

# 食品ロス削減と売上増加を両立できる「TABETE」のご紹介

株式会社コークッキング 取締役 COO 篠田沙織 氏

## 1. はじめに

国内最大級の食品ロス削減サービス「TABETE」は、2018年4月のリリースから6年間で大変多くの店舗様、ユーザー様にご利用いただいております。現在、累計登録店舗数は2,860店舗、累計登録ユーザー数は約100万人となり、テイクアウト型の食品ロス削減サービスとしては、国内で最大規模となっております。

リリースした当初「食品ロス」は必要悪で、食品事業者においては必ず発生するものであり売価に転嫁できていれば課題ではない、と捉えられていることも多く、経営課題としての優先度は低い状況でした。それが、原材料高騰が続く昨今、食品ロスは経済的な側面において原価を圧迫する大きな要因となっており、また、社会的な側面においてもSDGsへの取り組みの一環として対応が迫られるようになり、削減目標値を設定する事業者も増加傾向にあります。

本稿では、中食・小売における食品ロス削減に向けて、弊社が2018年から取り組んできたサービス「TABETE」についてご紹介します。



## 2. TABETEについて

### ① 「TABETE」の概要

「TABETE」は、お店でどうしても余ってしまいそうな食品をTABETEを通して出品することで、それを近くのユーザーにテイクアウト（「レスキュー」と呼んでいます）していただくという仕組みの、食品ロスを削減するサービスです。

出品する際には通常の売価から値引きした「レスキュー価格」を設定します。「店頭での値引き販売」と大枠では類似していますが、最も大きく異なる点は、「TABETE登録会員のみが閲覧でき、オンラインで決済まで完結できる」ことです。これにより、店頭値引きの場合に発生するブランド毀損や、来店した消費者が値引きした商品に流れてしまうリスクを回避することができ、更にTABETEを通して新規顧客の獲得や、来店予定ではなかった顧客の来店機会を創出することができます。

TABETE経由で来店する顧客の21%はこれまで店舗に来たことのない新規顧客で、そのうち約64%が通常来店に繋がっています（2022年12月にTABETEユーザーへ実施したアンケート結果より）。

また、TABETEに登録しているユーザーの属性は30~50代の女性が7割で、食品ロス削減に対する関心を持っている方の割合は94%と、食品ロスや社会課題に対する興味関心が高い方にご利用いただいているのが特徴です。

なお、店舗側が自由に、希望する商品を希望する価格で出品することができ、弊社から値下げ率等を強制や指定することはありません。月額費用やランニングコストもかからず、TABETE上でレスキューされた時だけ手数料が発生する仕組みのため、持ち出しのコストがかからず、気軽に始めやすいサービスです。契約解除にかかる費用も発生いたしません。



### ② 最短30秒で出品操作可能

TABETEの利用にあたり、特別な手間や専門的な知識は不要で、事前にヒアリングした食品ロス

の発生状況に応じて弊社で商品を登録させていただき、お申し込みから1週間程度でご利用を開始することができます。

また、TABETEは「福袋形式」での出品が可能になっています。商品ごとに商品登録するのではなく、その日に余ってしまいそうな食品をランダムに詰め合わせた「福袋形式」での出品を推奨しております。

毎回の出品ごとに商品の写真撮影や商品編集は不要となっており、一度登録した商品カードの「出品個数」のみをその日に変更していただき、出品ボタンを押すだけで出品できる簡単操作となっております。30秒~1分程度で出品操作は完了でき、社員の方がいない店舗では、アルバイトの方でも運用可能です。

### ③リスクの無い料金体系

TABETEは「食品ロス削減サービス」であることから食品ロスが発生してしまいそうな時だけ利用していただき、それ以外は一切コストが発生しない料金体系となっております。

- 初期設定 10,000 円 (税抜)
- 販売手数料は商品販売時にのみ課金  
(販売手数料にはクレジットカード手数料も含む)
- システム導入不要



### ④利用店舗数、利用ユーザー数ともに増加中

2024年7月時点の利用状況は以下のとおりで、大手法人様を中心に店舗数が増加中です。それに伴いユーザー数も増加しており、ユーザー数の増加は、中小規模の店舗を経営する方にとっても新規顧客獲得の機会拡大に繋がっています。

累計登録店舗数 2,860 店舗  
累計登録ユーザー数 約 100 万人

導入企業様 (一部)

- ・株式会社ヴィ・ド・フランス様
- ・株式会社木村屋總本店様
- ・株式会社銀座コージーコーナー様
- ・株式会社不二家様
- ・株式会社ドトールコーヒー様
- ・株式会社京都ホテル (ホテルオークラ京都) 様
- ・株式会社芝寿し様

### 3. 各種機能 (全て無料でご利用いただけます)

より効率的、効果的にレスキューを実現するために実装している各種機能についてご紹介します。

#### ①お気に入りユーザーへの自動通知機能

TABETE にはお店をお気に入り登録した人数が「サポーター人数」として管理画面から確認いただけるようになっています。店舗が商品を出品した際に、この「サポーター人数」全員に自動でプッシュ通知が飛ぶようになっております。この人数が増えるほどレスキューされやすくなるだけでなく、店舗の発信力を強化し、来店を促進することが可能になります。

#### ②分析機能

TABETE の管理画面より、これまでに削減した累計の食品ロス削減量、CO2 削減量、商品ごとの販売実績等を確認することができます。商品ごとの販売実績をご確認いただくことで TABETE の出品商品の改善に活用いただけるだけではなく、食品ロス削減量や CO2 削減量は、そのまま IR 等に環境への取り組み実績として開示していただくことが可能です。

#### ③レビュー機能

TABETE の管理画面より、レスキューしていただいたユーザーの星評価とコメントを確認することができます。コメントについてはユーザーが閲覧できるアプリ側には開示されず、店舗側でのみ確認できるようになっています。レビューやコメントを確認いただくことで、よりレスキューされやすくなるような改善にご活用いただくことが可能です。

### 4. 食品ロス削減と売上増加を両立させる方法

中食・小売業態においては、売上を最大化し「チャンスロス」を防ぐためには閉店間際まである程度の陳列量が必要になってしまいます。重要なのは、店頭に来店した顧客には「定価」で購入していただき、どうしても食品ロスになってしまいそうな食品は店頭ではなく「店外の顧客」にレスキューしていただくことです。

店頭値引きは食品ロス削減対策として有効な打ち手ではありますが、店頭で定価購入するはずだった顧客への安売りに繋がってしまうリスクがあります。店内ではなく店外の顧客にお試しとしてレスキューしていただき味を知っていただいた上で、次回は通常来店による定価での購入に繋げ、お店のファンになっていただく。このサイクルができることにより、「売上最大化」「来店客数最大化」「食品ロス最小化」に繋がります。

コストをかけずに食品ロス削減や、新規顧客の獲得に取り組みたいと考えている事業者の方は、是非TABETEの導入をご検討ください。

TABETE のサービスについて関心がある方は筑波銀行営業店までお気軽にお問い合わせください。