

大掃除シーズン、余った食材で楽しく持ち寄りパーティー “サルパ”^{サルベージ・パーティ}を提案

スペースマーケット、一般社団法人フードサルベージと連携 ～レンタルスペースに食材を持ち寄り、“食品ロス”を考えるきっかけに～ 「家で持て余す食材ランキング」も発表！意外な結果に…

あらゆるスペースを1時間単位で貸し借りできるプラットフォーム「スペースマーケット」(<https://www.spacemarket.com/>)を運営する株式会社スペースマーケット(本社:東京都新宿区、代表取締役CEO:重松大輔、以下「スペースマーケット」)は、家庭での食品ロスを救う活動を行う「一般社団法人フードサルベージ」(共同代表理事 平井巧/長田敏希、以下「フードサルベージ」)との連携を開始いたします。取り組みの第一弾として、2018年12月6日(木)には、共同イベント『歳末持ち寄りサルベージ・パーティ』を開催いたします。



スペースマーケットは、あらゆるスペースを誰でも簡単に貸し借りできるプラットフォームとして2014年にサービスを開始いたしました。掲載されているのは、イベントスペースや会議室、住宅、映画館など合計1万件を越え、国内で業界最大の掲載数を誇っています。

「スペースマーケット」の利用用途で最も多いのは「パーティー」です。昨今、ホームパーティーの人気の高まる反面、誰かの家で行う「もてなし型」のパーティーは、家主に負担が集中し、招かれる側も気を使うことが多いのが現実です。一方、スペースマーケットでは、レンタルスペースを使った「もちより型」のホームパーティーが急増しています。レンタルスペースを使うことで、みんなでパーティーアイデアや飲食を持ち寄り、パーティーを作り上げるプロセスや片付け等も含めて楽しむことができます。

今年は、このパーティーの新しい形として、年末の大掃除のタイミングで生まれる“食品ロス”に着目。年々深刻化する食品ロス問題について、一人一人が考えるきっかけ作りとして、余った食材を持ち寄り、みんなで料理を行い、楽しく消費する「サルベージ・パーティ(通称:サルパ)」をご提案いたします。

「フードサルベージ」は、一般家庭の食品ロスを、楽しくポジティブに「じぶんゴト」として捉えられるきっかけづくりとして『サルベージ・パーティ』を提案しています。全国規模でその普及活動に取り組んでいますが、サルパ開催における課題のひとつが、開催場所です。

一方、「スペースマーケット」には、キッチン設備が充実し大人数でも気兼ねなく料理を楽しめるサルパに適したスペースが多く登録されています。この度フードサルベージとの連携を開始することで、より多くの方に、サルパをより気軽に楽しんでいただき、それによって食品ロス問題や消費に関心を高めていただけるよう、新しいパーティーの楽しみ方として継続的に提案をいたします。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社スペースマーケット 広報担当:端山(はやま)愛子 E-mail:pr@spacemarket.co.jp

第一弾の取り組み

(1)共同イベントの開催

2018年12月6日(木)には、『歳末持ち寄りサルベージ・パーティー』を開催いたします。当日は、「スペースマーケット」の提供するスペースにて、参加者の方々が家庭で持て余した食材を持参いただき、公認サルベージ・シェフがその場で考えたメニューをみんなで調理、試食を行います。“持て余している食材”を持ち寄り、気兼ねないスペースで、みんなで楽しく・おいしく変身させるイベントです。

イベントURL: <https://bit.ly/2DPE3z9>

(2)フードサルベージ公認“サルパ会場”の紹介

サルパを開催するには、キッチン設備や食器等が充実している場所が必要です。スペースマーケットにて、「フードサルベージ」公認の会場として、条件にあったレンタルスペースを厳選してご紹介。家庭での食品ロスをポジティブに昇華させる「サルベージ・パーティー」をより気軽に、そして多くの人に体験いただくことを目指し、食品ロスを考えるきっかけ作りとなるような取り組みを行って参ります。

公認スペースURL: <https://www.spacemarket.com/features/salvage-party>

・サルパ会場スペース例



「みんなで料理が楽しめる、大人数向けスペース」(東京都豊島区)

カウンターキッチンと、ゆっくりくつろげる階段、フォトジェニックな内装が魅力のレンタルスペースです。

▼URL

https://www.spacemarket.com/spaces/fiction_ikebukuro/rooms/lkrAgyneZZilnqDh

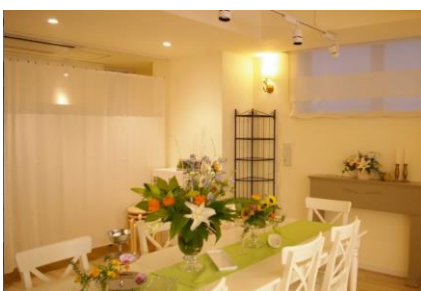


「駅近アクセス良好、広々とした貸切キッチンスペース」(東京都千代田区)

2016年10月にオープン。神保町、九段下駅から徒歩3分という好立地！最大50名収容の明るく広々としたワンルームに、大きなアイランドキッチンスペースです。

▼URL

<https://www.spacemarket.com/spaces/vk7EqUFjZK0A3r1l/rooms/7SrVP-FOS-aNdwYM>



「ヨーロッパ調の真っ白なクッキングスタジオ」(兵庫県尼崎市)

白を基調にしたヨーロッパ調でまとまったスペース。アイランドキッチンに18名着席可能なダイニングです。

▼URL

<https://www.spacemarket.com/spaces/Lh8pxMzwjOfZVc7/rooms/sAyOu5dhCdHECmc1>

(3)サルパを気軽に！クーポンを発行

より気軽にサルパを楽しんでいただくため、サルパを開催する際に、お得にスペースマーケットをご利用いただける10%クーポンを発行。

詳細URL(スペースマーケット「サルベージ・パーティー特集」): <https://www.spacemarket.com/topics/salvage-party>

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社スペースマーケット 広報担当: 端山(はやま)愛子 E-mail: pr@spacemarket.co.jp

▼参考：「家で持て余す食材ランキングTOP10」

順位	食材	ジャンル
1	きゅうり	野菜
2	魚の缶詰（蒲焼、味噌煮、水煮、ツナ缶）	缶詰・瓶詰
3	乾麺（そうめん、うどん、そば、パスタ）	乾物
4	レトルトパウチ食品（おかず簡単調理系）	その他調理加工食品
5	芋類（じゃがいも、さつまいもなど）	野菜
6	茄子	野菜
7	トマト缶（ホール、カット）	缶詰・瓶詰
8	コーン缶	缶詰・瓶詰
9	玉ねぎ	野菜
10	人参	野菜

フードサルベージが主催してきた『サルベージ・パーティ』において参加者が持参した食材を独自に集計。消費期限が1週間前後の「きゅうり」や「なす」といった野菜類が多数ランクインするほか、意外にも賞味期限の長い缶詰・瓶詰がランキングの約1/3を占める結果に。期限が長いのが故にうっかり食べ損ねてしまう人が多いという実情が浮き彫りになりました。

※一般社団法人フードサルベージ調べ、調査対象：10代～70代の男女のべ1,312名

◆「一般社団法人フードサルベージ」とは <http://salvageparty.com/>

“フードロス（食品ロス）”という問題を、もっとたのしくポジティブに「じぶんゴト」として捉えられるきっかけづくりができないだろうか。こうした想いからはじまったのが「サルベージ・パーティ」です。

およそ3年間の「サルベージ・パーティ」開催、多くの有識者、企業・行政との対話を経て、このことを確信したわたしたちは、2016年、「サルベージ・パーティ」にとどまらず、企業や行政などあらゆる立場の方といっしょに、食材を救うアクションをおこすために「一般社団法人フードサルベージ」を立ちあげました。



◆「スペースマーケット」とは <https://www.spacemarket.com/>

あらゆるスペースを簡単にネットやアプリで1時間単位から貸し借り出来るマーケットプレイスです。現在、取扱いスペース数は1万件以上。法人個人の新たな空きスペースシェアリング需要を喚起いたします。

◆株式会社スペースマーケットとは

スペースマーケットは、あらゆるスペースの時間貸しプラットフォーム「スペースマーケット」を2014年4月に運営スタートしました。当社では、あらゆるスペースを誰でも簡単に貸し借りできるようにすることで、「チャレンジを生み出し、世の中を面白くする」ことを目指しています。現在「スペースマーケット」に掲載されているスペース数は1万件を超え、時間貸しプラットフォームサービス業界では日本最大の掲載数を誇っています。掲載スペースのジャンルは、イベントスペースや会議室、撮影スタジオ、映画館、住宅等、多岐にわたります。これらの良質なスペースの登録が増えたことにより、売上・利用件数ともに順調に成長を続け、これまでに法人・個人の多様な利用事例を多数生み出しています。

◆株式会社スペースマーケット会社概要

名称：株式会社スペースマーケット

所在地：東京都新宿区西新宿 6-15-1 ラ・トゥール新宿 608

代表者：代表取締役 重松大輔

事業内容：「スペースマーケット」「スペースマーケットSTAY」の運営、再生プロデュース事業、マーケティング支援事業

設立年月日：2014年1月

URL：<http://spacemarket.co.jp>

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社スペースマーケット 広報担当：端山(はやま)愛子 E-mail：pr@spacemarket.co.jp