

食品の持ち帰り 「mottECO」の取組みについて

SHIROYAMA HOTEL kagoshima
SDGs推進部

ホテルでのmottECO導入の経緯

2023年11月よりトライアルで導入
11月～1月トライアル実施

【利用実績】

宴席 7件 利用 334個

鹿児島県内の外食産業「康正産業」
さまと共同で導入開始

お互いに共通のフォーマットでアンケートを実施するなど連携をとっている。また、定期的な進捗確認等の打合せには鹿児島市ごみ削減課の方にも同席頂き、行政との連携も行っている。



2024年4月より本格導入

【紹介方法】ホテルHPでの案内
ご提案パンフレット作成

<https://www.shiroyama-g.co.jp/banquet/plan/detail/24/>

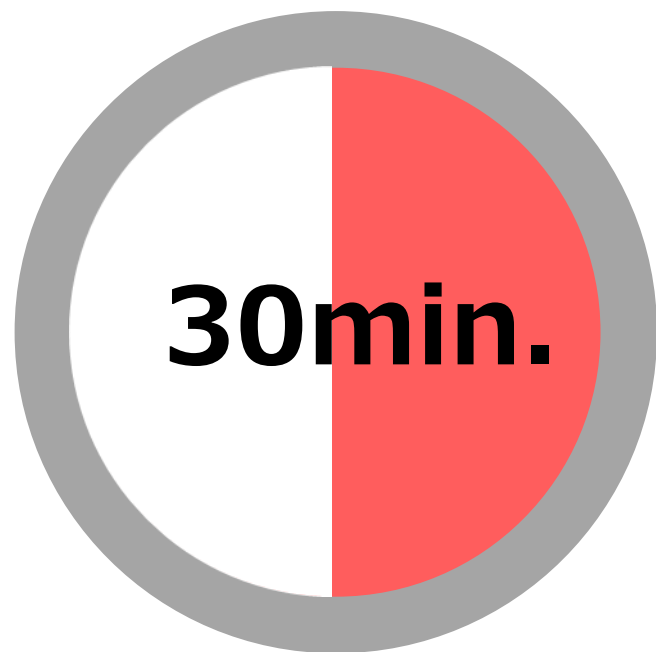
※宴会場での案内方法

SHIROYAMA HOTEL kagoshimaより お願いとご案内

3010運動にご理解とご協力をお願いします

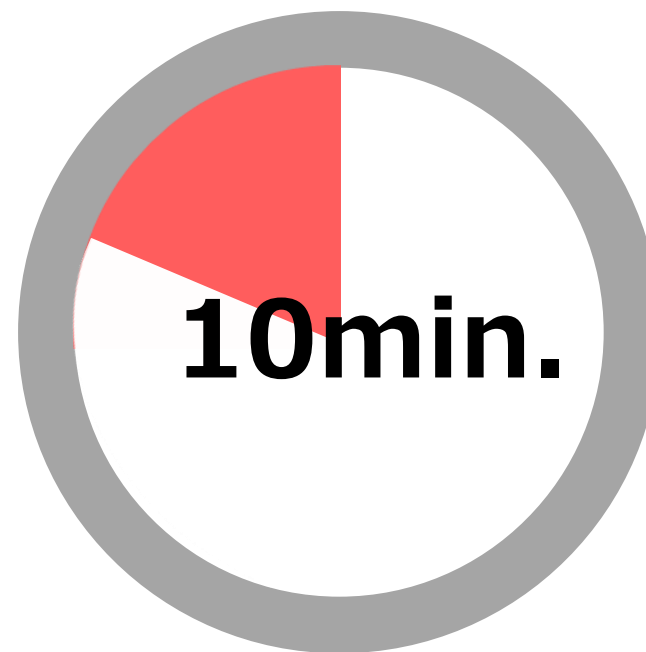
3010運動は環境省が推奨する宴会時の食品ロス削減啓発運動です

はじめの30分



乾杯後は
席を立たずに
料理を楽しみ
ましょう

終わりの10分



お開き前は
席に戻って
残さず料理を
食べましょう

SHIROYAMA HOTEL kagoshimaは 食べ残しの持ち帰りmottECOの普及を目指します

mottECOは環境省・消費者庁・農林水産省が推奨する
食品ロス削減啓発運動です



「モッテコ」とは・・・
飲食店で食べきれなかったお料理を
「お客様の自己責任で」
お持ち帰りいただく行為の愛称です

mottECOにはいくつかのルールがあります

- ① 持ち帰れるのは中心温度75度で加熱したものに限り
※メニューで赤字になっているもの
- ② 容器への移し替えはお客様自身で
- ③ 帰宅までに時間がかかる(2次会に行く等)場合は持ち帰りはやめましょう
- ④ 十分に再加熱してから食べましょう
- ⑤ 食べる際に見た目やにおいに異変を感じたら口に入れるのはやめましょう

【本日のメニューでお持ち帰り可能なお料理】

魚料理 金目鯛とほうれん草入り甘鯛ムースのパイ包み焼

トマトソース

食 事 松茸鶏おこわ 翡翠銀杏 むかご

デザート バスクチーズケーキ プティフールツ添え

城山ブランドパン(クルミ・ロール・スコーン)

食品ロス削減に関するアンケート



私たちはmottECOの普及を目指しています。



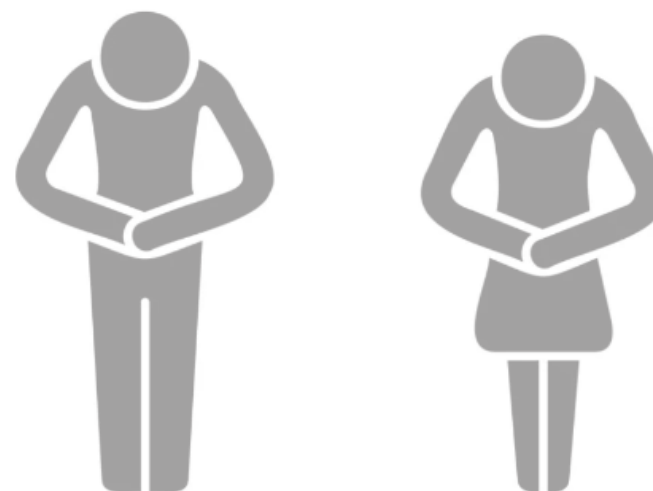
もっと気軽に・・・
食べ残しの持ち帰りが
当たり前になるように

ぜひ皆様のご意見
をお聞かせください。

お願い

食べ残しの持ち帰りに関する
アンケートを実施します。

皆さまのご協力をお願いします。



感謝と交流の集い 様

御献立

前 菜

嶺岡胡麻豆腐 キヤビア クコの実 べっ甲餡
鮫肝味噌漬
茄子煮浸し ずわい蟹身 小葱
合鴨ぶどう煮
南瓜合挽そぼろチーズ挟み揚げ
つぶ貝旨煮

スー プ

ゴボウとキャロットのポタージュ

造 り

真鯛 鮪 勘八 タカ海老 烏賊雲丹巻き
あしらい一式

魚料理

金目鯛とほうれん草入り甘鯛ムースのパイ包み焼
トマトソース

蒸し物

羽二重海老真丈蒸し
フカヒレ餡かけ

肉料理

国産牛ロース肉グリルのスモーク
レフォール風味ソース

食 事

松茸鶏おこわ 翡翠銀杏 むかご
(香の物) 三種盛り
(留 汁) 袱紗仕立て

デザート

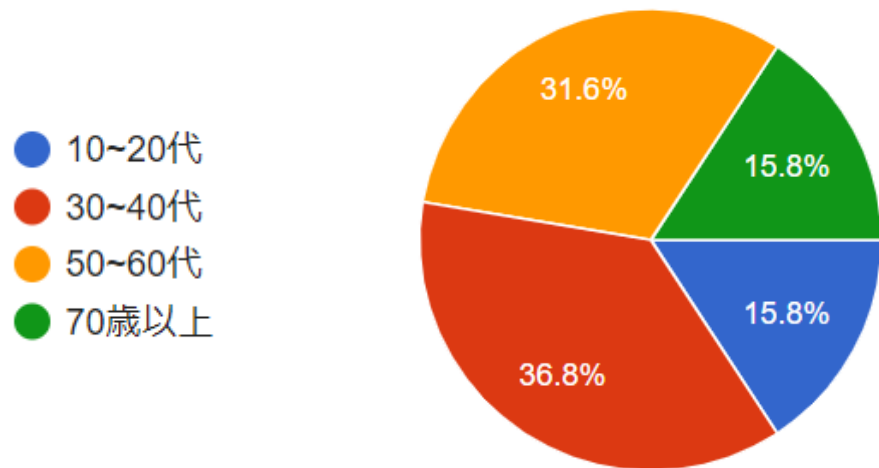
バスクチーズケーキ プティフルーツ添え
コーヒ―

城山ブランドパン(クルミ・ロール・スコーン)

mottECOアンケート結果

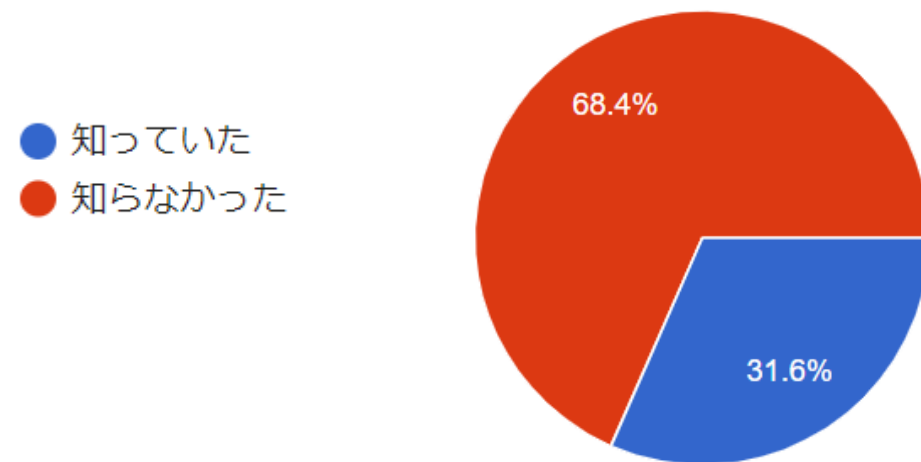
Q1.貴方の年齢を教えてください。

19 件の回答



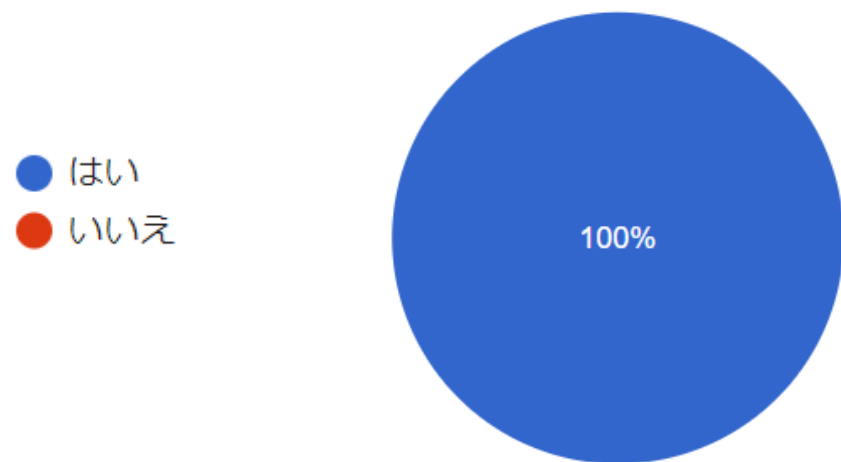
Q2.mottECOの取組をご存じでしたか

19 件の回答



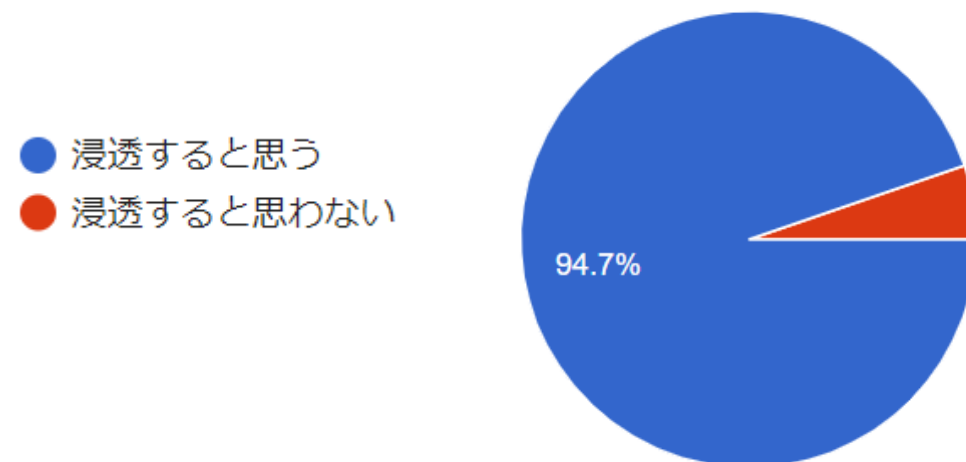
Q6.mottECOの「自己責任」という趣旨には賛同されますか。

19 件の回答

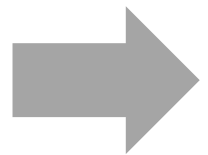
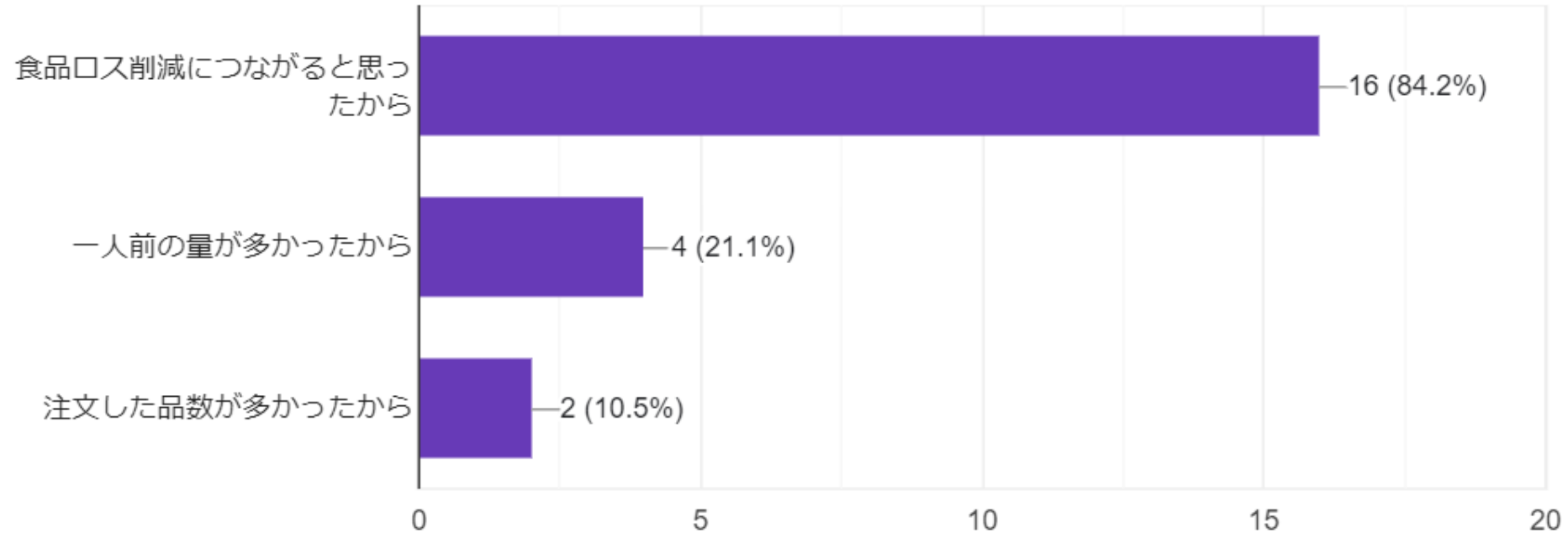


Q8.食べ残しの持ち帰りは国内で浸透すると思いますか

19 件の回答

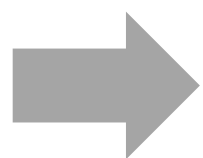
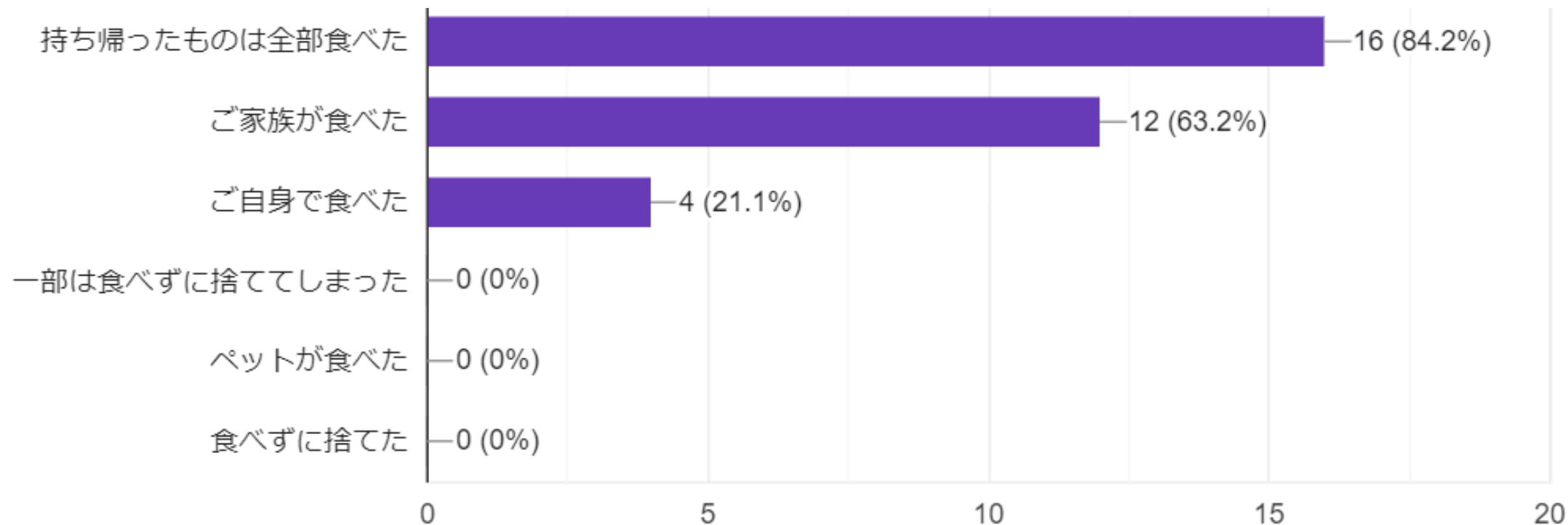


Q5.なぜ食べ残しを持ち帰ろうと思われましたか？当てはまるものを全てお答えください（その他を選んだ方は具体的にお教えください）



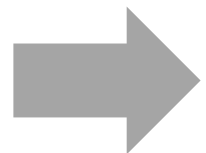
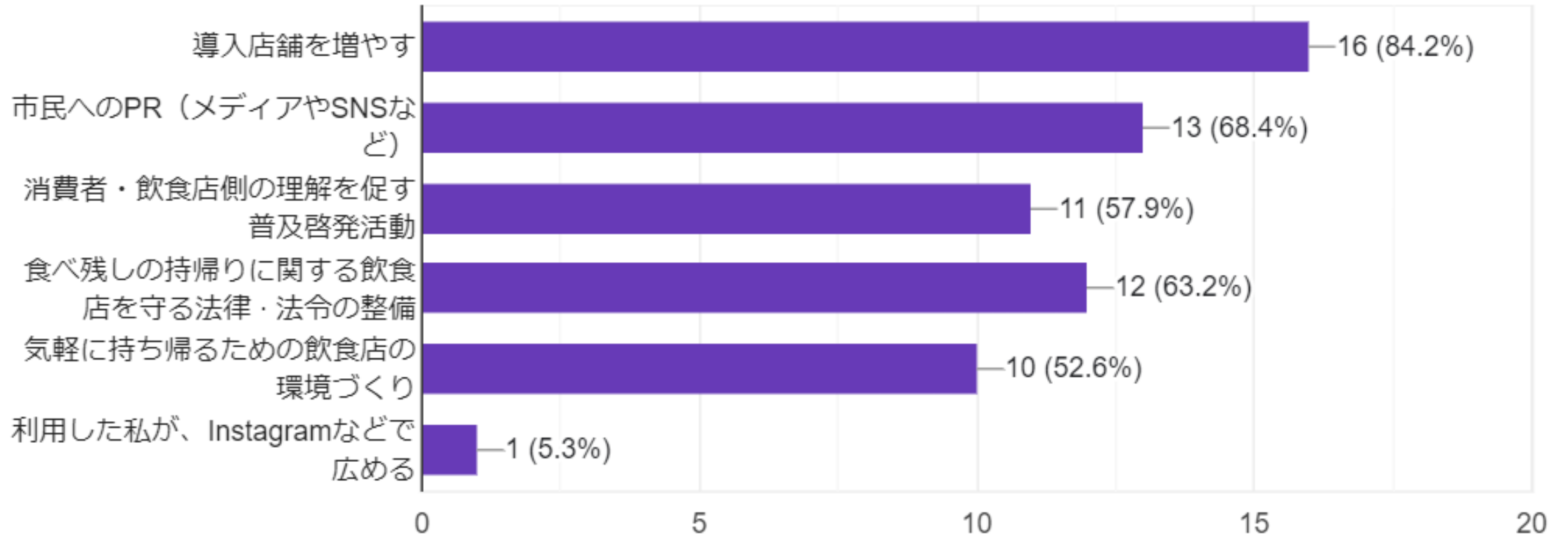
大多数の方々が、食品ロス削減を意識している

Q4.お持ち帰りになった商品は、どの程度食べられましたか。またどなたが食べられましたか。当てはまるものの全てお答えください。



持ち帰ったものは全部食べたという方がほとんどで、捨てる場所が自宅に変わるだけ、という問題もクリア

Q9.今後mottECOの普及を目指すうえで必要と思われる取組は何ですか。



上位はやはり導入店舗の拡大、そして告知・普及活動、ガイドラインの整備などが続く

Q10.mottECOの取組及び食品ロス削減についてご自由にご意見をお寄せください。

4 件の回答

初めてこの取組を知り、すばらしいと思いました。飲食店を守る法整備を先にしてもらえたら、店舗も安心して導入できるのかなと思います。

城山の別のパーティーで30分で食べ最後の10分で全部食べ終わると言うのがあったが食事が楽しめない。持ち帰りの方が良い

とても良い取組ですね！素晴らしいことと思います

暑い時期など難しい事もあるだろうけど涼しい時期などはとてもいいと思う。料理を残してからでは提供されてから時間が経ってしまうので、最初から食べきれないような分を取り分けて冷蔵庫とかに置いておいて貰えたらすごくいいと思う。