

2025 年 10 月 30 日
株式会社ロイヤルホテル

リーガロイヤルホテルズの一部対象ホテルで 食品ロス削減の取り組み「mottECO（モッテコ）」を導入

株式会社ロイヤルホテル（大阪市北区中之島、代表取締役社長 植田 文一^{うえだ ふみかず}）は、サステナビリティ活動の一環として、環境省が推奨する食品ロス削減の取り組み「mottECO（モッテコ）」をリーガロイヤルホテルズの一部対象ホテルで 2025 年 11 月 1 日（土）より開始します。この取り組みにより、レストランで食べきれなかった料理の持ち帰りを希望するお客様が、自己責任のもと有償で提供する専用容器に移し替え、ご自宅に持ち帰っていただくことで、食品ロスの削減を目指します。



「mottECO」とは、食品ロス削減のための取り組みの 1 つで、飲食店などで食べきれなかった料理を、利用者が自己責任で持ち帰ることを推奨するものです。日本では、食べられるにも関わらず廃棄される「食品ロス」が年間 464 万トン発生しており、そのうち事業系食品ロスは 231 万トン発生しています（※1）。これまでもロイヤルホテルでは、食品ロス削減の取り組みとして、食品ロスを減らすレシピの工夫やポスター・パンフレットによる「3010 運動」の啓蒙活動、食品残さのたい肥化、廃食油を持続可能な航空燃料（SAF）の原料として提供するなど、食の循環やりサイクルに取り組んできました。今回の「mottECO」導入を通じて、食品ロス削減に向けた取り組みをさらに強化し、持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

※1 農林水産省、環境省および消費者庁「2023（令和5）年度食品ロス量推計値の公表について」より

本件に関する取材の問い合わせ先

株式会社ロイヤルホテル 経営企画部 ブランド戦略推進室
広報担当 高坂 順子^{こうさか じゆんこ}、清水 麻耶^{しみず まや}、堀田 悠人^{ほりた ゆうと}

〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島 5-3-68
TEL. 06-6441-1680（直通） FAX. 06-6441-1474

リーガロイヤルホテルズでの「mottECO」取り組み概要

- ・ **開始日**

2025 年 11 月 1 日（土）～

※夏季（6 月～9 月）は休止

- ・ **対象ホテル・レストラン（2025 年 11 月 1 日時点）**

下記対象店舗で指定された料理に限り、一定の条件のもとお持ち帰りいただけます

ホテル名	レストラン名
リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツ コレクション	レストラン シャンボール、THE RAY、中国料理 皇家龍鳳、 鉄板焼 なにわ、メインラウンジ
リーガロイヤルホテル京都	フレンチダイニング トップ オブ キョウト、鉄板焼 葵、 中国料理 皇家龍鳳
リーガロイヤルホテル広島	鉄板焼 なにわ、チャイニーズダイニング リュウ、日本料理 鯉城、レストラン シャンボール、スカイダイニング リーガトップ
リーガロイヤルホテル東京	ダイニング フェリオ、ガーデンラウンジ
リーガロイヤルホテル小倉	鉄板焼 なにわ、中国料理 龍鳳
芝パークホテル	ザ ダイニング、宴会場

※芝パークホテルは 2024 年度より実施中

- ・ **mottECO 専用容器**

仕様：紙製折箱（16cm×10cm×5cm）、内側は蝋引き

販売価格：55 円（税込）

ロイヤルホテルについて

ロイヤルホテルは、1935 年に大阪政財界の「賓客のための近代的ホテルを大阪に」という想いから誕生した「新大阪ホテル」（「リーガロイヤルホテル（大阪）」の前身）からその歴史が始まりました。1990 年に「リーガロイヤルホテルグループ」とし、国内外へホテル展開を拡大。以来、国賓をはじめ国内外のお客様をお迎えし、感動と満足を主軸としたホテル経営を継続し、2025 年には創業 90 周年を迎えました。

「人を、地域を、日本を、世界を、あたたかい心で満たしていこう。」というパーパスのもと、ホテル事業を通じて人と人との交流を支え、あたたかい心の人から人へ広げてゆくことで、企業価値の向上と持続可能な社会の実現に挑戦しています。