



2026年（令和8年）6月22日

“耳まで白い食パン”の試食や
コーヒー豆かすによる食品リサイクルループの紹介も

食品ロス削減の啓発イベント

「mottECO FESTA（モッテコフェスタ）2026」に参加

日時：7月27日（月）10:30～14:00

会場：ホテルメトロポリタン エドモント 2階宴会場

主催：mottECO 普及コンソーシアム

～ 食べ残しをなくそう！～
食品ロス削減

ブース出展者募集！



mottECO

モッテコフェスタ

FESTA 2026

株式会社帝国ホテルは、ホテルメトロポリタン エドモントにて7月27日（月）に開催される食品ロス削減啓発イベント「mottECO FESTA（モッテコフェスタ）2026」（主催：mottECO 普及コンソーシアム※）に参加いたします。



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、調理時の無駄のない食材の使用や、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、耳まで白い食パンの開発など、食品廃棄物の発生を減らす取り組みを続けてまいりました。

さらなる食品ロス削減を推進するため、昨年11月より、提供した料理を食べきれなかった場合にお客様の自己責任で持ち帰ることができる取り組み「mottECO」を一部店舗にて導入し、食べ残し持ち帰り推進の産官学民アライアンス「mottECO 普及コンソーシアム」に参加しています。「mottECO」導入開始から2026年5月までの利用実績は295件でした。

今年で第4回となる、「mottECO FESTA 2026」は、環境省、消費者庁、農林水産省が推奨する「mottECO」の取り組み拡大を通じて、食品ロス・食品廃棄物削減に資することを目的としています。当社は食品廃棄物削減の取り組みから生まれた**耳まで白くてやわらかい食パン「W・E Bread」**を使用し、**パン耳の廃棄をなくしたサンドイッチの試食**や、資源循環など環境に関わる取り組み紹介として**コーヒー豆かすによる食品リサイクルループ**、**廃食用油の航空燃料（SAF）へのリサイクル**をご紹介するブースを出展いたします。

株式会社帝国ホテルは、サステナビリティ活動に取り組む関係省庁や事業者との連携を強化し、社会課題の解決に取り組んでまいります。

概要は次の通りです。

■～食べ残しをなくそう！～食品ロス削減「mottECO FESTA 2026」概要

- 日 時： 2026年7月27日（月）10:30～14:00
- 会 場： ホテルメトロポリタン エドモント 2階宴会場
- 主 催： mottECO 普及コンソーシアム（一般社団法人フード・サステナビリティ協会）
- 内 容： 基調講演講師に「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」の崎田裕子会長を迎え、関係省庁、自治体、事業者や大学等によるブース出展、パネルディスカッション、食品ロス削減にちなんだメニュー等の試食やフードドライブ（未利用食品の回収）の実施など、環境に関わる幅広い内容の啓発イベントとして開催されます。
- 来場予約： 参加無料（事前予約制）
- ご予約フォーム：<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfvTbevM67k954LTVuIpVYPNFC1PDx07wQGM3ofvvE6oUUN7Q/viewform>

当社出展内容：

□試食ブース

耳まで白くてやわらかく、調理時にパン耳の廃棄が出ない食パン「W・E Bread」を使用したサンドイッチをご提供いたします。

ご参考：帝国ホテル東京 W・E Bread（ウィーブレッド）サンドイッチ

<https://www.imperialhotel.co.jp/tokyo/hotelshop/category/webread-sandwich>



□展示ブース

宴会場やレストランで提供されたコーヒー抽出後の豆かすを、牛の飼料にリサイクルし、その飼料で育成された牛の牛乳を購入する再生利用事業計画（食品リサイクルループ）や、廃食用油を原料として持続可能な航空燃料（Sustainable Aviation Fuel：SAF）を製造することにより脱炭素社会を目指すプロジェクト「Fry to Fly Project」への参加についてご紹介するパネル展示を行います。

ご参考：帝国ホテル サステナビリティ 環境への取り組み

<https://www.imperialhotel.co.jp/sustainability/environment>

食品リサイクルループ(資源循環)の流れ



FRY to FLY Project

※「mottECO 普及コンソーシアム」とは

外食・ホテル事業者・自治体・大学等の37団体からなる、食品ロス削減推進を目的とした産官学民連携アライアンスです。「mottECO」の取り組みは、外食時に食べきれなかった料理をお客様ご自身の責任において、食べきることを目的にお持ち帰りいただくことで、「食べものを捨けない文化」の創造と普及を図るものです。

参加 37 団体（2026 年 5 月 1 日現在）：

株式会社デニーズジャパン、ロイヤルホールディングス株式会社、SRS ホールディングス株式会社、日本ホテル株式会社、株式会社京王プラザホテル、東京都杉並区、株式会社アレフ、ホテル日航つくば、東京農業大学、ニッコースタイル名古屋、株式会社いっちょう、立命館大学食マネジメント学部、株式会社名鉄ホテルホールディングス、東京都多摩市、株式会社ダイナック、城山観光株式会社、康正産業株式会社、株式会社芝パークホテル、blancjapan 株式会社、株式会社トリドールホールディングス、株式会社レンブラントホテルマネジメント、株式会社大戸屋ホールディングス、穴吹エンタープライズ株式会社、一般社団法人食品ロス・リボンセンター、マイボックス普及企業組合、公益財団法人かごしま環境未来財団、外食懇話会、キリンシティ株式会社、株式会社グルメ杵屋、東京都千代田区、合同会社 ShokumS、石坂産業株式会社、株式会社ロイヤルホテル、株式会社帝国ホテル、株式会社 BUB、ザ・キャピトルホテル 東急、循環工房 合同会社（参加順）

【イベント連携企業】 株式会社クラダシ、株式会社これやこの

「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>

