

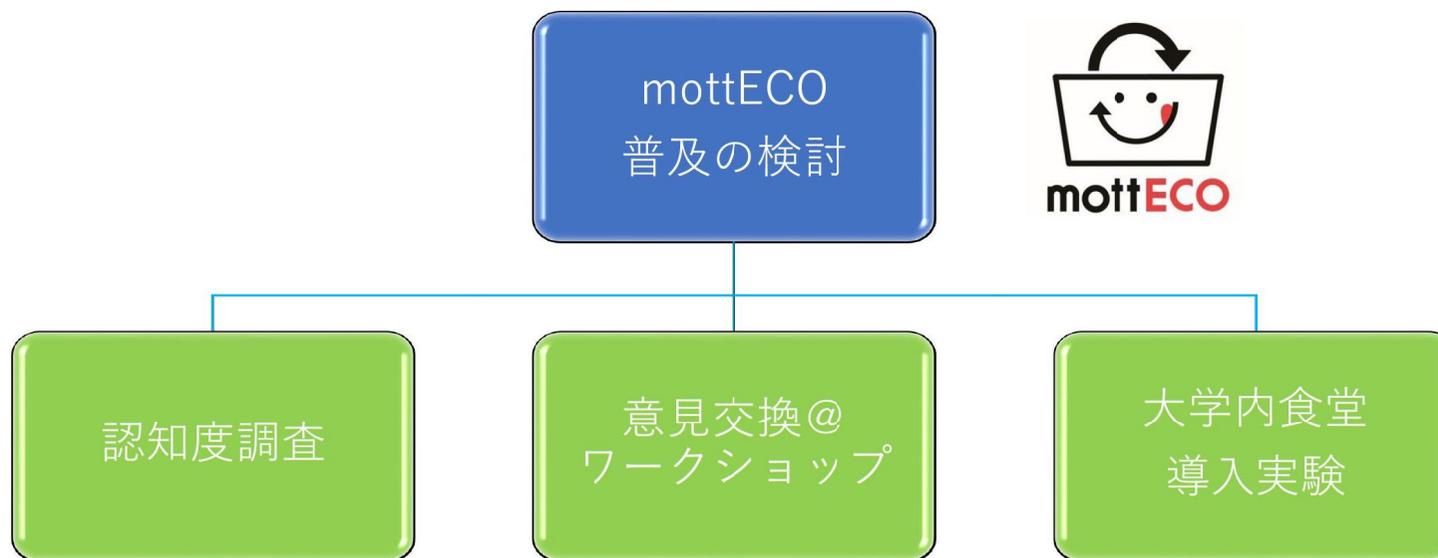
テーマ	飲食店におけるSDGsブランディングの検討	
連携企業	株式会社セブン&アイ・フードシステムズ	
指導教員	吉積巳貴	ヨシヅミ ミキ
メンバー	海野快斗	ウンノ カイト
	金城柚芽	カネシロ ユメ
	田中朱音	タナカ アカネ
	佐藤彩香	サトウ アヤカ
	篠田侑佳	シノダ ユカ

## 日本フードサービス協会研究助成 研究成果報告書

1. 研究の概要
<p>SDGs で食料廃棄を削減することが目標に定められ、日本でも食品ロス削減推進法が施行されるなど、食品ロスの政策が世界で広がっている。事象系食品ロス量において、外食産業からの食品ロス量は約 3 割を占めている。中でも、外食産業における食品廃棄量全体の中で、可食部分の食品廃棄量の割合は 53%であり（農林水産省「食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢（令和 5 年）」資料より）、これの削減が求められている。</p> <p>日本において食べ残しの持ち帰りは衛生面での懸念から敬遠されがちだが、株式会社セブン&amp;アイ Food Systems は、食べ残しを持ち帰るドギーバック「mottECO」を開発し、持ち帰り文化の普及に努めている。これは環境省、消費者庁、農林水産省との協力の下、消費者に自己責任で食べ残しを持ち帰る意識を育て、食品ロス削減を推進する取り組みである。</p> <p>本研究は、mottECO の認知度と、食べ残しの持ち帰りに対する意識の現状を明らかにすることを目的として認知度調査を行った。認知度調査では、mottECO の普及度を測定し、その結果をもとに、持ち帰り文化の更なる促進策を検討するとともに、食べ残しの持ち帰りに対する消費者の意識調査を行い、それに基づいた普及の方策を検討している。</p> <p>これらの調査を通じて、セブン&amp;アイ Food Systems と連携し、食品ロス削減を目指すと共に、持ち帰り文化の根付きを促進するための実効性のある策を探求し、具体的な推進活動を行いながら、日本における食品ロス削減の新たなモデルを構築することを目指している。</p>
2. 研究の目的
<p>本研究の目的は、食品ロス削減に向けた実践的なアプローチとして、飲食店の食べ残しを自己責任で持ち帰る文化の普及を図ることである。セブン&amp;アイ Food Systems と連携し、開発された「mottECO」の認知向上と利用促進を目指す。消費者の食べ残しに関する意識調査と mottECO の普及状況を調査し、持ち帰りを通じた食品ロス削減の可能性を探る。これにより、持続可能な消費行動の推進と外食産業の食品ロス問題への新たな解決策を目指す。</p>
3. 研究の方法
<p>本研究では、食品ロス削減に資する「mottECO」の普及と利用促進を目的とし、具体的な方法として複数のアプローチを実施した。実施した研究方法は以下の通り。</p> <ol style="list-style-type: none"><li>① セブン&amp;アイ Food Systems の協力のもと、伊藤研修センターに訪問し、mottECO に関する理解を深める</li><li>② オンライン・ワークショップを通じて利用促進に向けた意見交換を行う</li><li>③ 立命館大学 BKC キャンパスで開催された 2023 年 11 月 4 日の健幸フェスタにおいて、来場者を対象に mottECO の認知度調査を実施</li></ol>

<p>④ 立命館大学食マネジメント学部生への食べ残しの持ち帰りに関する意識調査を実施。</p> <p>⑤ 関西地域で mottECO を導入している「和食さと」への聞き取り調査を行い、実際の導入状況と顧客の反応について詳細を収集</p> <p>⑥ 立命館大学 BKC キャンパス内のなでしこ食堂にて、mottECO 導入の実験を実施</p> <p>これらの方法を通じて、mottECO の実効性と普及の可能性を探ると同時に、消費者及び飲食店の視点から食品ロス削減の方策を検討した。</p>
<p>4. 研究成果</p> <p>本研究を通して以下の研究成果が得られた。</p> <p>① mottECO 認知度調査結果</p> <p>② 食べ残しの持ち帰りに関する学生意識調査結果</p> <p>③ 立命館大学 BKC キャンパス内のなでしこ食堂における mottECO 導入</p> <p>④ 食マネジメント学部 mottECO 普及推進コンソーシアムへの参加</p>
<p>5. 資金使途</p> <p>連携企業訪問（伊藤研修センター）：京都⇄新横浜 × 7名</p>

# 外食産業における食品ロス削減



株式会社セブン&アイ Food Systems  
×  
立命館大学食マネジメント学部  
共同研究

食品ロス削減にむけた  
「mottECO」普及の検討

## 研究の背景と目的

- 世界で生産された食料の1/3が廃棄されている
- 外食産業では、食品廃棄全体における可食部分の廃棄の割合が高い
- 食品廃棄物量の5-6割が食べ残し



- 食べ残しによる廃棄の減少の必要性

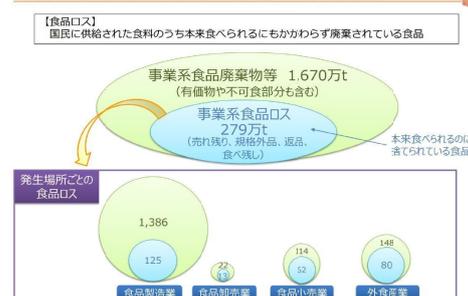


- 食べ残しの持ち帰りの推進を検討
- 「食べ残しは自己責任で持ち帰り、ごみにしない」  
mottECOの取り組みの理解と普及状況調査



<https://www.wfp.org/focdwaste>

事業系の食品廃棄物等と食品ロスの発生量（令和3年度推計）



農林水産省「食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢（令和5年）」資料より

# mottECOとは

- 「mottECO (もってこ) 」
  - もっとエコ
  - 持って帰ろう
- 外食をした時に食べきれなかった料理を持ち帰って、食品ロスを削減しようという取り組み

環境省、消費者庁、農水省が推奨  
している活動

# mottECOとは

- 持ち帰りに使用する容器



環境に配慮した認証紙製！



## mottECOの注意点

- お客様の**自己責任**であること
- **火の通った料理**に限定されていること



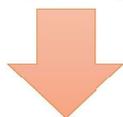
生もの、傷みやすいものはお持ち帰りいただけません。

※スープ・ドリンク類の持ち帰りはご遠慮ください

<https://www.dennys.jp/service/motteco/>

## mottECOの開発と導入

- 2021年にセブン&アイFood Systemsが運営するデニーズの1部の店舗で「mottECO」を導入した。現在は全店舗に拡大されている。



- パートナーシップを結んで「mottECO」の導入を進めている。  
(ロイヤルホスト、和食さとなど)



Hospitality Restaurant  
**Royal Host**



THE TOKYO STATION  
HOTEL

mΘsm  
TOKYO

METROPOLITAN  
HOTELS  
JAPANESE

KEIO PLAZA HOTEL  
TOKYO



杉並区  
SUGANNU CITY

<https://www.dennys.jp/service/motteco/>

# セブン&アイ Food Systems訪問



- ・セブン&アイ Food Systemsの環境への取り組みについて紹介

①デニーズで排出されるコーヒーの豆かすを飼料にする→生乳にする  
→ホワイトソースとしてデニーズで使用



②環境社会検定（エコ検定）を社員全員が受験

# セブン&アイ Food Systems訪問

- ・セブン&アイグループ史料室見学

イトーヨーカ堂の創業期をはじめ、グループの歴史、セブン-イレブンの革新、グループシナジー、未来を考察する企画展など、5つの展示ゾーンで構成



# mottECOの現状



← 食品ロス削減や脱プラスチック  
といった目的を優先

お店	デニーズ	ロイヤルホスト	和食さと	日本ホテル
価格	33円	0円	55円	0円

# mottECOの現状

- 「mottECO」を利用したお客様からのwebアンケートによると・・・  
→食事を持ち帰ったお客様のうち99%が捨てずに食べている。

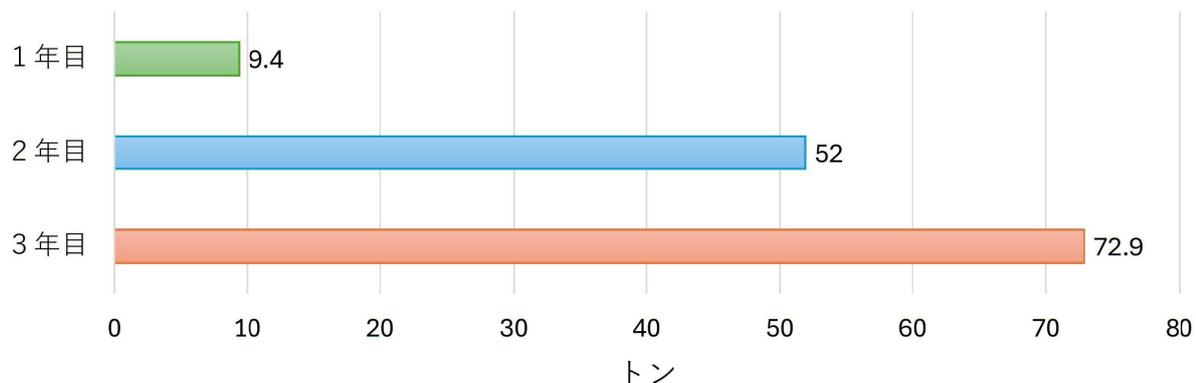


アンケート用紙

※2 WEBアンケートで情報を収集

# mottECOの成果

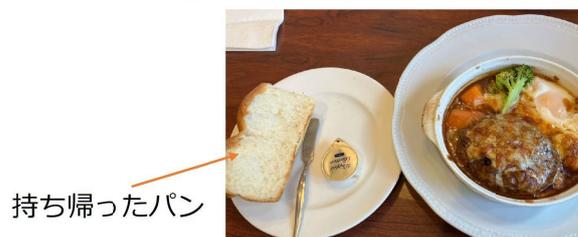
(デニーズ、ロイヤルホスト、和食さと、日本ホテルグループの合計)



- 導入後3年目（2023）の成果としては、約1000店舗で年間70t(お茶碗46万杯分)の食品ロス削減。

## 「mottECO」実体験！

- 利用しやすい→もし食べ残しをすることがあれば、使いたいと思った
- 食品ロス削減のための取り組みとして身近な存在
- どのような年代の方でも簡単に取り組むことができる
- P R 方法に課題も感じた

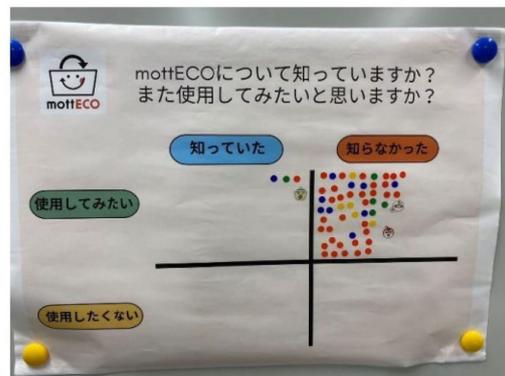


# 立命館大学 ～健幸フェスタ～

- 「mottECO」の認知度調査を行う



屋外



なでしこ食堂

# 立命館大学～健幸フェスタ～

	知っていた	知らなかった	合計
使用したい	30	226	256
使用したくない	0	8	8
合計	30	234	264

使用したくないと答えた人の理由

- ・夏場
- ・旅行先など荷物を増やしたくない場合
- ・食べ残さないから必要ない

# 立命館大学～健幸フェスタ～

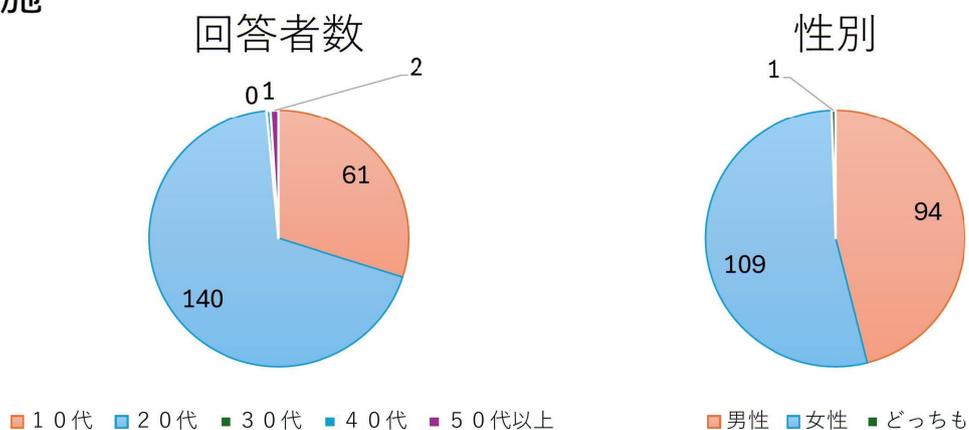
- 立命館大学の学内カフェ「なでしこ食堂」で試験導入を行う
  - 高齢者や女性の食べ残しが多い
  - オムライスやパスタなど、小盛の選択肢がない料理の食べ残しが多い



食べ残しをした人は多いものの、「mottECO」を使用した人はいなかった。  
→もっと声掛けを行えば、「mottECO」の利用者は増えるのではないかと考えられる。

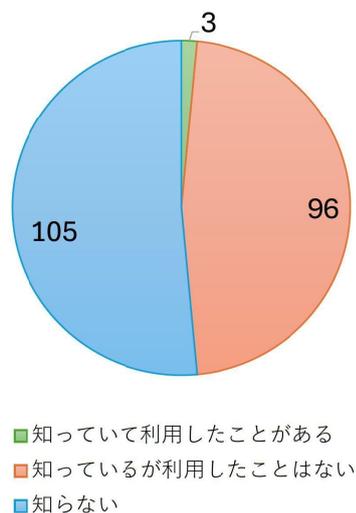
## アンケート結果（n = 204）

- 食べ残しに対する意識と「mottECO」について、webアンケートを実施



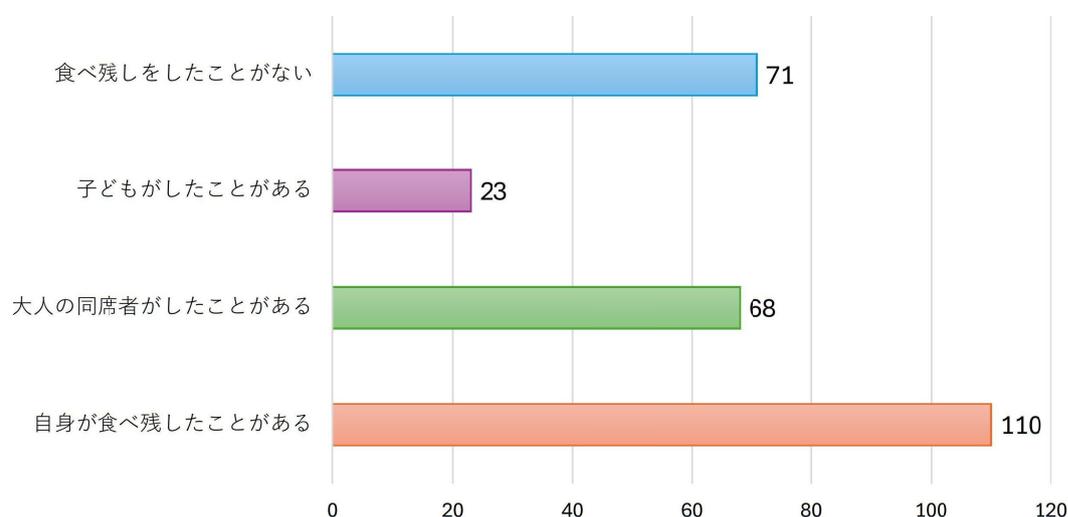
## アンケート結果（n = 204）

Q：「mottECO」という取り組みを知っていますか？



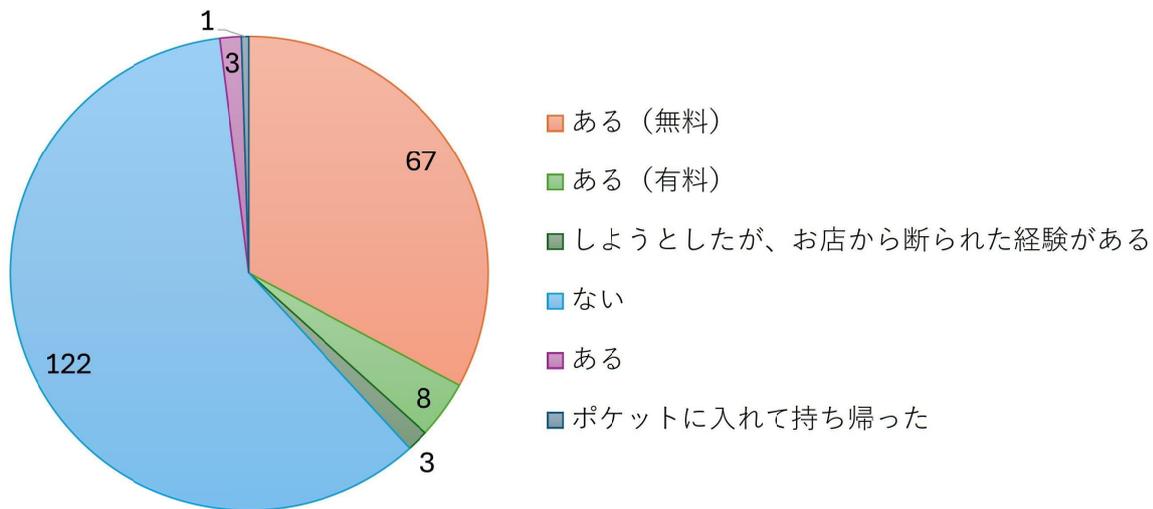
## アンケート結果（n = 204）

Q：外食をした際に食べ残しをした経験はありますか？（複数回答可）



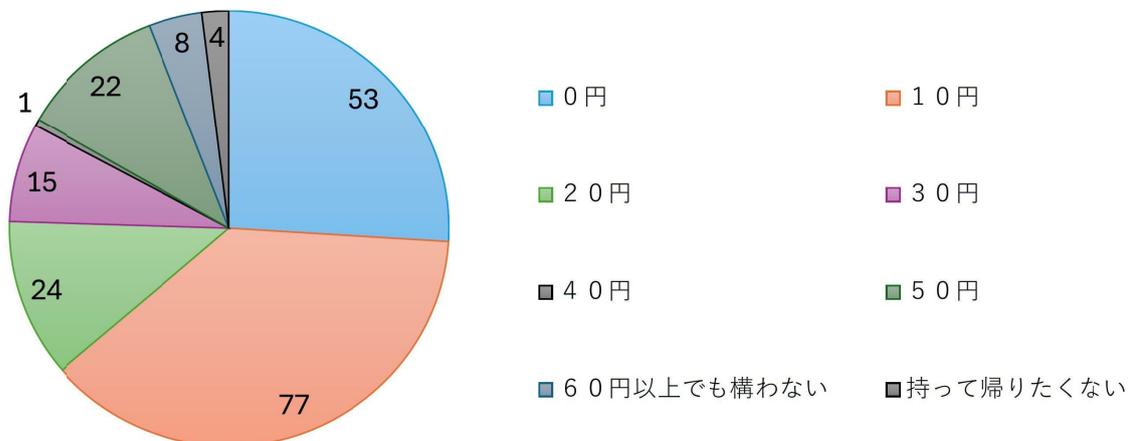
## アンケート結果（n = 204）

Q：食べ残しを持ち帰った経験はありますか？



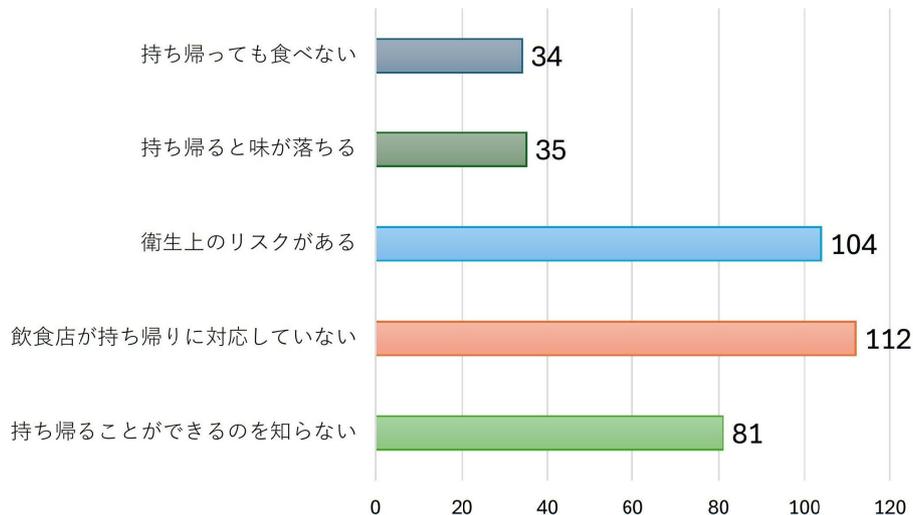
## アンケート結果（n = 204）

Q：環境に配慮した素材の持ち帰り容器が有料の場合、何円なら利用したいですか？



## アンケート結果（n = 204）

Q：日本では、外食時の食べ残しを持ち帰る行為があまり普及していません。その理由はなぜだと思いますか。（複数回答可）



## 課題

### 【認知度調査やアンケート結果から】

- ①認知度が低い、持ち帰りに肯定的な意見が多い
- ②webアンケートから食べ残した経験のあるものが多い  
→普及すれば食品ロスを大きく削減することができる
- ③「mottECO」を提供するお店側が、持ち帰りの容器の価格をお客様の希望に合った価格で提供することができるかどうかの工夫

## 課題

### 【セブン&アイFood Systemsの訪問から】

- ①関西圏には実施している店舗が少ない
- ②容器は大量生産を基本とするため、チェーン店に比べ、個人店に「mottECO」を普及させるためには時間や手間がかかる

## 今後の展望

- 「mottECO」のPR方法の検討
- 「mottECO」の容器を提供する価格の工夫
- 関西圏での普及方法の検討
- 個人店のお店への普及方法の検討

ご清聴ありがとうございました

---