

NEWS RELEASE

美しい驚きを創る。



帝国ホテル

2025 年（令和 7 年）11 月 4 日

食品ロスのさらなる削減を目指して

食べ残しの持ち帰り「mottECO(モッテコ)」導入開始

開始日：2025 年 11 月 4 日（火）～

対象店舗：帝国ホテル 東京「パークサイドダイナー」、宴会場
帝国ホテル 大阪「カフェ クベール」、宴会場



食べ残しの持ち帰り「mottECO(モッテコ)」の導入を開始する

帝国ホテル 東京「パークサイドダイナー」（左）

帝国ホテル 大阪「カフェ クベール」（右）

株式会社帝国ホテルは、食品ロス削減の取り組みとして、お客様が食べきれなかった料理のお持ち帰り対応を一部レストランと宴会を対象に、2025 年 11 月 4 日から開始いたします。



日本では、本来食べられるのにもかかわらず廃棄される食品ロスが年間約 464 万トンあり、うち約 231 万トンが事業系から発生しています。事業系のうち約 66 万トンが外食産業から排出され（*1）、主な原因の一つは食べ残しによるものとされています。

環境省は、外食における食品ロス削減を推進するため、食べ残してしまった料理を消費者の自己責任で持ち帰るという食品ロス削減アクションを「mottECO(モッテコ)」と名付け、2020 年より推奨しています。2024 年 12 月には消費者庁と厚生労働省により、消費者と事業者双方の協力・理解を促すための「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」が策定されました（*2）。

株式会社帝国ホテルでは、これまで SDGs の達成に向けた食品ロス削減のため、野菜や果物の皮などを活用したサステナブルソルトの販売や、耳まで食べられる食パンの開発など、食品廃棄物の発生を減らす取り組みを進めてまいりました。

このたび、提供した料理を食べきれなかった場合にお持ち帰りを推奨する取り組み「mottECO」を、一部店舗で導入いたします。提供した料理はその場で食べきっていただくことを前提としていますが、やむを得ず食べきれなかった場合にお客様のご希望があれば、専用の容器を用いてご自身の管理のもとでお持ち帰りいただくことが可能となりました（*3）。

当社ではこの取り組みを通じてさらなる食品ロスの削減を推進するとともに、“食べ残したものは自分で持って帰る文化”の普及および啓発の一助となるよう努めてまいります。

*1 農林水産省 食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢：

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/161227_4-203.pdf

*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：

<https://bit.ly/47t0Z1y>

*3 一部お持ち帰りいただけない商品がございます。詳細は対象店舗にお問い合わせください。

概要は次の通りです。

■食べ残しの持ち帰り「mottECO」導入について

開 始 日： 2025 年 11 月 4 日（火）

※対象外期間：夏季（6 月 1 日～9 月 30 日）

対 象 店 舗： ・ 帝国ホテル 東京
本館 1 階「パークサイドダイナー」、宴会場
・ 帝国ホテル 大阪
2 階「カフェ クベール」、宴会場

内 容： 対象店舗をご利用のお客様がやむを得ずお料理を食べきれなかった際、ご希望があれば、専用の容器をお渡しし、ご自身の責任でお持ち帰りいただけます。

「mottECO（モッテコ）」

環境省では、外食利用者と飲食店の相互理解のもとで、飲食店等における食べ残しの持ち帰りをより身近な文化として広めることを目的として「NEW ドギーバッグアイデアコンテスト」を開催しました。ネーミングの部で大賞に選ばれた「mottECO（モッテコ）」は飲食店等における食べ残しの持ち帰りの名称で、「もっとエコ」「持って帰ろう」というメッセージが込められています。



○環境省報道発表資料 <https://www.env.go.jp/press/108796.html>