

令和7年度 mottECO（モッテコ）普及推進モデル事業について

1 事業概要

(1) 目的

モデル事業協力店において、利用者が食べきれない場合に、専用容器（以下「mottECO 容器」）を用いて食べ残した料理を持ち帰ってもらうことで、事業系食品ロスの削減を図るとともに、区民及び事業者の食品ロス削減に向けた意識啓発を図ることを目的として実施する。

【注】mottECO（モッテコ）

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

(2) モデル事業協力店舗

区内飲食店 113 店舗

業態：居酒屋 34 店、中華 12 店、喫茶・スイーツ 8 店、和食 12 店、イタリアン 6 店、うどん・そば 4 店、ラーメン 10 店、洋食 6 店、フレンチ 1 店、寿司 1 店、パン 1 件、その他 18 店

(3) 経過及びスケジュール

令和7年6月 区民への mottECO に関する普及啓発開始

7月 モデル事業協力店の募集開始

mottECO FESTA 2025 開催（7/1、ホテルメトロポリタンエドモント）

10月～3月 10月食品ロス削減月間から令和8年3月末まで113店舗でモデル事業実施

令和8年3月 アンケート等取組実績、食品ロス削減量等の集計・まとめ

4月 モデル事業結果公表（区ホームページ）

令和8年度以降もモデル事業協力店の拡充に向け、普及啓発を進める。

2 協力店舗アンケート結果

(1) 回答数

92 店舗/113 店舗（回答率：81.4%）

(2) 協力店舗全体での食品ロス削減量（推計）

92 店舗の容器使用数 754 個

容器平均使用数 $754 \text{ 個} \div 92 \text{ 店舗} = 8.2 \text{ 個}$

113 店舗の食品ロス削減量（推計） $8.2 \text{ 個} \times 113 \text{ 店舗} \times 250\text{g} (\text{※1}) = \underline{231.65\text{kg}}$

※みなし量：コンソーシアムによる直近サンプル調査及びアンケートより算出

(3) 店舗側意見等

○利用者の状況

- ・ mottECO 利用は 40～50 代、60 代～が多く二人以上での来店で利用されることが多かった。
- ・ セットやコースより、単品での注文時に持ち帰る利用者が多く、持ち帰った料理は、「ご飯もの」「揚げ物」「肉料理」「惣菜」が多い。
- ・ 事業に対する利用者の反応は、90%が「好評・おおむね好評」と回答。
- ・ 自己責任での持ち帰りについて、96%の店舗で「理解・おおむね理解」を得られたと回答。
- ・ 協力店の 97%が「今後も mottECO の取り組みを継続する」と回答。

○店舗の状況

- ・ 事業実施による食品ロス発生量の変化について、「変化なし」が 36%、「減少」が 50%、「食品ロスがない」が 14%で、「増加した」との回答はなかった。

○店舗側自由意見（一部抜粋）

- ・ 食べきれなかったお料理を捨てることなく持って帰っていただくことで、作り手としても気分が良いし、無駄にならずとてもいいと思います。
- ・ 食べきれないことが心配で注文するか迷うというお客様には、mottECO をお話してコミュニケーションが取れるようになった。
- ・ 食べきれなければお持ち帰りできます、というお声がけがしやすくなりました。
- ・ 活動自体がまだ知られていないので、継続していくことが大切だと思います。2年間続けていますが、これからだと思います。
- ・ わかりやすい文言のステッカーとかもっとほしいです。