

【こだわり飲食店向け】コンシェルジュ型の仕入れサービス「食べチョクPro」正式リリース！ 要望を伝えるだけで、手間なく“農家直送”食材をお取り寄せ。

お店のこだわりに合わせて、最適な農家をコンシェルジュがご提案します

オーガニック農作物のCtoCマーケットプレイス「食べチョク」を運営する株式会社ビビッドガーデン(本社:東京都世田谷区 代表取締役社長:秋元里奈、以下ビビッドガーデン)は、こだわり飲食店向けの新サービス「食べチョクPro」(<https://pro.tabechoku.com/>)を、2018年11月13日(火)に正式リリースいたします。



「食べチョクPro」は、飲食店からの要望に合わせて最適な農家を提案する、コンシェルジュ型の新しい食材仕入れサービスです。飲食店は要望を伝えるだけで、手間なく簡単に“農家直送”食材を仕入れることができ、食材の開拓・仕入れにかかる時間を削減することができます。

ビビッドガーデンは、一般消費者向けにオーガニック農作物のCtoCマーケットプレイス「食べチョク」を展開しており、全国から約200軒の農家が参画しています。この「食べチョク」で保有している農作物の収穫データを活用し、2018年2月には好みに合わせたオーガニック野菜が定期的に届く「食べチョクコンシェルジュ」を開始しました。「食べチョクコンシェルジュ」は翌月の継続率95%であり、お客様から高い評価を得ています。

本日リリースした「食べチョクPro」は、「食べチョクコンシェルジュ」の仕組みを飲食店向けに改良したものです。飲食店とのマッチングにより、こだわり農家のさらなる販路拡大を目指します。

■「食べチョクPro」の特長

① コンシェルジュを介し、全国のこだわり農家と“手間なく”つながる

他の食材仕入れサービスとは異なり、食べチョクProは飲食店から「どういった食材が欲しいのか」をお伺いし、全国から「もっとも条件に合う農家の商品」をご提案する食材コンシェルジュサービスです(図1)。「人参」のような食材指定はもちろん、「サラダで使える野菜」などの広い要望にも対応します。

② 全農家の約0.5%しかいないオーガニック農家が多く参画

食べチョクProに参画している農家の多くは、有機JAS認証または特別栽培認証を取得している農家、もしくはそれに準ずる栽培をしているオーガニック農家です。野菜だけでなく果物・お米など農作物全般を幅広くカバーしています。※オーガニック以外の食材も手配可能です。

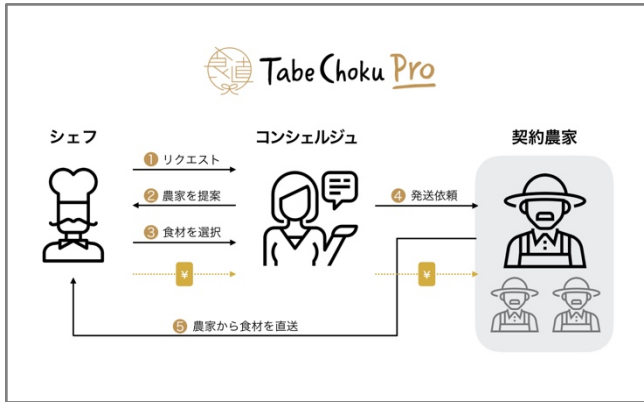
③ “農家直送”ならではの！珍しい食材やストーリーのある食材に出会える

農家が畑から直送するため、鮮度が高いだけでなく、少量しか生産していない珍しい食材を仕入れることもできます(図2)。農家の栽培情報なども確認できるので、来店者に食材のストーリーを存分に伝えられます。

《本件に関するお問い合わせ先》

株式会社ビビッドガーデン 広報担当 大河原(おおかわら)

TEL: 090-6316-2133 / MAIL: pr@vivid-garden.co.jp



▲図1. 「食ベチョクPro」のビジネス構造

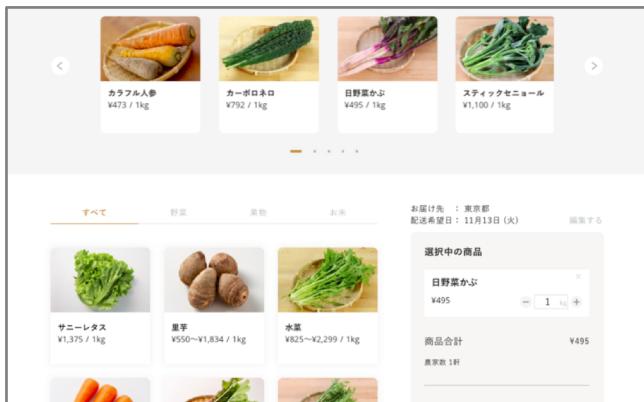

日野菜かぶ
(伝統野菜)

カーボロネロ
(ヨーロッパ野菜)

▲図2. 食材例: 伝統野菜やヨーロッパ野菜も購入可能

■サービス利用の流れ

- 食材リクエスト:** 探している食材を選択し、コンシェルジュへ要望を送ります(図3)。品種まで指定することも可能ですし、逆に「サラダに使える野菜」などの広い要望でも構いません。
- 食材の提案確認:** コンシェルジュから、要望に合った農家と食材の提案が届きます(図4)。
- 注文:** 提案を受けた食材の中から、買いたい商品と個数を選択して注文します。
- 配送:** 農地からお店へ、食材を直送します。
- 支払い:** 銀行振込にて先月分の仕入額をお支払いいただきます(月末締め・翌月末払い)。



▲図3. 画面イメージ(食材リクエスト)



▲図4. 画面イメージ(食材の提案確認)

■サービス開始の背景

飲食店が「農家直送食材」や「珍しい食材」などを取り扱うためには、食材の開拓・仕入れを自ら行う必要があり、多くの手間がかかります。そこで、食ベチョクの保有する農家データを飲食店の食材リクエストとマッチングすることで、飲食店が手間なく“農家直送”の食材を取り寄せられる仕組みを実現しました。

消費者向けに開始した食材マーケットプレイス「食ベチョク」にも、飲食店から農家直送食材の問い合わせが増えていました。これまではメール等で対応していましたが、手動対応では対応できる店舗数に限りがあります。より多くのマッチングを生み出すために、飲食店向けにサービスを切り出しました。

■利用者の声

人参ひとつ取っても甘みや香りが全く違う。スーパーなどにはない本物の野菜の味わいが、手間をかけずに手に入れることができる。また本来当たり前であるはずの“季節によって内容が変わる”のも、旬を大切に考えてつくるこだわり農家ならではの楽しみです。— 田村浩二 シェフ



《本件に関するお問い合わせ先》
株式会社ビビッドガーデン 広報担当 大河原(おおかわら)
TEL: 090-6316-2133 / MAIL: pr@vivid-garden.co.jp

「レタスと、他に葉物以外の野菜をおまかせ3種で」といった頼み方もできるのでとても重宝しています。野菜はほとんど食べチョクProで発注していますが、お客様の野菜への満足度が高いです。ランチタイムのサラダプレートだったり、夜のBAR営業のときもサラダはよく出ます。トマトなんかは塩胡椒のみで召し上がるお客様もいらっしゃいます。－ KUHNS 様



スタッフの方が丁寧に対応してくださり、希望を伝えるだけで農家さんから直接届くのでとても利用しやすいです。無農薬で新鮮な野菜はやはり美味しいですし、珍しい野菜だったりカラフルな野菜も多く揃うのが嬉しいです。－ nanocia café 様



■食べチョクについて

「食べチョク」は、オーガニック農作物に特化したマーケットプレイスです。

URL: <https://www.tabechoku.com>

「食べチョク」では、基準を満たすオーガニック農家であれば誰でも無料で出品者登録ができ、1箱から農作物を出品できます。出品された農作物はサイト上から購入すると、収穫後すぐに農家より直送されます。既存のサービスとは異なり、生産者と消費者が直接つながることができるため、通常流通しない珍しい農作物も手に入ることが特徴です。

また、生産者と直接コミュニケーションが取れる機能

(<https://www.tabechoku.com/communication/posts>)や、好みに合わせたオーガニック野菜が定期的に届くオーダーメイド宅配サービス「食べチョクコンシェルジュ

(<https://www.tabechoku.com/concierge>)」など、既存のECサービスやマーケットプレイスにはない体験を提供しています。

日本のオーガニック農家は全体の約0.5%程度とされていますが、食べチョクには現在約200軒のオーガニック農家が登録しています。



■ビビッドガーデンについて

「色鮮やかな農地を、もう一度。」

農業従事者の高齢化、新規就農者の減少、限定的な販路など様々な課題を抱える日本の農業。その結果、農業従事者は減少し耕作放棄地は年々増加しています。私たちは農業の抱える課題を、IT技術を用い、1つ1つ、解決していきます。

会社概要

- ・会社名:株式会社ビビッドガーデン
- ・代表者:代表取締役 秋元里奈
- ・資本金:42,001,000円
- ・本社所在地:東京都世田谷区太子堂一丁目12番27号
- ・設立日:2016年11月29日
- ・事業内容:オーガニック農作物のマーケットプレイス「食べチョク」の開発・運営
- ・サイトURL:<http://vivid-garden.co.jp/>

《本件に関するお問い合わせ先》
株式会社ビビッドガーデン 広報担当 大河原(おおかわら)
TEL: 090-6316-2133 / MAIL: pr@vivid-garden.co.jp