

ロイヤルホストで食品ロス削減へ新たな取り組みを展開 残された料理にはお持ち帰り用容器をご用意 ～10月7日（水）から全国のロイヤルホストで開始～

ロイヤルホールディングス株式会社傘下のロイヤルホストでは、食品ロス削減の取り組みとして、料理を食べきれなかったお客様で希望された方に、無料でお持ち帰り用容器をお渡しする取り組みを10月7日（水）より開始しますのでお知らせいたします。

ロイヤルグループでは、国連が定めた『持続可能な開発目標（SDGs）』の達成にむけて、事業会社横断の「食品ロス削減タスクフォース」を立ち上げ、様々な取り組みを行っています。その一つとして、ロイヤルホストのグランドメニュー改訂にあわせ、メニューブックに農林水産省が推奨する食品ロス削減国民運動のロゴマーク「ろすのん」を掲示し、食べきれずに残された料理をお持ち帰りいただくことができるメッセージを掲載いたします。希望された方には、無料のお持ち帰り用の容器をお渡しいたします。

“お持ち帰り”の際のお約束

食品のお持ち帰りは
お客様の**自己責任**となります。

帰宅後できるだけ速やかに お召し上がりください。	生もの、傷みやすいものは お持ち帰りいただけません。 <small>※スープ・ドリンク類の持ち帰りはご遠慮ください。</small>
暑い時期や長時間の 持ち運びはご遠慮ください。	加熱の際には別の容器に 移してください。 <small>（加熱後に匂いや味に異変を感じた場合は 召し上がらないでください。）</small>

Hospitality Restaurant **Royal Host** SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS 12

ロイヤルホスト株式会社は持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。

食べものに、
もったいないを、
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT

残した料理を
持ち帰りたい方は
ご相談ください。

メニューブックに掲載

農林水産省および環境省では、食品ロス削減の取り組みを進めるため、2012年から食品ロス量の推計を行って公表しており、2017年の推計値は約612万トンでした。このうち食品関連事業者から発生する事業系食品ロス量は328万トンといわれています。これらを削減することにより、外食事業をはじめとする事業者全体でSDGsの目標12「つくる責任つかう責任」の達成に寄与したいと考えています。

ロイヤルグループでは、食品ロス削減など事業を通じた社会課題解決とステークホルダー全体の持続的成長の両立を実現するため、事業活動とCSR活動を両輪とした企業経営に取り組んでまいります。

<本件に関するお問い合わせ先（報道関係）>

ロイヤルホールディングス株式会社 コーポレートコミュニケーション室
TEL：03-5707-8852 FAX：03-5707-8860 e-mail：koho@royal.co.jp