



日本ホテル株式会社
取締役 調理統括
石原 雅弘

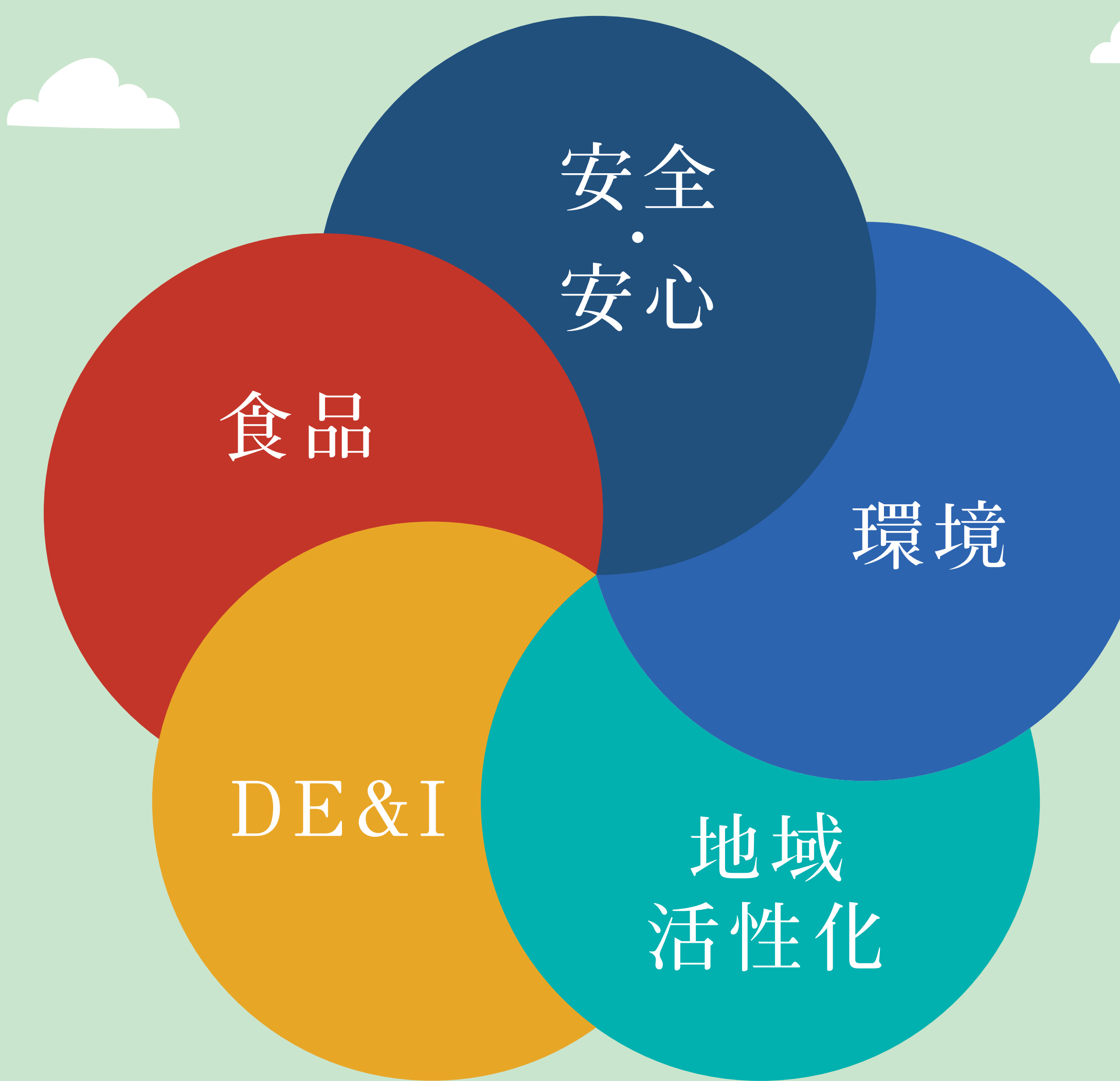
「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」策定に伴う
取り組みについて

2025年4月1日からの主な取り組み内容

- ① 食べ残し持ち帰りについての案内書面(注意事項等)の改訂
- ② 食べ残し持ち帰りについての当社ルール・マニュアルの改訂
- ③ ルール・マニュアルの徹底等を目的とした従業員教育(社内勉強会)の実施
- ④ 持ち帰り専用容器「mottECO」を継続使用(mottECO 普及コンソーシアム共同発注)
- ⑤ 食べ残し持ち帰りについての利用規約の整備(宴会・レストラン等)

日本ホテルの SDGsへの取り組み

Sustainability



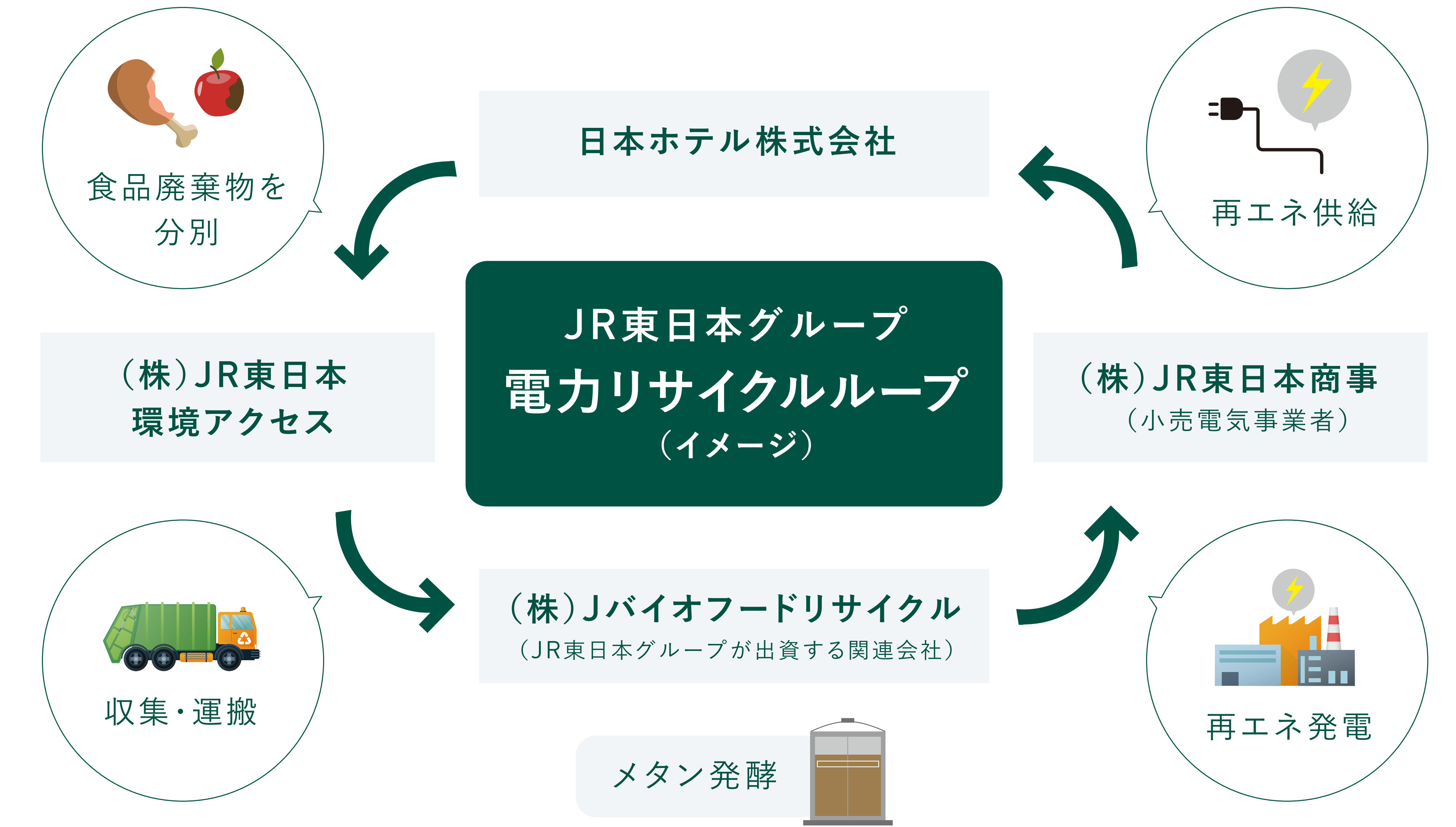
SAKURA
QUALITY
An ESG Practice

2024年度
6ホテル取得
★★★★★

Sustainability
02

CO₂排出量削減

食品廃棄物を再生利用する取り組み



Sustainability
03

地域食材の活用

朝食ビュッフェでの取り組み



Sustainability
01

食品ロス削減

レストラン・宴会での取り組み

ビュッフェでの工夫

▶ 適正な量やメニューのご提案



取り分け時の量の声かけ



「3010運動」のご提案

▶ 小皿盛りにする



小皿盛りや容器の工夫



再利用をする

▶ 端材や余った食材の商品化



余った食材で作ったキッシュ



米ぬかを使った焼き菓子
「ロンドル」



オレンジジュースで作った
ドレッシング



野菜くずをパイヨンに活用