

2025年1月28日  
穴吹エンタープライズ株式会社

## 食べ残しを持ち帰る、新しい文化を！ 高松国際ホテル・リーガホテルゼスト高松・ロイヤルパークホテル高松 2月1日（土）より「mottECO（モットエコ）」開始！

穴吹エンタープライズ株式会社（本社：香川県高松市、代表取締役社長：三村和馬）が運営する高松国際ホテル・リーガホテルゼスト高松・ロイヤルパークホテル高松（以下、あなぶきホテルズ）は、環境省が提唱する食品ロス削減の取り組み「mottECO（モットエコ）」を2025年2月1日（土）より開始します。「mottECO（モットエコ）」は、レストランや宴会場で食べきれなかった料理を、お客様の責任のもとでお持ち帰りいただける仕組みを通じて、食品ロスの削減を目指す取り組みです。

日本では、食べられるにもかかわらず廃棄される「食品ロス」が年間472万トン発生しており、そのうち236万トンは食品産業から、さらに60万トンが外食産業であり、食べ残しや過剰除去、直接破棄によるものとされています。（農林水産省ホームページより）

これまでもあなぶきホテルズでは、食品ロス削減の取り組みとして、提供した料理を美味しく食べきっていただくための「3010運動」※1を推進してまいりました。そして今回、「mottECO（モットエコ）」を新たに導入することで、レストランや宴会場で発生する食べ残しのうち、お持ち帰り可能な料理をお客様の自己責任で専用容器に移し替え、お持ち帰りいただけるようになります。

さらに、産官学連携アライアンス「mottECO 普及コンソーシアム」※2へ参画いたしました。同コンソーシアムは2023年度末時点で1,095店舗の参加を集め、1年間で72.4トンの食品ロス削減を実現しています。あなぶきホテルズでは、「mottECO（モットエコ）」を通じて、食品ロスおよびごみの削減に取り組むとともに、「食べ残したものは自分の責任で持って帰り、ごみにしない文化」の創造と普及に努めてまいります。

### ※1「3010運動」とは

環境省が提唱する「宴会時の食べ残しを減らすためのキャンペーン」で、乾杯後30分間とお開きの10分前は自席で料理を楽しむことを呼びかけ、食品ロスを削減するもの

### ※2「mottECO 普及コンソーシアム」とは

「食品ロス・食品廃棄物削減」という社会課題について、競合の垣根を超えた複数の事業者・自治体・大学が連携し、mottECO 普及を目的としたアライアンス（2024年11月末現在の加盟状況：26団体・1,233店舗）

### ■ このリリースに関するお問い合わせは

穴吹エンタープライズ株式会社 ホテル事業部業務推進室 山本 千尋（やまもと ちひろ）  
携帯. 070-3350-6708 TEL.087-831-1511 FAX.087-861-0293 E-mail: c-yamamoto@anabuki-enter.co.jp

穴吹エンタープライズ株式会社 (<https://www.anabuki-enter.jp>)

設立：1987年（昭和62年）7月22日 資本金：4,000万円 従業員数：約700名

ホテル事業を中核としてスポーツ健康増進事業、サービスエリア事業、公共施設を運営する指定管理者事業などの業務を香川県、徳島県、岡山県にて展開。

高松国際ホテル (<https://tkh.anabuki-enter.jp/>)

〒760-0080 香川県高松市木太町 2191-1

TEL.087-831-1511（代表）

1964年（昭和39年）10月3日開業【60周年】

客室：101室 宴会場：7会場 レストラン：1会場 ラウンジ：1会場



リーガホテルゼスト高松 (<https://www.rihga-takamatsu.co.jp/>)  
〒760-0025 香川県高松市古新町 9-1 TEL.087-822-3555 (代表)  
客室：119 室 宴会場：7 会場 レストラン：2 会場 ラウンジ：1 会場



ロイヤルパークホテル高松 (<https://ryl.anabuki-enter.jp/>)  
〒760-0052 香川県高松市瓦町 1-3-11 TEL.087-823-2222 (代表)  
客室：73 室 宴会場：1 会場 レストラン：1 会場 ラウンジ：1 会場



## あなぶきホテルズ×mottECO (モッテコ) 取り組み方法

1. まずは「3010 運動」を推進し、提供した料理を食べきっていただくことが前提です。
2. 食べきれなかった際、希望者へ「mottECO (モッテコ)」を案内します。
3. お客様の自己責任で、専用容器にお持ち帰り可能な料理をお客様自身で入れていただきます。  
※専用容器に料理を入れる際は、必ずアルコール消毒にご協力いただきます。  
また、食材の水分はできる限り切ってから詰めていただきます。

### 【対象施設】

- 高松国際ホテル 宴会場／ぐるり屋島
- リーガホテルゼスト高松 宴会場／炭火焼き&燻製ダイニング 時香／中国料理 桃花苑
- ロイヤルパークホテル高松 宴会場／日本料理 錦

### 【対象料理形式】

- 宴会場 : ブッフェ形式／コース料理／懐石料理
- レストラン：コース料理／懐石料理／アラカルト

### 【mottECO (モッテコ) 専用容器について】

FSC®認証素材で作られた環境に配慮した容器を使用します。

**お客様販売価格：1 箱 150 円(税込)**

※FSC®認証とは

持続可能な森林活用・保全を目的とし、適切な森林管理のもと作られた製品を認証する制度

### 【お持ち帰り可能な料理について】

対象料理は「中心温度 75 度以上で加熱されたもの」に限ります。

※食中毒のリスクの高い夏季期間（6 月 1 日～9 月 15 日）は持ち帰りを休止いたします。

期間については、気温により変動することがございます。