

ホテルが取り組むフードロス

2024.9.13
ホテル日航つくば



ホテル日航つくば

Contents

1. ホテル紹介
2. ホテルの取り組み
3. フードロスへの取り組み
4. 現在の状況など

1.ホテル紹介

ホテル日航つくば

1983年開業（昨年40周年）。1985年の国際科学技術博覧会（通称：つくば万博）開催に伴い、国賓やVIPゲストをおもてなすための宿泊施設としてつくばセンター地区に「筑波第一ホテル」として開業。2005年につくばエクスプレスが開業（来年20周年）しつくば駅から徒歩2分の好アクセスに。

ホテルとしては2度のリブランドを経て、2020年4月に「ホテル日航つくば」となりました。5室のスイートルームを含む164室の客室、和洋中3つのレストラン、最大700名収容可能な宴会場を保有する都市型ホテルです。

2023年6月、SDGsを実践する国内宿泊施設の国際認証「Sakura Quality An ESG Practice（通称：サクラクオリティグリーン）」において、「4御衣(ぎょい)黄(こう)ザクラ」を取得。



2. ホテルの取り組み

2021年7月 SDGs推進委員会 発足



育てよう SDGs の木
hotel nikko tsukuba

育てようSDGsの木



LED は優等生。省エネ効果 57.1%



取り組みの柱

ゲストと取り組む

～旅先での社会貢献活動のために～

地域と取り組む

～地域連携とにぎわいづくりへの貢献～

社員と取り組む

～働きがいと社会貢献、そして未来へ～

3. フードロスへの取り組み

2020年9月 フードロス削減プロジェクト発足

ホテル日航つくば フードロス削減プロジェクトHistory

2023
2024



2023

07

「mottECO」活動スタート

食べ残しによるフードロスの撲滅を目指し、環境省推奨の「mottECO（持ち帰り容器）」の活用を桃李・セリーナ・宴会場にてスタート。



「～食べ残しをなくそう!～」 食品ロス削減 mottECO FESTA2023 に参画

セブン&アイ・フードシステムズさんよりお声掛けいただき、ホテル日航つくばのブースを出展。これまでのSDGs活動の展示と共に、規格外蓮根の無料配布も行い大盛況。



08

「まつりつくば2023」にて 規格外野菜のメニューを2アイテム販売

つくばフェスティバルにて好評を博した規格外野菜メニューを再び販売。松田農園さんのきたあかりを使用した「ポテトフライ」、市川蓮根さんの蓮根を使用した「れんこん揚げ」共に完売御礼。



10

「きずなBOX」設置スタート

NPO法人フードバンクが取り組んでいる常設型フードドライブ「きずなBOX」の活動に賛同し、1Fフロントロビーに設置。



11

「TSUKUBA LIVE!」にて SDGs特設ブースを出展

筑波大vsハワイ大（バレーボール）の傍らでSDGs特設ブースを展開。松田農園さんの規格外さつまいも（紅はるか）の無料配布も実施。



future!



now



ホテル日航つくばの
SDGs活動はこちら↓



ホテル日航つくば

〒305-0031 茨城県つくば市吾妻 1-1364-1
Tel. 029-852-1112(代表) www.nikko-tsukuba.com

3. フードロスへの取り組み

2023年7月 mottECOの導入



2024年4月より有償化 ¥38
対象：レストラン2店舗、宴会

食べ残しゼロを目指して



Hospitality Restaurant
Royal Host



THE TOKYO STATION
HOTEL

m e s m
TOKYO

KEIO PLAZA HOTEL
TOKYO



ホテル日航つくば



nikko Style
nagoya



名鉄トヨタホテル

名鉄グランドホテル



感動を調理する。
DYNAC

SHIROYAMA HOTEL
kagoshima



TORIDOLL→



mottEcoコンソーシアム（2024年6月現在21社）

大型宴会でのmottECO採用事例



4. 現在の状況など

◆食べ残しの持ち帰りが可能な旨の店内での意思表示の有無

レストラン：レジ横にmottECOについて掲示、

宴会場：幹事とのお打ち合せ段階で要望があった場合に採用。宴会の終盤にアナウンスと共に会場内に掲示

◆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

基本は火の通っているメニュー、そのままレンジで温めても大丈夫なもの
(mottECOリーフレットを参照)

◆持ち帰りを可能としている食品について、事業者において衛生面で配慮している点

- 持ち帰りNGのメニューを明確に表示、伝達する。
- お持ち帰りのルールとお客様の責任について口頭で説明する。
- 夏季期間の利用停止（基本6月～8月）

4. 現在の状況など

◆容器詰め実施者、容器の衛生的な管理

持ち帰るお客様ご自身に容器に詰めていただく

◆持ち帰りする際の消費者への衛生面からの注意事項

持ち帰りNGのメニューを持ち帰らせないための案内徹底
持ち帰った食品は、涼しい所で保管しなるべく早く召し上がっていただく
(mottECOのご案内チラシを活用)

◆食べ残しを持ち帰った消費者からの問い合わせの有無、有の場合は対応した内容

2023年のスタート時から問い合わせやクレームなどは受けておりません。

お持ち帰りの際の注意点

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。

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、農林水産省、環境省、厚生労働省「飲食店等における『食べ残し』対策に取り組むに当たっての留意事項」より

mottECOの持ち帰りルール

4. 現在の状況など

◆食べ残しの持ち帰りについて、事故事例やヒヤリハット事例の有無、有の場合は対応した内容

事故事例では無いですが、宴会の立食パーティーでの料理台から詰める場合に、人数が多い場合などは、NGメニューをPOPなどで注意喚起していても、NG料理を詰めるお客様もいらっしゃいました（特にその後の連絡等は無し）。レストランでは、お客様に対して持って帰れるものの案内が容易で明確ですので、トラブル等はありません。

◆食べ残しを持ち帰ることについて保健所食品衛生担当からの指導の有無

mottECOを始める際に、管轄のつくば保健所に問い合わせました。保健所側の見解は、特に中止を促す基準や法律などはないので進めるのは構わないが、万一食中毒などが出た際には、通常のスキームに従って調査しますとの事でした。