

食品ロス削減・持続可能な フードシェアリングに関する連携事業 共同記者会見

KOBE 
UNESCO City of Design




KÖLN
Hausgebacken
KOBE



本日のスケジュール



TABETEについて

株式会社コークッキング代表取締役CEO 川越 一磨

本事業の目的と概要について

神戸市長 久元 喜造

本事業に参画する意義等

株式会社ケルン代表取締役 壺井 豪

株式会社イスズベーカリー代表取締役 井筒 英治

株式会社原田パン代表取締役 原田 富男



質疑応答



フォトセッション





【TABETE】フードロス削減と意識向上のためのプラットフォーム
株式会社コークッキング 代表取締役 CEO 川越一磨



© 2016 Taichi Inaki. All Rights Reserved

TABETE (タベテ) とは

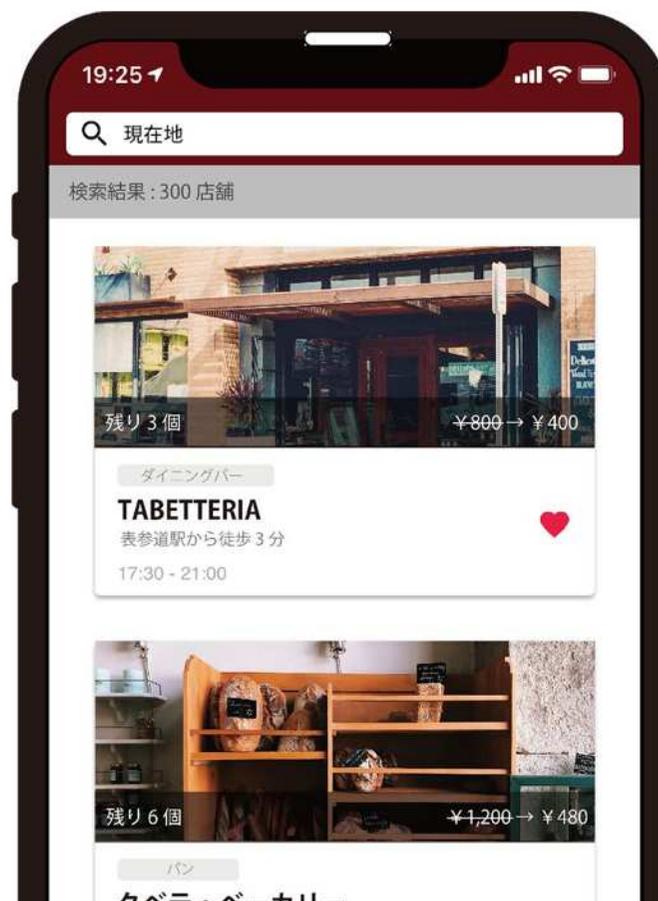


EAT ME!
TABETE ME

すべての「食べて」を食べ手につなぐ



TABETE (タベテ) は、飲食店・小売店で捨てられるおそれのある商品を、市民がレスキューすることができる**フードシェアリングサービス**



サービスの流れ



食事が余っているお店と、お得な食事を探しているユーザーをマッチング



ロス発生の危機



TABETEに掲載



「食べ手」の登場



お店で受け渡し

決済もクレジットで簡単



これまでの実績



2020年3月現在
の実績

*リリースから23ヶ月

登録者数

約22万人

累計登録店舗数

572店舗

救った食数

約21,000食

救った食の量

約10.5トン

Co2削減量

約29トンCO₂e

受賞歴および地域連携実績



主な受賞歴

内閣府主催 第2回 日本オープンイノベーション大賞 環境大臣賞 受賞

環境省主催 第7回 グッドライフアワード環境大臣賞 優秀賞 受賞



JAPAN OPEN
INNOVATION PRIZE



環境と社会に良いことを応援します

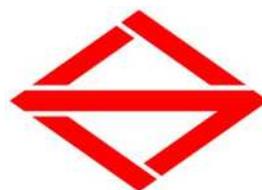
地域連携実績



金沢市



浜松市



横浜市



藤沢市



大阪市

フードシェアリングの取り組みを全国に



全国計**572**店舗

エリア・店舗数ともに拡大
神戸展開もスタート！

※2020年3月現在

北陸

石川：49店舗

関西

大阪：26店舗
神戸：2店舗

東海

愛知：44店舗
静岡：23店舗

首都圏

東京：366店舗
神奈川：32店舗
埼玉：26店舗

その他：4店舗

主な登録店舗



CoCooking
cooking a better world



浅野屋

東京農業大学



DEAN & DELUCA

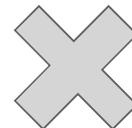
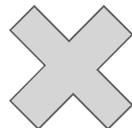
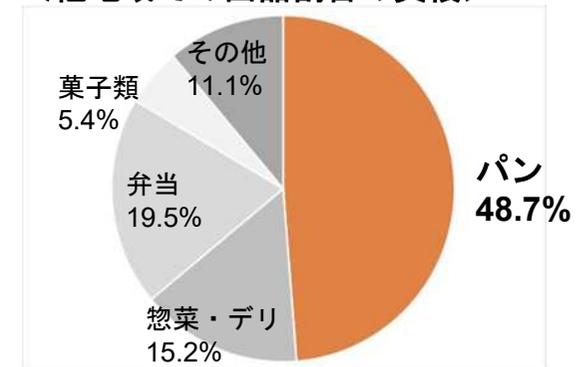


神戸市 X TABETE 事業連携協定の目指す未来



神戸市内の食品ロス削減を目指し、まず、パン業界の皆様と強カタッグを組んでフードシェアリングを推進します。

<他地域での出品割合の実績>

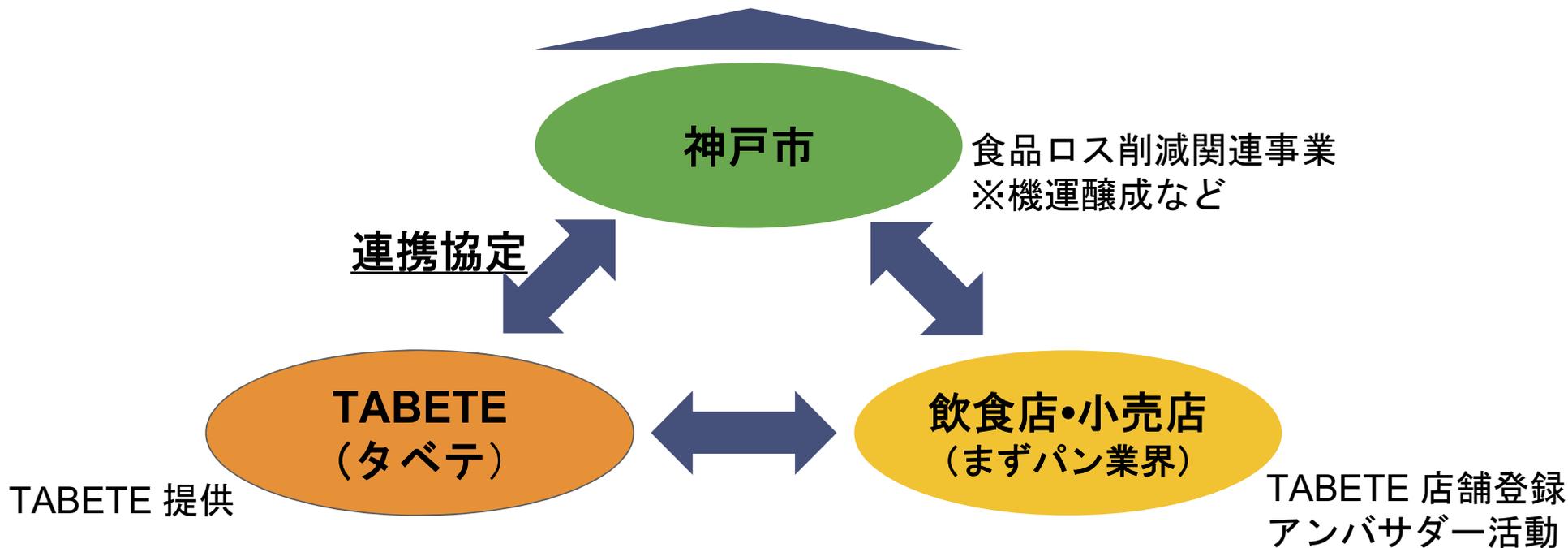


神戸市 X TABETE 事業連携協定の目指す未来



目指す未来

食品ロスの削減に向けた神戸市民の行動変容



神戸市が目指す真の

シェア **エコ** シティ

⋮

エコ ノミー Economy

エコ ロジー Ecology への 貢献



シェア「**エコ**」シティ を目指した取組み 第1弾

傘のシェアリングサービス「アイカサ」を活用

まちづくり
実証事業

地域経済・沿線活性化

データを活用したまちづくり・政策課題の解決

市民のエコアクション促進

市内学生の起業・経営マインド育成

市内福祉作業所の参画

KOBE 
UNESCO City of Design

 **阪神電車**
HANSHIN ELECTRIC RAILWAY
“たいせつ”がギョッと。

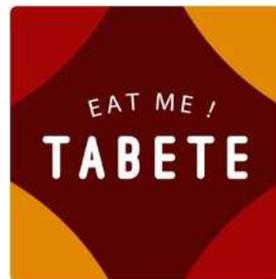
アイカサ 
Nature Innovation Group

シェア**エコ**シティ を目指した取組み 第2弾

フードシェアリングサービス TABETE を活用した 食品ロス削減・持続可能なフードシェアリングに関する連携事業

連携協定

KOBE 
UNESCO City of Design



賛同
支援

市内パン事業者有志


KÖLN
Hausgebacken
KOBE


BOULANGERIE ET PATISserie
ISUZU
BAKERY
SINCE 1946
KOBE
イスマーカイ


BREAD & CAKE
ハラダのパン
since 1946

実施期間

令和2年4月1日～令和4年3月31日（2年間）

今回の取組みによるSDGsへの貢献



9 産業と技術革新の
基盤をつくらう



【目標9】

レジリエントなインフラを整備し、包摂的で持続可能な産業化を推進するとともに、イノベーションの拡大を図る

産業と技術革新の基盤づくり

12 つくる責任
つかう責任



【目標12】

持続可能な生産消費形態を確保する

廃棄物の発生防止、削減



日本における食品ロス

※農林水産省及び環境省「平成28年度推計」

事業系

352

万トン

+

家庭

291

万トン

=

合計

643

万トン

画像提供：(株)日本フードエコロジーセンター

日本における食品ロス

※農林水産省及び環境省「平成28年度推計」



世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた

世界の食糧援助量の**1.7倍**

合計
643
万トン

画像提供：(株)日本フードエコロジーセンター

神戸市の取組み①

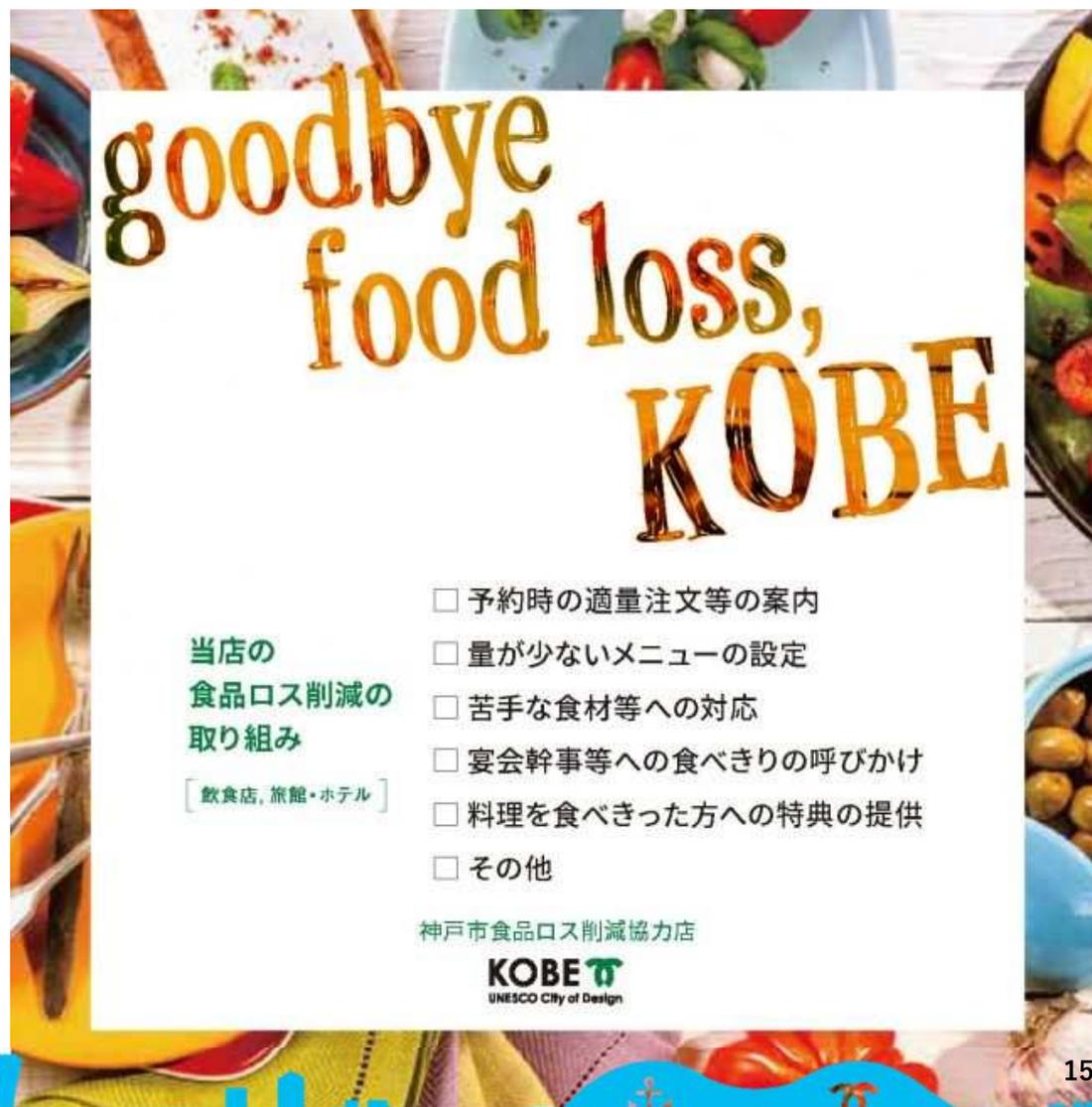
食品ロス削減協力店制度

食品ロス削減に向けて取り組む
飲食店、旅館・ホテル、小売店
を募集

登録店にステッカーやポスター
を提供し、来店者に食品ロス
削減の取組を広くPR

令和2年2月末時点
登録店舗数

186店舗



神戸市の取組み②

「てまえどり」の普及啓発

市内約 **130** 店舗に啓発POPを掲示

手前 すぐに食べるなら... から取ってね

てまえどりで たべものを大切に しよう!

くわしくは、 「神戸市 てまえどり」 で検索!

神戸市は「てまえどり」の取組みを応援しています!

さらに、セブン-イレブンのコンビニ店舗でも
「てまえどり」の啓発を開始!!

昨日
発表

事業者

#フードロス増
#売上減



KOBE 
UNESCO City of Design



“ つなぐ ”
経済を止めるな

消費者

仕事帰り
部活帰り # おつかい



「TABETE」を活用した5つの取組みを展開



飲食店等における食品ロス削減の取組の相互推進

市民・地元中小企業向けセミナーの開催

市民のエコアクション促進

市内学生の起業・経営マインド育成

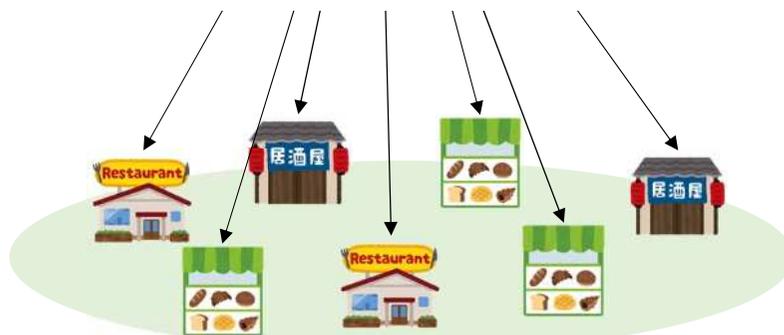
「持続可能な食品ロス削減アンバサダー」活動

飲食店等における食品ロス削減の取組の相互推進



 神戸市

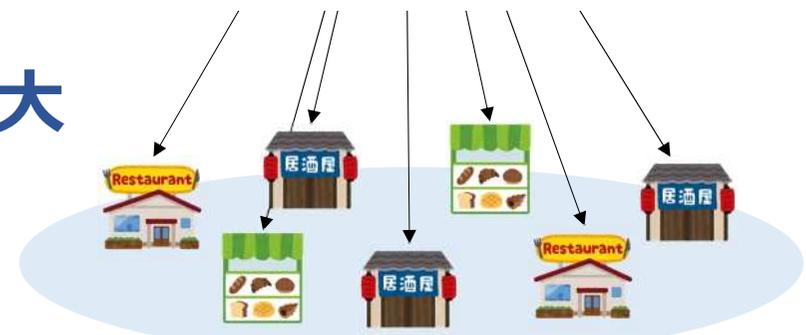
フードシェアリングサービス
に関する情報提供



 神戸市食品ロス削減協力店

 株式会社コークッキング

神戸市食品ロス削減協力店制度
に関する情報提供



市内のTABETE利用店

認知向上
参加店舗拡大

市民・事業者対象セミナーの開催



事業者・家庭内の食品ロス
削減に対する意識向上



シェアリングエコノミーの
リテラシー向上

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS



市民のエコアクション促進

KOBE
UNESCO City of Design



KOBEエコアクション応援アプリ 「イイことぐるぐる」と連携



環境にやさしい様々な行動(エコアクション)を
実践し報告することでポイントがたまるスマート
フォンアプリ

令和2年
今春予定



相互PRによる認知向上



市内学生の起業・経営マインド育成



シェアリングエコノミーをテーマにした
講演会・ビジネスコンテストを開催



学生の起業・経営
マインド醸成



「持続可能な食品ロス削減アンバサダー」活動

パン事業者
有志



and
more...

社会課題解決とビジネスが両立できる
フードシェアの仕組みを実践・検証

持続的な食品ロス削減の
取組みを広げる

今後の予定：市民・事業者対象セミナーの開催

KOBE
UNESCO City of Design



KÖLN
Hausbacken
KÖBE



2020年10月16日(金)
「SDGsセミナー」を開催予定



テーマ：シェアリングエコノミー
食品ロス問題

世界食料デー



designed by freepik.com



本事業に参画する意義等



株式会社ケルン 代表取締役 壺井 豪



株式会社イスズベーカリー 代表取締役 井筒 英治



株式会社原田パン 代表取締役 原田 富男





廃棄ロス対策への意義

パンは小麦、塩、砂糖、卵、イースト、油脂等、様々な材料から作られています。

そして、その材料を育て作った人がいて、初めてその材料を使わせていただける。

そして培った技術や経験を使い、材料をパンに変えるシェフがいる。

最後にそれをお客様に笑顔で届ける販売員がいる。

この循環のどれ一つをとって見ても、パンが無駄になってはいけな
いと私達、市内パン事業者有志は考えます。



パン事業者が抱える問題①

人件費高騰＋原材料費高騰

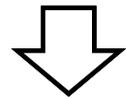


FLコストの高騰



パン事業者が抱える問題②

消費期限の短さ

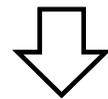


当日製造、当日販売のシステム上、天候などにも大きく左右される為、計画生産が難しく、対策が「チャンスロス（機会損失）増加」か「廃棄ロス増加」かの2択に繋がり、問題解決にならない。



パン事業者が抱える問題③

卸売り比率の増加

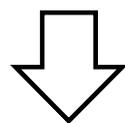


確実な売上確保の為、卸売り比率が上がり、
僅かなサプライチェーンの乱れで事業の不安
定化を引き起こし易い体質になる。



企業体質改善の為の「TABETE」

サステナブルな経営の為に



最低でも自店での「FLコスト+賃料」の回収が可能になれば、持続可能な経営体質を構築し易い。

A close-up photograph of a woven basket filled with various breads and pastries, including round rolls and rectangular loaves. The basket is lined with a red and white checkered cloth. The image has a fine grid pattern overlay.

社会問題解決の為に・・・

このフードシェアリングサービス「TABETE」を介して、
売る側と買う側、双方の食糧廃棄削減への意識が
高まる事で、循環型社会の構築を促すのではない
かと考えます。



社会問題解決の為に……

そして次世代の子供達が使う資源をこれからの未来に残していく為にも、神戸の食に携わる事業者の皆様がこの取り組みに参画して頂ける事を心より願っています。

質疑応答



フォトセッション

