

飲食店の、 「もったいない」は 「チャンス」です。



民間の調査機関の調査によると、3人に2人が「環境や持続性に配慮した飲食店を積極的に利用したい」と考えており、印象が良くなる取組の第1位に「食べ残しを持ち帰ることのできる袋や容器の導入」が選ばれています*。

食べ残しを捨ててしまうのは「もったいない」ことですが、お客様に自己責任で持ち帰ってもらうことで、食品ロスの削減につながり、ごみ処理費用が削減できるだけでなく、お店のイメージが向上する「チャンス」にもなります。

県では、食べ残しを持ち帰りにご協力いただける店舗を募集します。

この機会に、持ち帰りをはじめてみませんか。

*出典：「環境や持続性に配慮した飲食店の取り組みへの印象を調査」株式会社リクルート『ホットペッパーグルメ外食総研』調べ（2022年4月実施）

<https://www.hotpepper.jp/ggs/wp-content/uploads/2022/05/%E3%83%97%E3%83%A9%E3%82%B9%E3%83%86%E3%82%A3%E3%83%83%E3%82%AF220523.pdf>

募集期間 令和5年9月20日～



詳しくは裏面をご覧ください。

 群馬県 廃棄物・リサイクル課

TEL 027-226-2853



mottECOロゴマーク
(環境省)

食品ロス削減に取り組む外食産業の皆様へ

「食べ残しの持ち帰り」にご協力いただける飲食店等を募集します！

群馬県では、飲食店等における食べ残しによる食品ロスを削減するため、10月の「食品ロス削減月間」に合わせ、**食べ残しの持ち帰り(mottECO)**にご協力いただける店舗を募集します。

「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。

取組内容

協力店には、下記の①～③全てに取り組んでいただきます。

- ① お客様に食べ残しの持ち帰りを推奨する。(持ち帰り容器の提供、持ち帰り時の注意事項の説明)
【取組期間: 令和5年10月～令和6年2月】※期間終了後も残っている容器等は利用可
- ② 店内に普及啓発物(ポスター、チラシ、ステッカー)を掲示等する。
- ③ 事業実施後にアンケート(取組内容の報告、取組期間中の持ち帰り件数、食品ロス削減量の把握・報告など)を提出する。

協力店に提供するもの

上毛バッグ
※1店舗につき50個
(Newドギーバッグアイデア
コンテスト(環境省主催)
群馬県賞受賞作品)



ポスター



チラシ



ステッカー



普及啓発物

募集メニュー

以下どちらか片方のメニューをお選びください。

- ① 持ち帰り容器(上毛バッグ)50個+普及啓発物セット(ポスター、チラシ、ステッカー)
- ② 普及啓発物セット(ポスター、チラシ、ステッカー)のみ

募集対象

県内の飲食店、旅館・ホテル等の宿泊施設のうち300店舗

参加費用

無料

募集期間

令和5年9月20日(水)～ ※300店舗に達し次第、募集を終了します。

応募方法

次のいずれかの方法によりご応募ください。

- ・ぐんま電子申請受付システムによるご応募

https://apply.e-tumo.jp/pref-gunma-u/offer/offerList_detail?tempSeq=15708

- ・申込書によるご応募

必要事項をご記入の上、EメールまたはFAXでご応募ください。

Eメール: hairi-ippai@pref.gunma.lg.jp FAX: 027-223-7292



スマートフォンでの
電子申請はこちらから↑

ドギーバッグを活用する店舗の成果やノウハウを、事例集及びインタビューとしてまとめました！

QRコードからご確認ください。

事例集



インタビュー動画



【応募先・問合せ先】

群馬県環境森林部廃棄物・リサイクル課一般廃棄物係 〒371-8570 群馬県前橋市大手町1-1-1
電話:027-226-2853 FAX:027-223-7292 メール:hairi-ippai@pref.gunma.lg.jp