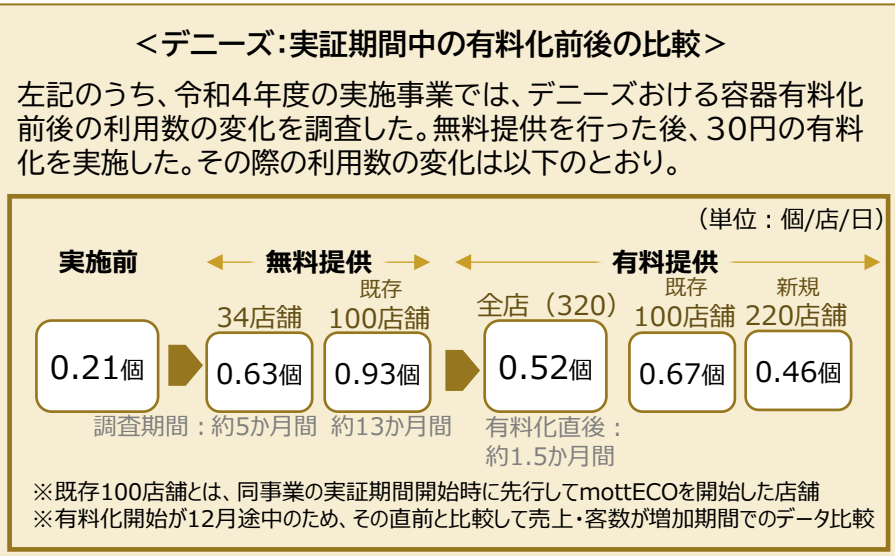
mottECO普及コンソーシアムにおける容器の価格設定¹

mottECO普及コンソーシアムに参加する事業者の多くは、共通容器を使用。各社の商流の違いや管理費の違いを踏まえた適切な金額に設定されている。

<mottECO普及コンソーシアムにおける各社の容器代>

事業者名	容器提供価格
和食さと	55円(税込) ※2023年時点情報
デニーズ ²	49円(税込) ※2025年11月時点情報
日本ホテル	無料提供 ※2025年11月時点情報
ロイヤルホスト ³	33円(税込) ※2025年11月時点情報

注釈) 令和4年度の実施事業にて容器有料化テストを行った事業者のみ記載



Point

金額を設定する際は、容器代の原価に加え、調達方法や管理費用等も加味して設定するのが望ましい

(出所)1 mottECO普及推進コンソーシアム「食品ロス削減の取り組み「mottECO」のパートナーシップによる普及推進事業 最終報告書」(2023年3月3日)(p.10,12)
<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/r04mottecon.pdf>

2 株式会社デニーズジャパンHP「mottECO(モッテコ)」<https://www.dennys.jp/>
 3 ロイヤルホストHP「ロイヤルホストのSDGsへの取り組み」<https://www.royalhost.jp/motteco/>

2.3 導入に向けた具体的な準備: 容器の調達(必要数の検討)

i 取組のポイント

事前検討した事項(2.2)を踏まえ、必要な容器の発注数を検討しましょう

- 容器の発注数については、実際の食べ残し持ち帰りの発生状況を踏まえて必要数を検討することや、実際に試しに1~2か月程度少数の容器を導入し、必要数を把握することが考えられます。大規模事業者の場合は、モデル店舗で試行的に導入することも有効です。
- テイクアウト用の容器が既にある場合は、注意事項を記載したシールや包装紙を印刷し、既存容器に貼り付ける方法も考えられます。

事例 (参考件数)mottECO普及コンソーシアム¹

mottECO普及コンソーシアムによる、令和5年3月~令和6年1月のmottECO利用実績のうち、ホテル等を除く以下の4レストランでの利用実績は0.7件/日となっている。

<4つのレストランチェーンにおける利用実績>

0.7件/日

単位	1日件数/店 (件)	実施日数 (日)	店舗数 (店)	件/年 (件)
デニーズ	0.8	365	317	93,000
ロイヤルホスト	0.6	365	220	49,000
和食さと	0.2	365	200	15,000
びっくりドンキー	1.1	365	328	132,000
レストラン小計/平均	0.7	365	1,065	289,000

事例 (参考件数)杉並区内のレストラン²

杉並区が令和6年度10月から12月末まで、区が容器やチラシ等を用意したうえで、区内協力店舗127店舗でモデル事業を実施。利用実績をアンケートで把握したところ、1店舗あたりの利用件数は10.5件/2か月であった(回答件数106店舗)。

<2か月間の利用実績>

10.5件
/2か月

106 店舗の容器使用数 1,118 個
容器平均使用数 1,118 個 ÷ 106 店舗 = 10.5 個

※参加した127店舗の業態内訳
居酒屋30店、中華20店、喫茶・スイーツ16店、和食11店、イタリアン6店、うどん・そば5店、ラーメン4店、洋食2店、フレンチ2店、寿司2店、焼肉・韓国料理2件、その他27店

Point

試行的に導入することが難しい場合は、他事例を参考に必要数を検討することも可能

※業態、メニュー内容、季節等で大きく異なる可能性がある点に留意

(出所)1 mottECO普及コンソーシアム2023「自治体・事業者連携によるmottECO導入、普及推進事業 最終報告書」(2024年3月8日)(p.8)より作成

<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/ijmdfs.pdf>

2 東京都杉並区「mottECO(モッテコ)普及推進モデル事業について」(p.1)より作成

https://www.city.suginami.tokyo.jp/documents/760/r6_mottecojigyohokoku.pdf

2.3 (参考) 容器の共同調達によるコストダウン

i 取組のポイント

- グループ企業や近隣企業との連携により合同調達を行うなど、過剰注文を避け、調達しやすい仕組みをつくることも一例として挙げられます。

事例

容器の合同調達によるコストダウンの事例

■ 合同調達による安定的な価格での調達

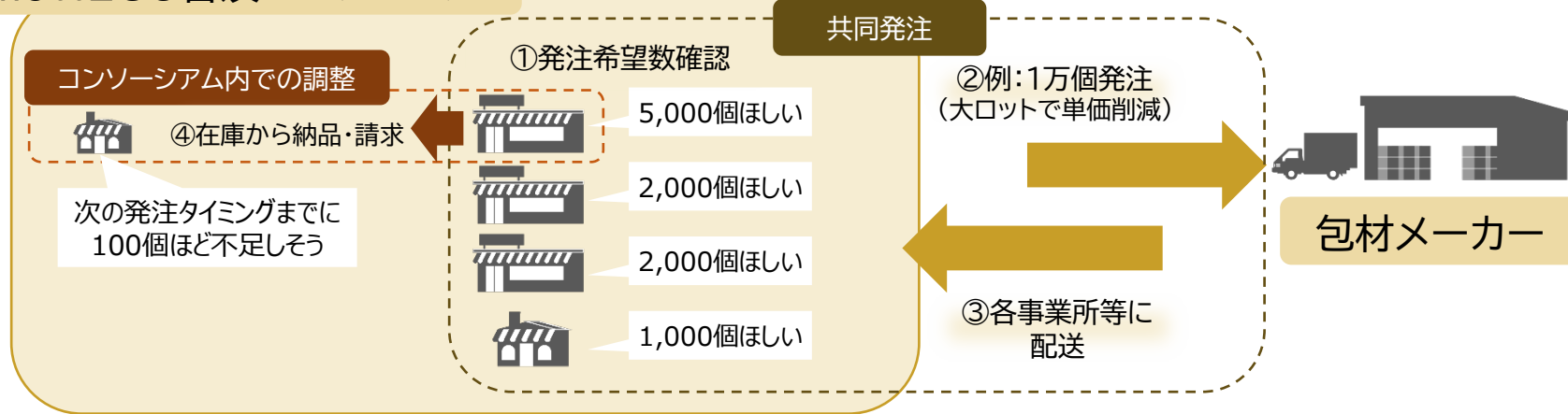
「mottECO 普及コンソーシアム」では、参加企業で共通する持ち帰り容器を発注・活用している。

■ 合同調達による数の調整

必要数の多い事業者の注文に合わせて、必要数が少ない事業者分の発注を行うことで、安定した単価で仕入れることが可能となっている。また、大規模事業者の場合は、余裕を持った注文個数としているため、他の事業者から追加発注があった場合は、その内数から他事業者に渡し、次回発注時に支払いをしてもらうなど、柔軟な対応も行っている。

<共同調達の仕組み(イメージ)>

mottECO普及コンソーシアム



(出所)mottECO普及コンソーシアムヒアリング結果より作成(2025年3月、8月実施)

2.4 効果測定、確認・改善:オペレーションの改善

i 取組のポイント

店舗スタッフへのヒアリング等も行い改善点を把握しましょう

- 取組の継続実施・改善に向けては、実際に消費者に接客する店舗スタッフに対してヒアリングを実施し、オペレーションの改善点を把握することも有益です。
- ヒアリング結果については、社内マニュアル(p.32)に適宜反映することが有益です。

事例

店舗従業員への聞き取り例①

Point

運用方法等の課題や現場対応に活用可能な要素等が把握できる

<mottECO普及コンソーシアムの例>

店舗従業員への聞き取り(抜粋)

- ・せっかく提供した料理を自分で捨てるのは悲しい。とても良い取り組み
- ・自分の店がこうした取り組みをしているのは素晴らしいと思う
- ・容器とチラシをお渡しするだけなので、運営上に問題はない
- ・容器の大きさは1種類だけか、という質問をされたことがある
- ・同じお客様が繰り返し使われるケースがある
- ・利用されるのは女性が多い気がする
- ・出勤頻度の低いアルバイトは、mottECOをよく知らない人がいるかもしれない

(出所) mottECO普及コンソーシアム2023「自治体・事業者連携によるmottECO導入、普及推進事業最終報告書」(2024年3月)(p.14)<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/jjmdfs.pdf>

<株式会社ハジメフーズの例>

店舗従業員への聞き取り(抜粋・要約)

- ・アンケートの個人情報の記入に嫌な反応をされることが多かった
 - ・声かけのタイミングが難しかった。
工程が多かったので忙しい時は厳しかった
 - ・食事を楽しんでいる客に対してお声掛けするのは少し心苦しかった
- ※本事例ではmottECOポイントカード(会員)を導入している
また、会員に対して事後アンケートを実施している

(出所) 株式会社ハジメフーズ「ECO パスポートの導入して、mottECO プロジェクトをお客さまと地域にもっと広げて継続しよう! 最終報告書」(2023年2月)(p.27)
<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/r04emos.pdf>

事例

店舗従業員への聞き取り例②

Point

従業員の食品ロス削減の意識向上にもつながる

<株式会社ハジメフーズの例>

廃棄量の計量を導入後、汁気を切ろう、ごみが出にくいメニュー構成にしようなど、飲食店における食品ロス削減に対して、従業員の意識が変化していった例もある。

<有限会社八喜為の例>

はい:93%
いいえ:7%
(n=14)

mottECOを実施してフードロス削減に対する意識は変わりましたか?というアンケートでは、14名のうち13名がはいと回答

店舗従業員への聞き取り(抜粋・一部要約)

- ・食品ロスに対して、すぐ意識を向けるようになった
- ・食べ残しの量は、以前よりも気にして見るようになった
- ・店側からの働きかけと、客の意識が必要な取組だと感じるようになった
- ・食べ残しをみると「もったいない」と思うようになった
- ・自分自身も、なるべく食材は残さず食べようという意識が生まれた

(出所) 有限会社八喜為「NewStyle居酒屋 八喜為でmottECO☆フードロス削減&もっとECOへ! 最終報告書」(2024年12月)(p.43)
及び 株式会社ハジメフーズ ヒアリング結果より
<https://www.env.go.jp/recycle/foodloss/pdf/r5-hakidame.pdf>

3. 地方公共団体による mottECO導入の支援方法

3.1 外食事業者に対する導入促進:地方公共団体名義での協力店の募集

取組のポイント

地方公共団体がmottECO容器や啓発資材を準備し、協力店に提供する事例も増えています

事例

群馬県(2023年) 1

食品ロス削減に取り組む外食産業の皆様へ
「食べ残しの持ち帰り」にご協力いただける飲食店等を募集します！

群馬県では、飲食店等における食べ残しによる食品ロスを削減するため、10月の「食品ロス削減月間」に合わせ、食べ残しの持ち帰り(mottECO)にご協力いただける店舗を募集します。

「mottECO(モットェコ)」とは、環境省が提唱する、飲食店で食べきれなかった料理をお客様の自己責任で持ち帰る行為の愛称です。

取組内容 協力店には、下記の①~③全てに取り組んでいただきます。
① お客様に食べ残しの持ち帰りを推奨する。(持ち帰り容器の提供、持ち帰り時の注意事項の提示)
【取組期間:令和5年10月~令和6年2月】※期間終了後も残っている容器等は利用可
② 店内に普及啓発物(ポスター、チラシ、ステッカー)を掲示する。
③ 事業実施後にアンケート(取組内容の報告、取組期間中の持ち帰り件数、食品ロス削減量の把握・報告など)を提出する。

協力店に提供するもの 上毛バッグ ※1店舗につき50個 (New!ギーバッグアイデア コンゴレスト(廃棄物発生後) 群馬県普及啓発物) ポスター チラシ ステッカー 普及啓発物

募集メニュー 以下どちらか片方のメニューをお選びください。
① 持ち帰り容器(上毛バッグ)50個+普及啓発物セット(ポスター、チラシ、ステッカー)
② 普及啓発物セット(ポスター、チラシ、ステッカー)のみ

募集対象 県内の飲食店、旅館・ホテル等の宿泊施設のうち300店舗

参加費用 無料

募集期間 令和5年9月20日(水)~ ※300店舗に達し次第、募集を終了します。

応募方法 次のいずれかの方法によりご応募ください。
・ぐんま電子申請受付システムによるご応募
https://apoly.e-tumo.jp/pref-gunma/offer/offerList_detail?itemSeq=15708
・申込書によるご応募
必要事項をご記入の上、EメールまたはFAXでご応募ください。
Eメール: hairi-ippai@pref.gunma.lg.jp FAX: 027-223-7292

【応募先・問合せ先】
群馬県環境緑林部廃棄物・リサイクル課一般廃棄物係 〒371-8570 群馬県前橋市大手町1-1-1
電話:027-226-2853 FAX:027-223-7292 メール:hairi-ippai@pref.gunma.lg.jp

事例

秋田県(2024年) 2

参加無料 先着100店

食品ロス削減 協力店募集中!

食べきれなかった食品の『持ち帰り協力店』募集

県では、食品ロスの削減を目的として、外食時に食べきれなかった食品の「持ち帰り」に関するモデル事業を実施します。
本事業にご協力いただける店舗を募集していますので、ぜひご参加ください。

実施期間 令和6年10月から令和7年1月までの4か月間

店舗へのお願ひ
・お客様が食べきれなかった食品について、持ち帰りの提案をしてください。
・資料により持ち帰り時の注意事項について、ご説明をお願いします。
・県からの注意事項(参加要約)を守って実施してください。
・事業期間終了後に県のアンケート調査に協力してください。
申し込みは二次元コードから、またFAXなどでも受け付けます。

申込期間 9/13 金

店舗へ配布します! 1
・お客様へ提供する持ち帰り容器・貼付シール・紙袋 最大150部
・店舗掲示用ポスター1部
・三角ポップ15部、割り箸最大100膳

持ち帰り容器
縦34mm×横108mm×高さ51mm
容量:60mL(成形済み)
環境配慮資材・レンジ対応
内部:耐水性・耐油性

お問い合わせ先
秋田県 生活環境部 資源化対策課 環境活動推進チーム
TEL 018-860-1560 en-ondanka@pref.akita.lg.jp

事例

東京都杉並区(2024年) 3

「mottECO(モットェコ)普及推進モデル事業」にご協力いただける店舗を募集します!

杉並区では、飲食店等での食べ残しによる食品ロスを削減するため、食べ残しの持ち帰りの普及・定着を図る「mottECO普及推進モデル事業」を実施します。本事業の実施に当たり、区と共に食べ残しの持ち帰りを普及し、定着に向けて取り組んでいただく店舗を募集します。

「mottECO(モットェコ)」とは、環境省が提唱する、飲食店で食べきれなかった料理を利用者の自己責任で持ち帰る行為の愛称です。

1 取組内容 【取組期間:令和6年10月~12月(3か月間)】
協力店には、以下の(1)~(3)に取り組んでいただきます。
(1) 食べ残しの持ち帰りを希望する利用者に、容器の提供、注意事項のチラシ配布と説明を行う。
(2) 店内に普及啓発物(ポスター、ステッカー)等を提示する。
(3) 事業実施後、区へ取組実績アンケートを提出する。

2 協力店に無償で提供するもの
mottECO容器 ※1店舗につき30個 ポスター ステッカー メニュー用シール 注意事項チラシ

3 募集対象 区内の飲食店、旅館・ホテル等の宿泊施設のうち100店舗
※食べのこし(ゼロ)店舗への登録も必要となります。

4 参加費用 無料

5 募集開始 令和6年7月15日(月)~ ※100店舗に達し次第、募集を終了します。

6 応募方法 次のいずれかの方法によりご応募ください。
●Webフォームによる応募
<https://logofom.jp/form/y4gR/569197> スマートフォンで応募はこちら
●申込書による応募
必要事項をご記入の上、EメールまたはFAXでご応募ください。
Eメール: gomigen-k@city.suginami.lg.jp FAX: 03-3312-2306

【応募先・問合せ先】
杉並区環境部ごみ資源対策課 〒166-8570 杉並区大宮1-15-1
電話: 03-3312-2111(内線3727) FAX: 03-3312-2306 Eメール: gomigen-k@city.suginami.lg.jp

- (出所) 1 群馬県HP「食べ残しの持ち帰り(mottECO)にご協力いただける飲食店等を募集します(廃棄物・リサイクル課)」(2023年)
<https://www.pref.gunma.jp/site/houdou/605686.html>
2 秋田県HP「外食時に食べきれなかった食品の「持ち帰り」をしてみませんか?(食品ロス削減関連ページ)」
<https://www.pref.akita.lg.jp/pages/archive/80900> ※現在は2024年の取組の詳細は掲載なし
3 東京都杉並区HP「mottECO(モットェコ)普及推進モデル事業」
<https://www.city.suginami.tokyo.jp/guide/gomi/seisou/1088600.html> ※現在は2024年のチラシは掲載なし

ぜひ「mottECO」
との連携を!

3.2 消費者への情報発信:地方公共団体による周知・啓発

i 取組のポイント

地方公共団体から消費者に直接呼びかけることも、取組促進には有益です

- 地方公共団体がmottECOについても情報発信できる場面は、複数存在します。
(例) 地方公共団体のHPのほか、地方公共団体が主催する親子調理教室や市民講座、環境関連のイベント 等
- 単に取組を紹介するだけでなく、「食中毒に関する注意喚起」も、地方公共団体に期待される役割の一つです。

事例

「食品衛生啓発アニメ」の作成 (秋田県)¹

- 秋田県は県HP上でmottECOに関する取組紹介を行うことに加えて、食中毒を防止するために、啓発アニメを作成して併せて公表。



取組時期などに関する注意

- 食中毒を防止する観点から、mottECOの実施を自粛する期間を設けている場合もある。
 - 以下のような考え方もあり、取組時期の優先度を付ける場合は、秋～冬季の優先が望ましい。
 - 店頭でのmottECOの積極的な呼びかけは、食品ロス削減月間でもある「10月」から、年末の宴会シーズンまでに限定する。
 - 食品ロス削減月間である「10月」にのみ、集中キャンペーンを実施。
 - 夏季期間はmottECOの呼びかけは自粛する。
- ※ 飛沫感染などの予防という観点からは、「飲食店において喫食時に手を付けた食品は、原則、その本人が喫食すること²」という考えも大切。

(出所) 1 秋田県HP「外食時に食べきれなかった食品の「持ち帰り」をしてみませんか？(食品ロス削減関連ページ)」

<https://www.pref.akita.lg.jp/pages/archive/80900>

2 消費者庁・厚生労働省「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」(令和6年12月25日)(p.13)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/assets/consumer_education cms201_250120_04.pdf

令和8年度 mottECO導入伴走支援事業の公募について

1. 環境省では、mottECO導入伴走支援事業において、食べ残しの持ち帰りの取組の更なる普及促進を目的に、新たにmottECOの導入を実施する事業を募集します。
2. 本事業では、食べ残しの持ち帰り（mottECO）の導入を新たに実施しようとする地方公共団体及び外食事業者等に対し、導入に必要な運用マニュアルの整備や事業実施等について伴走支援を行います。
3. 応募期間は、令和8年5月21日（木）から同年6月30日（火）18:00までです。積極的な御応募をお待ちしています。

公募の対象

（1）事業の内容

本事業は、食べ残しの持ち帰り（mottECO）の導入を新たに実施しようとする地方公共団体又は外食事業者その他食事を提供する事業者に対して伴走支援することを目的として、15者程度の採択を予定しています。

（2）公募の対象

申請者は、原則として地方公共団体又は外食事業者その他食事を提供する事業者とします。ただし、これらの者が複数で共同して申請することを妨げません。なお、地方公共団体が、域内で営業する事業者等（商店街単位等）の取組をまとめて推進する場合には、主たる申請者となることも想定しています。

（3）その他

詳細は、別添1「令和8年度 mottECO導入伴走支援事業 公募要領」を御参照ください。

https://www.env.go.jp/press/press_04726.html

5月21日に環境省HPで公募開始！

mottECO導入を検討されている団体（事業者、地方公共団体等）は、ぜひ応募をお願いいたします！