

2026 年 10 月 1 日
株式会社イオンイーハート

お客さまとともに進める食品ロス削減 「もったいな稲荷」で約 47 トンのごはんを有効活用

全国のショッピングセンターで飲食店を展開する株式会社イオンイーハート(所在地:千葉県千葉市、代表取締役社長:奥野善徳、以下当社)は、10 月の「食品ロス削減月間」にあわせ、当社が推進する食品ロス削減の取り組みとその成果についてお知らせいたします。

当社では、営業終了後のごはんを活用した「もったいな稲荷」の販売や、お客さまが食べきれなかった料理のお持ち帰りを支援する「モッテコ」の導入など、店舗運営とお客さま参加の両面から食品ロス削減に取り組んでいます。

その結果、「もったいな稲荷」は 2025 年度に約 47 万セットを販売し、約 47 トンの廃棄予定のごはんを有効活用し、「モッテコ」は 2025 年度に 15,088 件ご利用いただきました。こうした取り組みを継続した結果、2025 年度の食品廃棄物発生原単位は 36.5kg/百万円となり、2015 年度の 87.5kg/百万円から約 58%削減。当社が掲げる「2015 年度比半減」の目標を達成しました。

主な食品ロス削減の取り組みと成果

1. 営業終了後のごはんを活用した「もったいな稲荷」

「もったいな稲荷」は、営業終了後のごはんを有効活用し、食品ロス削減につなげる取り組みとして、2024 年 12 月より『おひつごはん四六時中』で販売しています。

営業終了時に発生してしまう炊飯済みごはんを、その日のうちに「酢飯」に仕立て、一晩寝かせて味をなじませた後、翌朝、店舗で稲荷に仕上げて店頭で販売しています。お客さまからも「おいしい」「お土産にも喜ばれる」に加え、「食品ロス削減にもつながる良い

取り組み」等の声が発売開始以降 300 件以上寄せられており、2025 年度には**約 47 万セットを販売しました**。

これら取り組みにより、『おひつごはん四六時中』における炊飯ごはんの廃棄量は、導入前の月平均約 8.1 トン(2024 年 3~11 月)から、2025 年度は月平均約 4.6 トンとなり、約 42%削減しました。

2. お客さまとともに取り組む「モッテコ」

当社では、お客さまが食べきれなかった料理を持ち帰る「モッテコ」を 2023 年 4 月より導入しています。2025 年度には **15,088 件**ご利用いただき、お客さまとともに食品ロス削減を推進する取り組みとして展開しています。

3. 全社で推進する食品ロス削減

「もったいな稲荷」や「モッテコ」の展開に加え、発注精度の向上や適正な食材管理の徹底など、店舗運営における食品ロス削減にも全社で取り組んでいます。食品廃棄物発生原単位についても継続的な改善を進めており、2025 年度実績は 36.5kg/百万円と、2015 年度実績の 87.5kg/百万円から約 58%削減し、当社が掲げる 2015 年度比半減目標を達成しました。

今後も、当社はお客さまとともに「もったいない」の心を大切にしながら、食品ロス削減と持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

※地域・社会・環境への取り組みはこちら <https://www.aeoneaheart.co.jp/company/activity.php>



いなり
もったいな稲荷
もったいないを、おいしく。
ごはんの食品ロス削減につながる「もったいな稲荷」



【本件に関する問い合わせ先】

株式会社イオンイーハート経営企画部 秘書広報グループ 中塚

公式 HP : <https://www.aeoneaheart.co.jp/>