

デニーズとロイヤルホスト

共同で食品ロス削減の取り組みを開始

- 環境省の「mottECO (モッテコ) ※1 導入モデル事業」に採択 -

株式会社セブン&アイ・フードシステムズ（東京都千代田区）は、運営するデニーズが、ロイヤルフードサービス株式会社（東京都世田谷区）が運営するロイヤルホストと共同で、環境省「令和3年度 地方公共団体及び事業者等による食品ロス削減・リサイクル推進モデル事業」である食品ロス削減活動「mottECO (モッテコ)」の導入モデル事業として採択されました。

具体的な実施内容は、デニーズとロイヤルホストの該当店舗、計60店舗で、お客様が料理を食べきれない場合、ご希望があれば100%植物由来の食べ残しお持ち帰り専用容器※2をお渡しし、ご自身の責任の下お持ち帰りいただくことで、「食べ残したものは自分の責任で持って帰る文化」の普及と啓発を図るものです。

デニーズでは様々な施策の結果、店舗の食品廃棄量を直近5年間で20%以上削減※してきました。お客様を巻き込んだ「食べ切りキャンペーン」などにも取り組んできましたが、それでも発生する食べ残しのお持ち帰りについては、外食事業者として持ち帰り後の衛生リスクの観点から、積極的な啓発は控えてきました。※令和元年実績（平成27年比較：売上原単位重量）

この度、環境省から「自己責任による食べ残し持ち帰り＝mottECO（モッテコ）」が発信されることとなり、その受け皿としてデニーズとロイヤルホストでmottECOを導入し普及促進に努め、事業者側の意識と消費者行動の変化を促します。また、この取り組みでは、企業の垣根を越えて共通の新素材容器を使用することで食品ロス削減と脱プラスチックの両立を図ります。



mottECO の容器



今後につきましては、本実証実験において、お客様の声や実績を検証し、実施規模とパートナーの拡大と実施を図っていきたく考えています。

【実施店舗】 5月18日（火）より

- ・デニーズ：東京都内の ISO14001 認証店舗、食品ロス削減認定協力店など 34 店舗
- ・ロイヤルホスト：東京都内、関東圏、関西圏で計 26 店舗

※1 「mottECO (モッテコ)」とは

環境省で、利用者とお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開催した「NEW ドギーバッグアイデアコンテスト」で大賞に輝いたネーミングです。

今回作成された「mottECO (モッテコ)」のロゴは、食べ残しを持ち帰ると、美味しくて笑顔、無駄が無くて笑顔、自分もエコに貢献できたことに笑顔、と、人々が笑顔になることを表現したデザインとなっています。

環境省 Web サイト参照

<http://www.env.go.jp/press/108796.html>



※2 持ち帰り容器について

株式会社アミカテラの 100%植物由来の新素材「modo-cell™」を使用し、アテナ工業株式会社で技術開発を行なった容器。竹、デンプンなど植物素材から作られており、プラスチック不使用のため、燃やしても有害物質が出ず、二酸化炭素の排出を抑えた地球環境にやさしい容器です。デンプン使用する為、デンプンの焼けた植物由来の甘い香りがします。

modo-cell™ (モドセル) 情報リンク

<https://amica-terra.com/introduce/modo-cell%e3%81%ae%e7%89%b9%e6%80%a7/>



■■ デニーズホームページ <https://www.dennys.jp> ■■

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** 広報室

〒102-8415 東京都千代田区二番町4番地5 <https://www.7andi-fs.co.jp>

TEL. 03-6238-3567 FAX. 03-3221-7285