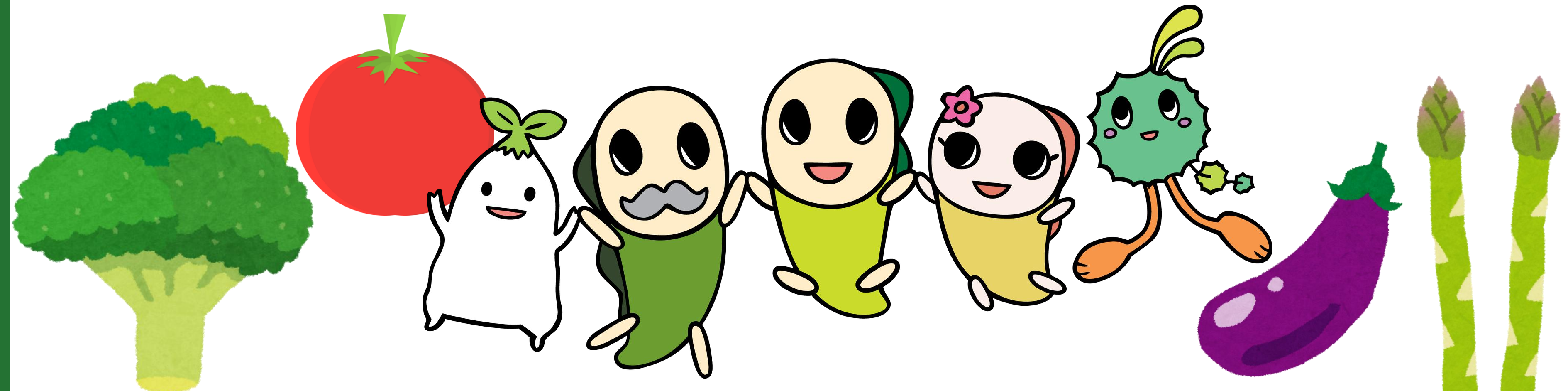


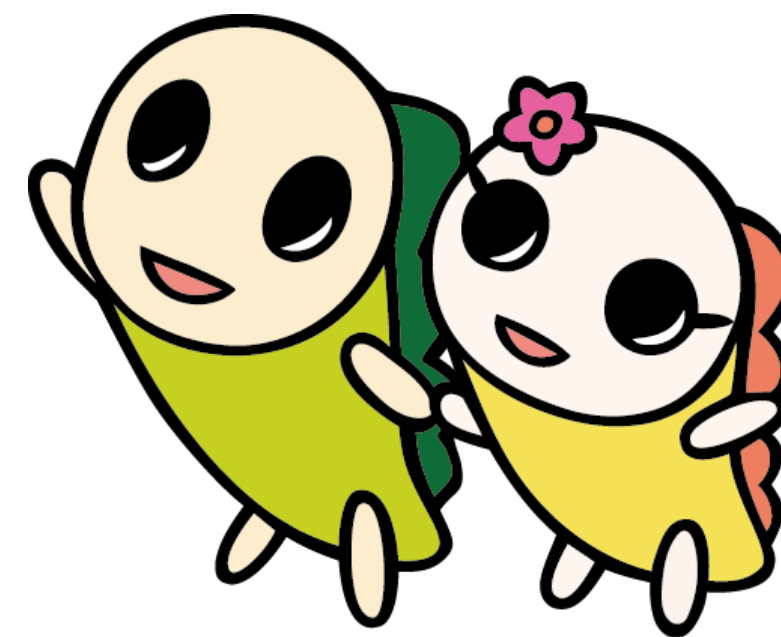
mottECO



# 杉並区の取り組み



# 杉並区でmottECO事業を 始めた経緯



01



# 01

## 区でmottECO事業を始めた経緯は？

### 背景

食べ残しを減らす工夫に取り組む飲食店などを「食べのこし0（ゼロ）応援店」として登録し、取組を進めてきました。こうした取組をさらに広げるため、応援店と連携した持ち帰りの促進について検討しました。



### 新たな取組

mottECOの先行事例を踏まえ、令和5年度から事業を開始。あわせて、自治体として初めて普及コンソーシアムに加入。

ちょっとした食べものも いろいろな人の努力と時間、手間暇、エネルギーや資源、太陽と水、土、生物多様性などの恵みがあって、初めて届けられています。だから少しでも食べ残しを減らしたい。

会社や業態、組織はちがうけれど、きもちはひとつ

## mottECO 普及コンソーシアム

令和5年度 食品ロス削減推進表彰「環境大臣賞」受賞事業

mottECO 普及コンソーシアム 2024

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に賛同しています。

# 02

## 区のmottECO事業スケジュール



7月 協力店募集開始（広報・ホームページ）

9月 mottECO容器・啓発物品の配布

10～12月 取組期間・区HPに協力店紹介

1～2月 アンケート提出

（取組結果、期間中のmottECO容器使用数等の報告）

～食品ロス削減に取り組む外食産業の皆様へ～

## 「mottECO(モッテコ)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(モッテコ)」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7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。

- 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。
- 店内に普及啓発物（ポスター、ステッカー等）を掲示する。
- 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20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0（ゼロ）応援店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7年7月15日（火）～ ※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://logoform.jp/form/Y4gR/984728> スマートフォンでの応募はこちら
- 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】  
杉並区環境部ごみ減量対策課 〒166-8570 杉並区阿佐谷南1-15-1  
電話：03-3312-2111(内線3743) FAX：03-3312-2306 メール：gomigen-k@city.suginami.lg.jp

# mottECO 事業の成果・課題



03

# 03

## mottECO事業の成果・課題

### 【令和5年度】

協力店：61店舗

食品ロス削減量（推計）：約100kg

### 【令和6年度】

協力店：127店舗

食品ロス削減量（推計）：約330kg

### 【令和7年度】

協力店：113店舗

食品ロス削減量（推計）：約230kg

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!**



mottECO（モッテコ）とは  
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。



区では、事業者と協力して、食べ残し持ち帰りの普及・啓発を図る「mottECO事業」を実施しています。「食べ残した料理は自分の責任で持ち帰り、ごみにしない文化」を、区から広めていきたいと考えています。

まずは身近なお店で、「mottECO」に挑戦してみてください。

mottECO事業協力店については、右の二次元コードからご覧いただけます。



【問合せ先】  
杉並区阿佐谷南1-15-1 杉並区環境部ごみ減量対策課管理係  
TEL：03-3312-2111(内線3743)  
E-mail：gomigen-k@city.suginami.lg.jp



## ◆ 課題

## 「取組が見える」周知の強化

店外・店内で取組が一目で分かるよう、より目立つ・分かりやすい周知ツールを検討

## mottECOの趣旨が伝わる情報発信

「自己責任での持ち帰り」や「おいしく食べきることが第一」という考え方を、区民に分かりやすく発信し、単なる持ち帰りではなく、食品ロス削減の取組としての意義を明確に伝える



## ☆お持ち帰りの際の注意点 (必ずお読みください)

お客様の責任でお持ち帰りください  
容器への移し替えはご自身でお願いします

※匂いや味に異変を感じた場合は召し上がらないでください  
※アレルギーのある方には譲渡しないでください

帰宅後できるだけ速やかに  
お召し上がりください



生もの、傷みやすいものは  
お持ち帰りいただけません



※スープ・ドリンク類の持ち帰りはご遠慮ください。

暑い時期や長時間の  
持ち運びはご遠慮ください



十分に再加熱してから  
お召し上がりください



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～SDGs目標達成に向けて～」を遵守した取り組みです

こんにちは！mottECO（モッテコ）です  
環境省では「飲食店での食べ残しの持ち帰り」のことを『mottECO（モッテコ）』と名付けました  
『mottECO』には、「もっとエコ」と「持って帰ろう」というメッセージがこめられています



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～

くわしくは



食品ロス削減にご協力いただきありがとうございます。

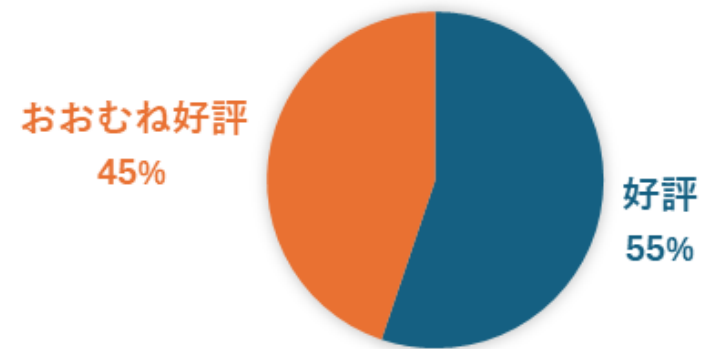
「mottECO普及推進モデル事業」  
参加店舗の声



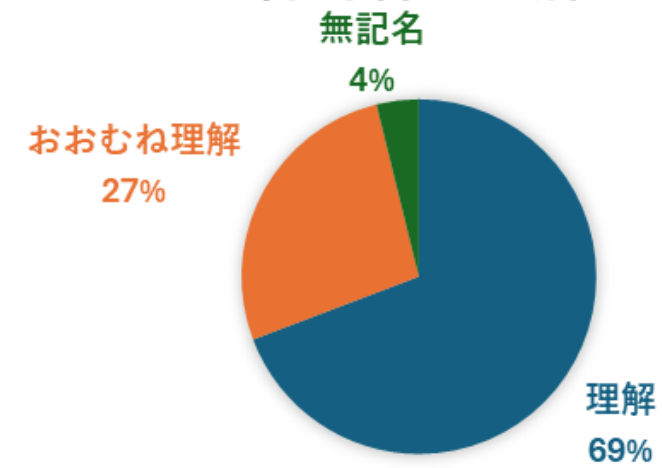
04



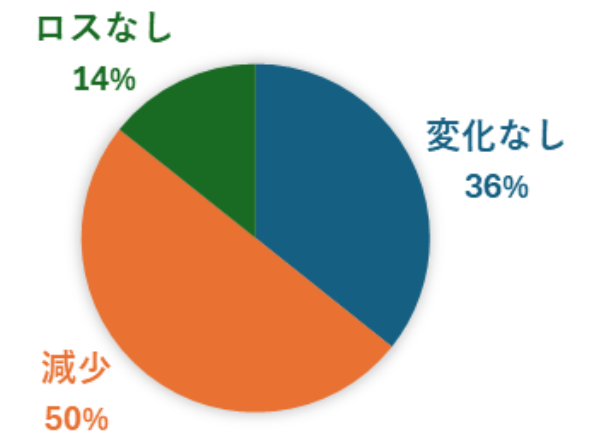
食べ残しの持ち帰りに関する  
利用者の反応



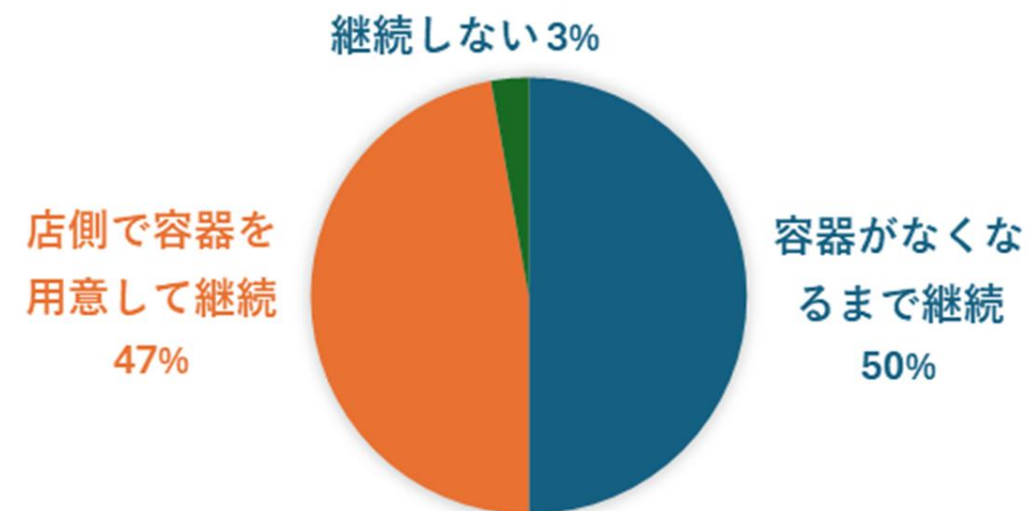
自己責任での持ち帰りに関する  
利用者の理解



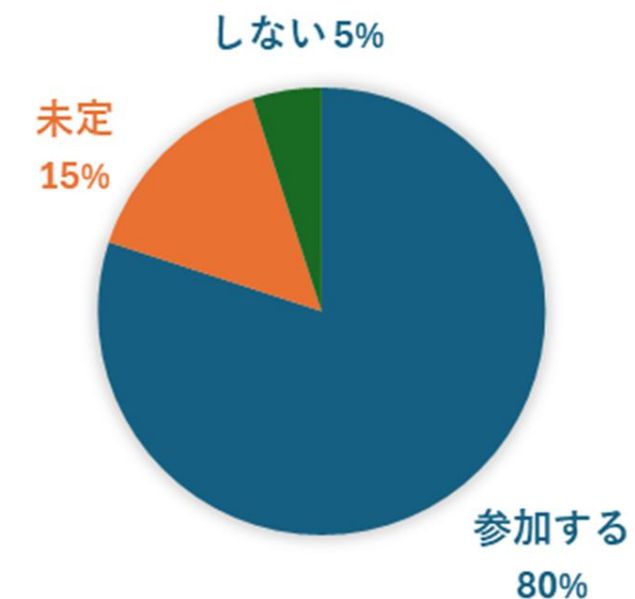
食べ残しによる  
食品ロス発生量の変化



事業終了後も継続する



来年度も参加する



今後は、店舗側による持ち帰り用容器の用意を段階的に進め、主体的に取組を継続してもらおうことで、mottECO事業の定着を図っていききたいと考えています。

区は、コンソーシアムを通じた情報共有や連携を活かし、店舗が取り組みやすい環境づくりを進めていきます。



# THANK YOU!

ありがとうございました

