

2024年5月9日
レンブラントホテル海老名

食べ残しお持ち帰りアクション「mottECO（モッテコ）」を開始 SDGsの取り組み | 食品ロス削減 | 食べ物を捨てない社会へ

レンブラントホテル海老名（所在地：神奈川県海老名市中央、総支配人：田川祐介）の日本料理 四季は、ご注文後に食べきれなかった料理を、お客様自らの責任で持ち帰る取り組み「mottECO（モッテコ）」を2024年5月より開始しました。

「mottECO（モッテコ）」とは、環境省が提唱する、飲食店で食べきれなかった料理を「お客様の自己責任で」持ち帰る行為の愛称です。「mottECO（モッテコ）」には「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。

レンブラントホテル海老名は、食品ロス削減国民運動（NO-FOODLOSS PROJECT）に賛同し、これまでも「食べ残しを出さず、食べきっていただくこと」を第一に、レストランでのご飯の量の調整や、食物アレルギー、苦手な食材の変更などに対応してまいりました。今回、日本料理 四季で「mottECO（モッテコ）」を開始することで、更なる食品ロス削減に取り組み、食べ物を捨てない社会を目指します。また、今後はホテル宴会場への導入も予定しております。

「mottECO（モッテコ）」の取り組み概要

ご注文後にどうしても食べきれなかった場合に、ご希望のお客様へ、お持ち帰りBOX「mottECO（モッテコ）」をお渡しいたします。食べ残しのうち、お持ち帰り可能な料理をお客様の責任において自ら容器に移し替えることで、ご自宅等にお持ち帰りいただくことができます。

- ・容器代 1個 50円（税込） ※2024年5月現在
- ・お持ち帰りで使う容器は環境に配慮した認証製品です。
- ・生もの、傷みやすいもの、汁物、ドリンク類はお持ち帰りいただけません。
- ・夏季（6月～9月）は対応しておりません。
- ・帰宅後は速やかにお召し上がりください。
- ・臭いや味に異変を感じた場合は召し上がらないでください。
- ・長時間の持ち運びはご遠慮ください。お持ち帰り後の変質等については責任を負いかねます。



なお、レンブラントホテル海老名は、株式会社セブン&アイ・フードシステムズらが中心となり産官学連携で取り組む「mottECO普及コンソーシアム2024」に参加し企業の枠を超えた食品ロス・食品廃棄物削減にも取り組んでまいります。