

## 飲食店の食べ残しを持ち帰ることから始める食ロス削減 「mottECO(モツテコ)検証事業」実施

そごう・西武は食品ロス削減を推進するために、10月の食品ロス削減月間に百貨店協会が実施する「mottECO(モツテコ)検証事業」に参加します。mottECOは、環境省が2021年から「食べ残しは、自己責任により持ち帰る」ことで食品ロス削減を訴求している活動です。

そごう・西武では西武池袋本店、そごう横浜店、そごう広島店の13の飲食店で実施します。飲食店における食品廃棄の内6割を占める食べ残しの削減が大きな課題とされる中で、mottECOの取り組みで食品ロスの削減を目指します。

### 【概要】

■期間：10月15日(土)～31日(月) ※そごう広島店は10月4日(火)～31日(月)

■開催店舗：3店舗13レストラン

西武池袋本店(とんかつ まい泉、銀座 天一、千房、麻布笄軒、銀座アスター ベルシーヌ池袋)

そごう横浜店(銀座 天一、千房、ピストロ石川亭、銀座アスター)

そごう広島店(銀座 天一、みっちゃん総本店 雅、ゆあさ、チャイナグリル・マダムシエンロン)

### ■お客さま向けチラシ

まずは、おいしく、選べる、残さず、食べきましょう  
●食べきれなかった料理を「お持ち帰りする」お客様へ●

「お持ち帰り」は、飲食店の方の説明をよく聞いて  
食中毒のリスクなどを十分に理解した上で行ってください  
「お持ち帰りする」料理は  
安全においしく召し上がっていただくために  
ご自身でしっかり管理をお願いします

安全においしくいただくためのお約束

- 1 持ち帰りは、十分に加熱された食品で、密閉容器に再加熱ができるものを選び、食べきれぬ量を考え、行っていきましょう
- 2 料理は、暖かい所に置かないようにしましょう
- 3 自分で料理を詰める場合は、手を清潔に洗ってから、清潔な容器に清潔な箸などを使って入れましょう。水分はできるだけ切り、早く冷えるように濃い容器に小分けしましょう
- 4 時間が経過すると食中毒のリスクが高まるので、持ち帰りは時間がかかる場合は、持ち帰りはやめましょう。持ち帰った料理は、帰宅後できるだけ速やかに食べるようにしましょう
- 5 中心部まで十分に再加熱してから食べましょう
- 6 見た目やにおいなどが、少しでも怪しいと思ったら、口にに入れるのはやめましょう

日本百貨店協会  
私たちは持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています

食品ロス削減にご協力ありがとうございます  
環境省 消費者庁 厚生労働省 農林水産省

食品ロスについて(SDGs)  
食品ロスポータルサイトへ

### ■店頭ステッカー

食べきれなかったら **モツテコ!**



「食品ロス削減」協力店です

食品ロス削減にご協力ありがとうございます  
環境省 消費者庁 農林水産省

### <そごう・西武の食品ロス削減の取り組み>

そごう・西武では、2050年までに売上百万円あたりの食品廃棄物発生量を、2013年度比で75%削減。また食品廃棄物のリサイクル率100%を目標にしています。

西武秋田店では、レストランや社員食堂で発生した生ゴミを有機肥料化。地元農家で利用していただき、生産されたりんご等を西武秋田店で販売する「食品リサイクルループ」を構築しています。また西武所沢S.C.、西武東戸塚S.C.では地域のフードバンクと連携し食品を回収する「フードバンクキャンペーン」を定期的に関催。お客さまとともに食品ロス削減にむけた取り組みを推進しています。