

# 朝日新聞にて旬八青果店との協業についてご紹介いただきました。

2020.03.12

2020年3月12日発行の朝日新聞にて、旬八青果店との協業についてご紹介いただきました。

旬八青果店の店頭には、クラダシから仕入れた「訳あり」食材が置かれています。今後もクラダシは自治体や実店舗と協業して、食べられず、捨てられてしまう「食品ロス」削減を目指していきます。

## 食品ロス削減 ネットの先へ



旬八青果店の店頭には、クラダシから仕入れた「訳あり」食材が置かれています。

残りそうなのを親子で楽しむ「TABETE」で販売し、食べられず捨てられてしまう食品ロスを削減しています。

### 自治体や実店舗と協業

「フードロス削減」を応援・支える「URADASHI」で扱うのは、大崎広小路店（東京都品川区）に「訳あり」の理由で、店頭で売れ残っている野菜や果物を生かす。店内には、賞味期限が近づいたオーブオイルや加工食品などの食材も置いている。そんな「訳あり」商品の仕入れ先は、クラダシ（同社）だ。同社が2015年から始めたサイト「K」を通じてブランド価値を傷つけない

### 東京駅で実販売 1トンを減を実現

外食産業の食材ロスをネットを活用して減らそうというのが、コクキング（東京都港区）が展開するスマホアプリ「TABETE」だ。売れ残り商品を売買するサービスを18年春に開始し、参加する飲食店などは600社にのぼる。焼き鳥店「たから」（東京都品川区）もその一。新型コロナウイルスの影響で来店客はいま昨年7割減という。九州などの産地からの仕入れ量を減らしているが「注文にすぐ応えるには色々な部位の仕込みが欠かせず、どうしてもロスがある」と店長の広田健さん。

生産者が丹精込めて育てているのを知っているだけに、食材は捨てるにたくない。コクの川越一磨社長によると、こうした思いを抱く店は多く、同アプリでは出品数が目立って増えているという。食品ロスへの関心の高まりから、買い手となる一般の会員も20万人を超す。

同社も、アプリのサービスを使わず、実際の店舗と消費者をつなぐ試みを進める。今年1〜2月にJR東京駅構内にある店舗から売れ残りのパンや弁当を買い取り、タベテのスタッフが構内で働く人向けに試験販売をした。参加した6店舗の食材ロスが1カ月に1トンを減らした。アプリと実店舗の売切り組を合わせてロス削減が広がる。川越さんは期待を口にす。

農林水産省によると日本の、食べ残しや売れ残り、返品で廃棄される食品ロスは推計年64万3千トン（16年度）にのぼる。ただ、出荷されない野菜や果物はここに含まれていない。冷凍機は規格外の果物を農家から買い取り、冷凍フルーツとして商品化する事業に取り組み、台風被害を受けた果物の買い取りにも力を入れている。昨秋は長野県の農家がりんごを、千葉県農家が白果を「ハッサク」を仕入れ、売り出した。（田中郁也）

食べられず、捨てられてしまう「食品ロス」を減らしたい。そんな課題解決をめざしたビジネスが様々な広がりを見せている。作り手と消費者をネット通販やアプリで結んで販路を拡大しようという自治体との連携など、多角的な方法で一層のロス削減を目指す動きが出ている。