

「ICTやAI等の新技術を活用した食品ロス削減に効果的なビジネスの募集」の応募者一覧

本一覧は、農林水産省が、令和元年12月23日～令和2年1月16日に実施した「ICTやAI等の新技術を活用した食品ロス削減に効果的なビジネスの募集」に応募のあった企業及びそのビジネスについて、各企業から提出のあった資料を掲載しているものです。  
 本一覧で掲載している各企業及びそのビジネスについては、農林水産省が保証するものではありません。  
 また、本一覧をきっかけとした商談やトラブルに農林水産省は一切関与しません。

1. 未利用食品の販売（シェアリング）

番号	企業名(50音順)	所在地	ビジネス名	ビジネスの概要	本ビジネスの活用を想定している業種	対象地域
1	ICS-net株式会社	東京都	食品原料WEBマッチングサービス「シェアシマ」	食品メーカー（工場）が調達する食品原料分野において、webで商品情報が共有されることにより、今まで廃棄される選択肢しかなかった食品原料を新たに探しているユーザーとマッチングするビジネス	食品製造業、食品卸売業	全国
2	株式会社NTTDコモ	東京都	食品ロス削減を目指すサービス ecobuy	消費/賞味期限が間近となった対象商品を購入した消費者にポイントを付与し、購入商品の期限間近になると通知やレシピ提案を行う社会貢献型アプリ	食品小売業	全国
3	合同会社クアガ	東京都	rebake	廃棄になりそうなパンを予約購入いただいた方に発送することで、パンの廃棄を減らすことが可能なパン専門の通信販売プラットフォーム	食品製造業、食品小売業	全国
4	株式会社クラグシ	東京都	社会貢献型フードシェアリングプラットフォーム KURADASHI.jp	食品ロス削減への賛同メーカー様より協賛価格で提供を受けた商品を消費者へ販売し、売り上げの一部を社会貢献団体へと寄付する社会貢献型フードシェアリングプラットフォーム	食品製造業、食品卸売業、食品小売業	全国
5	Creation City Lab株式会社	横浜市	temite(テミテ)	顧客体験の促進をゲームの様に展開できるプラットフォーム。小売店や食品メーカー等がアプリ掲載者となり、消費期限間近の商品購入や販売期間限定パッケージの購入等をタスクに設定し、アプリ利用者はそのタスクをクリアする事によりリワードを獲得することができる	食品製造業、食品小売業、外食産業、その他（通信販売業）	全国
6	株式会社コークッキング	東京都	フードシェアリングサービス「TABETE」	予約客のキャンセルや悪天候による来客数の減少などの理由により、廃棄される恐れのある商品を抱える飲食店等と消費者をつなぎ、フードロス削減を目指すフードシェアリングのマッチングサービス	食品小売業、外食産業	首都圏から全国へ拡大中
7	株式会社SynaBiz	東京都	Otameshi	品質には問題はないが通常の流通が難しく時間の経過と共に処分されてしまう従来廃棄されていた商品を消費者がお得に購入でき、かつ購入者様が選んだ社会貢献活動団体に売上の一部を寄付できる社会貢献型ECショッピングサイト	食品製造業、食品卸売業、食品小売業	全国
8	東京ガス株式会社	東京都	junijuni sponsored by TOKYOGAS	賞味期限切迫やパッケージ変更、期間限定プロモーションの終了等を理由に従来は廃棄されていた食品・日用品等を事業者から買い取り、消費者へ販売しているショッピングサイト	食品製造業、食品卸売業、食品小売業	全国
9	バリュードライバース株式会社	東京都	産地ロス・食品ロス削減を目指す「tabeloop(たべるーぷ)」	規格外などで産地で廃棄される食品や、返品・汚破損により販売できない食品を、会員である飲食店や個人へ販売し、売り手からの手数料の一部を飢餓撲滅のために活動している団体等に寄付するwebサービス	食品製造業、食品卸売業、食品小売業、外食産業、その他（農林水産業）	全国
10	株式会社ビューティフルスマイル	大阪市	ロスゼロ	食品メーカーの規格外品・1/3ルールにより販路不足となる食品を買い取り、一般消費者や法人（定期購入含む）に、作り手のストーリーとともに届けるWEBプラットフォームを運営。またオフラインでは、規格外食材を当該地域で消費できる食事を開催	食品製造業、食品卸売業、食品小売業、外食産業、その他（JA、一次生産者）	全国
11	みなとく株式会社	東京都	No Food Loss	小売店において販売期限や季節限定パッケージなどの理由からまだ食べられるのにやむなく捨てられてしまう商品がクーポン形式にて発行されお得なお買い物が楽しめるアプリ	食品小売業、外食産業（ホテル）	全国
12	株式会社REARS	大阪市	余剰食材シェアリングアプリ FOOD PASSPORT	飲食店で様々な理由（ドタキャンや急な大雨など）から発生する、食品ロスになりそうな食材を利用して提供されるおまかせメニューを、飲食店は無料で利用でき、ユーザーは月額定額制（サブスク）でサービスを受けられるアプリサービス	外食産業	東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県、滋賀県、大阪府、京都府、奈良県、和歌山県、兵庫県
13	Render株式会社	岐阜市	割引・特売・詰め放題ショッピングサービス「Render」	食品の生産・製造・販売に関わる傷モノや規格落ち品、B品、訳あり品などを販売時設定した連打ゲームにトライすることで「楽しく、おトク」を感じられる販売方法により今までにない新しい買い物の仕方を提供するwebショッピング	食品製造業、食品卸売業、食品小売業、その他（農業・水産業）	全国

## 2. 食品の需要予測

番号	企業名(50音順)	所在地	ビジネス名	ビジネスの概要	本ビジネスの活用を想定している業種	対象地域
1	株式会社ARISE analytics	東京都	Intelligent Demand Forecast	レストランなど日によって来客数やメニューのオーダー数が異なる業態に対し、店舗周辺の人流データ・イベントデータ・天候データ及び過去の販売実績データ等を組み合わせ、来客数およびメニューごとのオーダー数を予測	外食産業	全国
2	株式会社シノプス	大阪市	需要予測型自動発注・在庫最適化システム「sinops」	ロスが出やすい「日配品・パン・惣菜」から高価格かつ低回転率の商品まで幅広いカテゴリで需要予測・自動発注ができ、人手不足解消・ロス削減・欠品削減・在庫削減を同時に実現する製品・サービスを提供	食品製造業、食品卸売業、食品小売業	全国
3	株式会社DATAFLUCT	東京都	DATAFLUCT foodloss	POSや気象・人流等のデータ活用により、食品廃棄削減に特化した精度の高い需要予測モデルやダイナミックプライシングを構築し、データに基づく店舗オペレーション(発注・値引・棚割等)を改善することで廃棄の最小化と利益の最大化を実現する店舗支援AIサービス	食品製造業、食品卸売業、食品小売業、外食産業	全国
4	一般財団法人日本気象協会	東京都	商品需要予測コンサルティング eco×ロジ	「気象データ×出荷量・販売量データ」をAIなど最新技術を用いて解析することで需要を予測し、各企業における生産計画や在庫調整、マーケティング等をサポートすることで、過剰生産・過剰廃棄削減に貢献するサービス	食品製造業、食品卸売業、食品小売業、外食産業	全国
5	株式会社日立製作所	東京都	AI需要予測型自動発注サービス	さまざまな実績データを用いて店舗・商品ごとに需要予測を行い、欠品と廃棄のバランスを考慮して推奨発注量を提供するサービス。発注システムと連携することにより、発注作業の自動化を支援。	食品卸売業、食品小売業、その他(通販小売業、食品以外小売業)	全国
6	株式会社ファームシップ	東京都	人工知能(AI)を活用した野菜の市場価格予測サービス	過去の市場価格などのビッグデータを、AIが機械学習し解析することで、1、2カ月先のレタスの市場価格を予測するサービス	食品製造業、食品卸売業、食品小売業、外食産業、その他(農業)	全国
7	メトロエンジン株式会社、シルタス株式会社、株式会社ステイクリエーションホールディングス	東京都	フードダイナミックプライシング	食品小売店舗において、POSの売れ行きデータを用いた需要予測により、いつ売り切れるか、どのくらい売れ残るか、を予測し、売切期限になっても売れ残ると予測された食品に対しては、電子棚札を用いてダイナミックプライシングを実施し、売れ残りを防止するビジネス	食品小売業	全国

## 3. その他

番号	企業名(50音順)	所在地	ビジネス名	ビジネスの概要	本ビジネスの活用を想定している業種	対象地域
1	株式会社GEEK WORKS	東京都	pecco	冷蔵庫の中身をアプリ上に登録し、登録された食材だけで作れるレシピをAIが提案するレシピアプリ	外食産業	全国
2	株式会社スマートショッピング	東京都	IoT重量計スマートマットを活用した在庫管理・発注自動化サービス	重量センサーが搭載されたIoT重量計スマートマット上に管理を効率化したい商品を置いておくだけで定期的に重量を計測し、残個数や%を計算、在庫がなくなる前にメールアラートや発注を行うことで、在庫管理・発注業務の大幅な効率化・機械化を安価かつ簡単に実現するサービス	食品製造業、食品卸売業、食品小売業、外食産業、その他(医療・介護事業)	全国
3	ドギーバッグ普及委員会	名古屋市	食べ残し持ち帰り自己責任アプリ	食べ残しをお客様の自己責任で持ち帰りたい人と、この活動に賛同する飲食店さまの間で、「自己責任承認」を記録することで、トラブルがあった際に持ち帰り履歴を確認することでお客様の自己責任であったことを事後で証明できるアプリ	外食産業、その他(子ども食堂、盆踊り大会やお祭りなど地域の活動での飲食のボランティアサービス)	全国

## ICT や AI 等の新技術を活用した食品ロス削減に効果的なビジネス

団体名または企業名	ICS-net 株式会社
代表者 役職・氏名	代表取締役 小池 祥悟
担当者名 役職・氏名	執行役員 池 務
住所	東京都千代田平河町1-8-9半蔵門 KDビル5F
電話番号	03-3230-1239
FAX番号	050-3153-7717
E-mail	info@ics-net.com

ビジネス名	食品原料 WEB マッチングサービス「シェアシマ」
ビジネス概要	<a href="https://shareshima.com/">https://shareshima.com/</a> 食品メーカー（工場）が調達する食品原料分野において、マンパワーで行っていた作業の一部を Web で情報共有することにより、買い手にとっては効率の良い商品調達、売り手にとっては効率の良い営業活動が可能になります。
対象業種	食品製造業・食品卸売業
対象地域	全国
食品ロス削減の効果	Web で商品情報が共有されることにより、今まで過剰在庫などが原因で廃棄される選択肢しかなかった食品原料を新たに探しているユーザーとマッチングし、食品の原料段階でのロスの削減につながります。

ビジネス開始時期	2019年3月ベータ版としてオープン、2019年10月本格稼働
料金目安	商品登録料:年間90,000円(10品まで) 代金決済料:初回売り上げ10%(弊社の場合)
提供実績	アクセスユーザー数:7,190 ページビュー:46,060 (2019年2月26日~2020年1月5日現在)

ビジネス名:食品原料WEBマッチングサービス「シェアシマ」

会社名:ICS-net株式会社  
連絡先 03-3230-1239



対象業種・対象地域

対象業種:食品製造業・食品卸売業  
対象地域:全国

概要

食品メーカー(工場)が調達する食品原料分野において、マンパワーで行っていた作業の一部をWebで情報共有することにより、買い手にとっては効率の良い商品調達、売り手にとっては効率の良い営業活動が可能になります。

効果

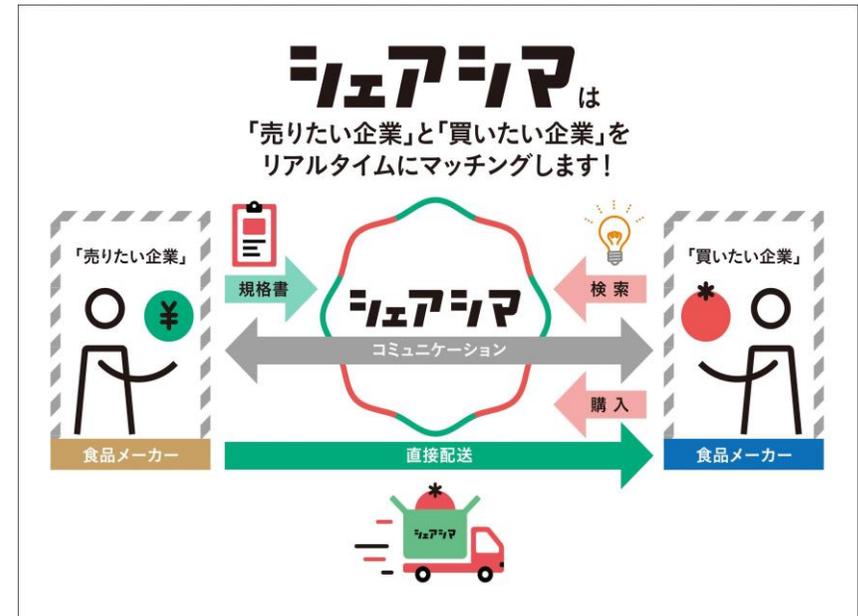
Webで商品情報が共有されることにより、今まで過剰在庫などが原因で廃棄される選択肢しかなかった食品原料を新たに探しているユーザーとマッチングし、食品の原料段階でのロスの削減につながります。

写真、図表等

Webサイト

<https://shareshima.com/>

シェアシマ



2019年11月よりトップページで「スポット品特集」のバナーを設置。通常の商品とは区別して商品を案内を開始しました。

スポット品特集



## ICT や AI 等の新技術を活用した食品ロス削減に効果的なビジネス

団体名または企業名	株式会社 NTT ドコモ
代表者 役職・氏名	第二法人営業部 BtoBtoX 担当部長 遠藤 正道
担当者名 役職・氏名	第二法人営業部 BtoBtoX 第二推進担当 赤石
住所	〒107-0052 東京都港区赤坂 1-8-1 赤坂インターシティ AIR 35 階
電話番号	03-5156-3314
FAX番号	03-5114-7055
E-mail	ecobuy-flw-ml@nttdocomo.com

ビジネス名	食品ロス削減を目指すサービス ecobuy
ビジネス概要	<p>ecobuy はスーパー・コンビニ・百貨店等をはじめとした全国の食品小売業で導入でき、「店舗」とそこで対象商品を購入した消費者の「家庭」両方で食品ロス削減を促進できるサービス。</p> <p>「店舗」では ecobuy アプリをスマートフォンにダウンロードした消費者がお店で消費/賞味期限が間近となった対象商品を購入後、レシートや QR コードを撮影しポイント申請するとインセンティブとしてポイントを付与される。消費者の商品購買を促進し店舗の食品ロス削減へとつなげていく。</p> <p>「家庭」では消費/賞味期限の 1 日前に、アプリのプッシュ通知にてお知らせし食べていない食品があれば、アプリ内でレシピが検索できる。家庭での消費行動を促進し食品ロス削減へとつなげていく。</p> <p>また、獲得した ecobuy ポイントは複数のポイントやマイルへの交換ができ、より多くの消費者が利用しやすく、食品ロスに対する認知や意識を高められることが期待できる。</p>
対象業種	主に食品小売業（その他業種も広く検討範囲として含みます）
対象地域	全国
食品ロス削減の効果	<ul style="list-style-type: none"> <li>・都内におけるスーパーにて 30 品目を ecobuy 対象商品として行った実証実験（東京都と実施：2018 年 1-3 月）では、ecobuy サービスで得られる廃棄数に対する食品ロス削減効果は 31.2%と考えられる。</li> <li>・期間内における前年取扱同商品の販売個数の比較では前年同月比 115.6%と増加し売り上げ拡大効果も見られた。</li> <li>・消費者へのアンケート結果では 88%のユーザーが継続利用を希望していることに加え、ecobuy 利用後 90%のユーザーが食品ロス削減への意</li> </ul>

	<p>識が変わったと答えた。理由として「ポイントがたまる」(51%)について「社会的問題に貢献できる」(38%)いたことから、消費者レベルにおける社会問題解決の一助となっている。</p>
--	---

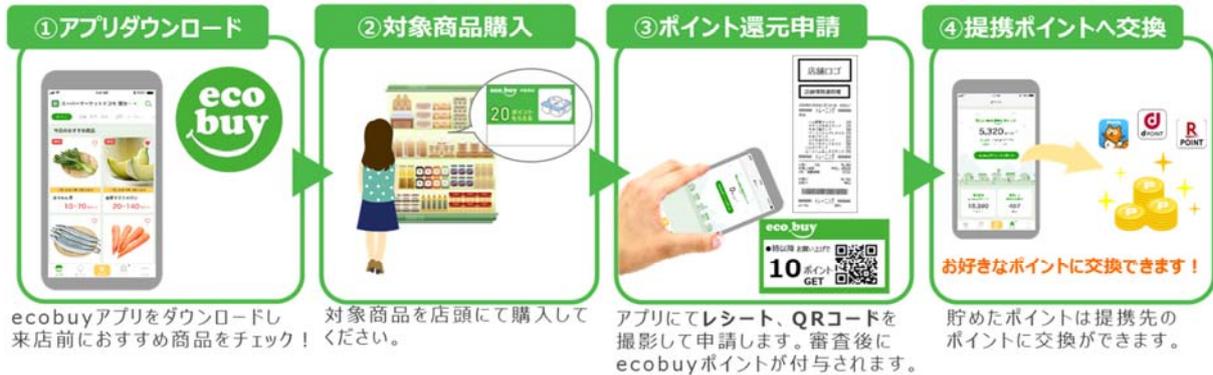
<p>ビジネス 開始時期</p>	<p>2020 年初夏頃を予定</p>
<p>料金目安</p>	<p>サービス利用者(消費者)側の利用料金:なし 導入店舗側への利用料金:ポイント発行時の原資、発行手数料、ecobuy システムの利用料を店舗数などに応じ月額で徴収予定。</p>

### 対象業種・対象地域

ecobuyはスーパー・コンビニ・百貨店等をはじめとした全国の食品小売業で導入でき、「店舗」とそこで対象商品を購入した消費者の「家庭」両方で食品ロス削減を促進できるサービスです。

## 店舗での賞味期限/消費期限間近の商品購買を促進

- ・お手持ちのスマートフォンからecobuyアプリをダウンロードしてお使いいただけます。
- ・店舗でecobuy対象商品を購入後、ポイント還元申請を実施し、提携ポイントへのポイント交換申請をしていただけます。



消費期限/賞味期限間近の商品へポイントを付与することにより商品購買を促進し、食品ロス削減へとつなげていきます

## 家庭での消費行動の促進

- ・消費/賞味期限の残期間1日前に、アプリのプッシュ通知にて消費・賞味期限をお知らせします。
- ・食べていない食品があれば、おすすめレシピを表示し、家庭での消費行動を促進します。



期限通知やレシピ表示、社会課題解決への協力を促すことで家庭での消費行動を促進し、食品ロス削減へとつなげていきます

## ICT や AI 等の新技術を活用した食品ロス削減に効果的なビジネス

団体名または企業名	合同会社クアツガ
代表者 役職・氏名	代表 斉藤優也
担当者名 役職・氏名	代表 斉藤優也
住所	東京都中野区松が丘1-21-15-205
電話番号	08070334841
FAX番号	03-6820-0941
E-mail	contact@quagga.life

ビジネス名	rebake
ビジネス概要	<p>rebake は、まだ見ぬおいしいパンに出会いたい、近くのお店じゃなくても気軽に買いたいというパン好きの想いと、捨ててしまうパンをなくしたいというパン屋さんの想いを実現する、パンのお取り寄せ・通販マーケットです。</p> <p>rebake では、パン屋さんで日々どうしても出てしまうおいしいのに捨てざるを得ないパンたちを、発送日未定にはなりますがちょっぴりお得に購入することが出来ます。</p> <p>売上の一部は環境や貧困に取り組む団体に寄付しています。rebake を通じて捨てられてしまうパンを減らし、持続可能な社会の形成に貢献していきます。</p>
対象業種	食品製造業・食品小売業
対象地域	全国
食品ロス削減の効果	<p>最大 90%以上の食品ロスの削減の効果があります。</p> <p>実際に導入しているパン製造小売り店の中で、ロスが 50%以上減っている店舗は 8 割以上に上り、高いロス削減効果が期待でき、それによって売上も向上します。</p> <p>通算では、サービス開始 1 年で 25 万個以上のパンのロスを削減しています。</p>

ビジネス名 :  rebake

会社名 合同会社クアッガ  
 担当部署 rebake  
 連絡先 contact@quagga.life

対象業種・対象地域

<対象>  
 全国の食品製造業・食品小売業

概要

rebakeは、パン専門のお取り寄せ通販マーケットです。  
 廃棄になりそうなパンを予約購入いただいた方に発送することで、パンの廃棄を減らすことが可能です。

<お勧めする食品関連事業者>  
 パン&菓子（製造）小売業 他

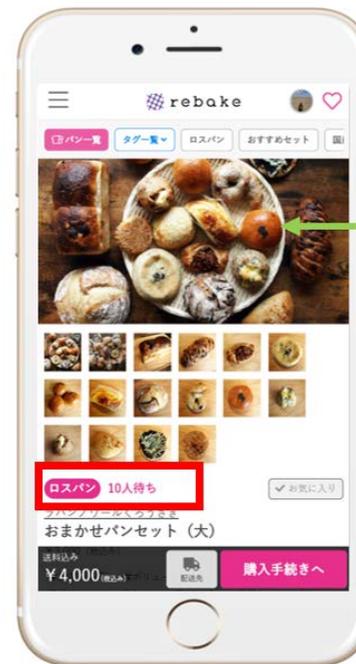
<活用例>  
 日々発生するパンの廃棄を、店舗閉店後にrebakeのパン好きの顧客に発送。これによって、ロスが減らすことが可能です。

効果

店舗の食品ロスを最大90%削減可能です。  
 ※ 2019年実績

<東京都のA店舗>  
 rebake導入以前は、1日平均1万円分のロスが出ていたが、rebake導入後は平均1500円程度に減少し、売り上げが月に10万円弱上がった。既存客とrebakeのユーザーがかぶることもありませんでした。

写真、図表等



予約注文



ユーザー



パン



店舗

rebakeのサービス上で、rebakeの会員の方には予約注文をしていただきます。

ユーザーには、ロスが出そうになるまで待ついただくことを了承いただいているため、店舗は本当にロスが出そうなタイミングで発送しロスを削減することが出来ます。



## ICT や AI 等の新技術を活用した食品ロス削減に効果的なビジネス

団体名または企業名	株式会社クラダシ
代表者 役職・氏名	代表取締役社長 関藤 竜也
担当者名 役職・氏名	取締役 河村 晃平
住所	141-0022 東京都品川区東五反田 4-5-2 五反田 NTビル 2F
電話番号	03-5333-2966
FAX番号	03-5333-2977
E-mail	kohei_kawamura@kuradashi.jp

ビジネス名	社会貢献型フードシェアリングプラットフォーム KURADASHI.jp
ビジネス概要	<p>食品ロス削減への賛同メーカー様より協賛価格で提供を受けた商品を消費者（会員）へ販売し、売り上げの一部を社会貢献団体へと寄付する日本初・最大級の社会貢献型フードシェアリングプラットフォームです。</p> <p>会員はお得に商品購入ができるのみならず、食品ロス削減に貢献しながら、社会貢献団体への寄付ができます。</p> <p>環境保護や動物保護の団体、新たに設立した KURADASHI 地方創生基金など、全 16 団体を支援しています。</p>
対象業種	食品製造業、食品卸売業、食品小売業
対象地域	全国
食品ロス削減の効果	<p>弊社では、通常廃棄されていた商品を再流通させ、消費者とのマッチングさせることで食品ロス削減に貢献します。</p> <p>当該サービスによる定量データ</p> <p>利用者数 8 万人</p> <p>取扱商品数 500 種類/月</p> <p>協賛企業 600 社</p> <p>削減トン数約 150 トン/月</p>

ビジネス 開始時期	2014年7月 創業
料金目安	平均単価 3000 円程度 (市場価格の平均65%オフ・最大95%オフで購入が可能)
提供実績	2014年7月創業

もったいないを価値へ



## フードロスについて

本来食べられるはずの食料が廃棄されることを「フードロス」といい、世界中で大きな社会問題となっています。  
日本は、年間で約**646万トン**のフードロスが発生する**世界有数のフードロス大国**だといわれています。  
人口増加ともなう、食料不足を防ぐため、フードロスは世界的な課題となっています。

## KURADASHI.jp

KURADASHI.jpとは「**2030年までにフードロスを半減させる**」という明確なミッションを掲げ、2015年にサービスを開始したショッピングサイトです。  
食品ロス削減に賛同いただいた食品メーカーより協賛価格で商品の提供を受け、**最大97%Off**の商品をクラダシ会員に提供します。  
購入代金の一部はNPO等へ寄付がされるという、三方良しのエシカル消費です。

- 1 お得に商品を購入** フードロス削減の理念に賛同いただいた企業様から商品を協賛価格でお買い物!!
- 2 寄付で社会貢献** 購入代金の3~5%を自然保護団体や医療・福祉団体などの社会貢献団体に寄付!!
- 3 キズナポイントが貯まる** 社会貢献度に応じて数値化した「キズナポイント」が加算されます。

## 各種受賞歴

- 2017年：「ソーシャルプロダクツ・アワード2017」にて「優秀賞」を受賞
- 2017年：農林水産省 食料産業局「食品ロスの削減へ向けて」に掲載
- 2018年：東京都環境局「チームもったいない」における「Saving Food」部門代表に抜擢
- 2018年：環境省主催「第6回グッドライフアワード」にて「環境大臣賞」を受賞
- 2019年：地場産品の食品ロス削減と販路の確立拡大を図り、地方経済の発展に向け、青森県南部町包括連携協定を締結
- 2019年：東京都品川区が地元企業として、「社会貢献製品支援事業」において令和元年度支援製品に認定
- 2020年：第7回「食品産業もったいない大賞」審査委員会審査委員長賞受賞



株式会社クラダシ  
コーポレートサイト



Kuradashi.jp

今すぐチェック!



## ICT や AI 等の新技術を活用した食品ロス削減に効果的なビジネス

団体名または企業名	Creation City Lab 株式会社 (ヨミ:クリエーション シティ ラボ)
代表者 役職・氏名	代表取締役:井上 圭一
担当者名 役職・氏名	取締役:小野 慎太郎
住所	神奈川県横浜市都筑区茅ヶ崎中央 44 番 5 号
電話番号	045-507-5395
FAX番号	045-507-5396
E-mail	info@lcl.co.jp

ビジネス名	temite (テミテ)
ビジネス概要	<p>タスクとリワード(課題と報酬)というゲーム要素を取り入れたプラットフォームです。「企業が設定したタスク」をクリアすると、「ユーザーがリワードを獲得できる」という仕組みです。</p> <p>タスク設定は自由です。(例:購入商品、該当店舗、決済方法、制限時間、レポート提出、アンケートなど)</p> <p>企業の課題をユーザーと一緒に楽しみながら、持続性のある方法で解決することを目的にしたサービスです。</p>
対象業種	食品製造業、食品小売業、外食産業、その他(通信販売業)
対象地域	全国
食品ロス削減の効果	<ul style="list-style-type: none"> <li>・利用者に消費期限間近の商品を手にとらせることができる (→意識付け)</li> <li>・廃棄処分されるはずのものが、商品として生まれ変わる (→商品価値の維持)</li> </ul> <p>結果的に、季節外れや消費期限・賞味期限が迫った食品、または仕込みすぎてしまった料理を売り切ることができる仕掛けになる。</p> <p>※消費期限が間近でも、「適切なタイミングで必要な人に届ける(知らせる)」仕組みが出来れば、「食品棚の前 or 後ろ問題」のコストも圧縮できます。消費者の思考を変化させるには時間がかかりますが、多様な価値観を認めた上で「必要な人に届ける」のは、価値のある行為と考えます。</p>

ビジネス名:temite (テミテ)



会社名 Creation City Lab 株式会社  
 担当部署 取締役 小野 慎太郎 (COO)  
 連絡先 045-507-5395

対象業種・対象地域

対象業種:食品小売業・外食産業

対象地域:全国



概要

■活用する場面

販売期間の終了が迫ってきたタイミング  
 (商品を棚から降ろす前、値下げのオペレーションを行う前など)

■おすすめする食品関連事業者のイメージ

廃棄を予定している商品をお持ちの企業すべてにおすすめです。

■活用例

右の図をご覧ください。

効果

■利用者に消費期限間近の商品を手にとらせることができる

(→意識付け)

■廃棄処分されるはずのものが、商品として生まれ変わる

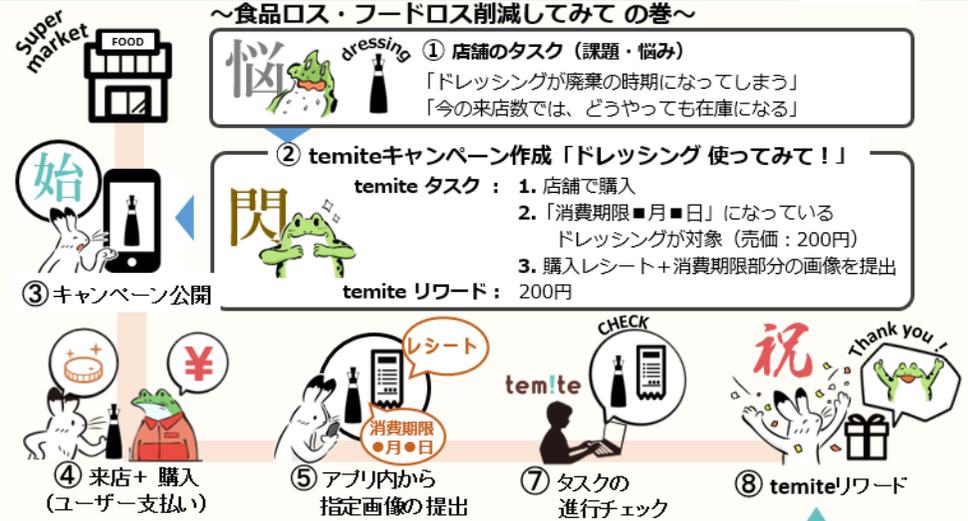
(→商品価値の維持)

結果的に、季節外れや消費期限・賞味期限が迫った食品、または仕込みすぎてしまった料理を売り切ることができる仕掛けになる。

※消費期限が間近でも、「適切なタイミングで必要な人に届ける(知らせる)」  
 仕組みが出来れば、スーパー等の「食品棚の前or後ろ問題」のコストも圧縮できます。  
 消費者の思考を変化させるには時間がかかりますが、多様な価値観を認めた上で「必要な人に届ける」のは、価値のある行為と考えます。

写真、図表等

企業のタスク(課題)が みんなのタスクになる  
 temite (テミテ)

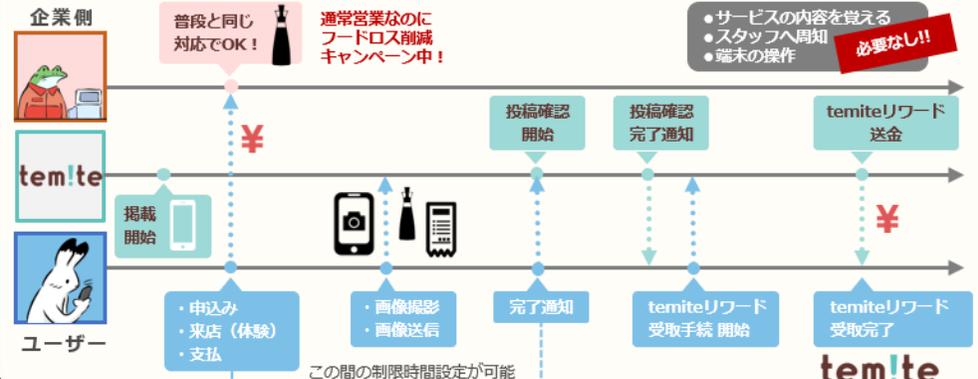


結果:「集客+廃棄量の削減」を獲得!!

展開フロー

オペレーションを変える必要なし!!

一般のお客様と同じように動くので、端末導入も携帯画面操作も必要なし!!



## ICT や AI 等の新技術を活用した食品ロス削減に効果的なビジネス

団体名または企業名	株式会社コークッキング
代表者 役職・氏名	代表取締役 CEO 川越 一磨(かわごえ かずま)
担当者名 役職・氏名	取締役 COO 篠田沙織(しのだ さおり)
住所	〒106-0047 東京都港区南麻布 3-3-1 麻布セントラルポイントビル 3階
電話番号	03-6453-6088
E-mail	sshinoda@cocooking.co.jp

ビジネス名	フードシェアリングサービス「TABETE」
ビジネス概要	<p>「TABETE」(タベテ)は、売れ残った食材を抱える飲食店と消費者をつなぎ、フードロス削減を目指すフードシェアリングのマッチングサービスです。予約客のキャンセルや雨天による来客数の低下などの理由により、飲食店が提供する機会を失ってしまった食材を TABETE のプラットフォーム上で販売します。</p> <p>消費者は、TABETE 上に登録されているメニューを選択、実際に店頭へ足を運び、商品を受け取っていただきます。(決済システムは TABETE 上で完結)</p> <p>食品ロスを解決しながら「ユーザーよし」「お店よし」「環境よし」の新たな“三方よし”を実現する社会課題解決型のウェブサービスです。</p>
対象業種	食品小売業、外食産業
対象地域	首都圏を中心に展開中(順次エリア拡大を図ります。)
食品ロス削減の効果	2018年のサービス開始以来、わずか1年半で登録店舗数480店舗。登録ユーザー数22万人以上。廃棄の危機から救った食事(総レスキュー数)1万6000食以上(令和2年2月時点)。経済と環境分野での相乗効果を発揮して、フードロス削減に大きく貢献しています。

ビジネス開始時期	2018年4月
料金目安	初期導入費用は0円です。 飲食店側が出品した商品(値段は250~680円)が、実際に消費者に購入された際に、150円を手数料として受け取ります。
提供実績	(2018年4月~2020年2月) <ul style="list-style-type: none"> <li>・登録店舗数480店舗</li> <li>・登録ユーザー数22万人超</li> <li>・廃棄の危機から救った食事(総レスキュー数)1万6000食以上</li> <li>・地方自治体との連携5市(横浜・浜松・金沢・藤沢・大阪)</li> </ul>

# TABETEとは

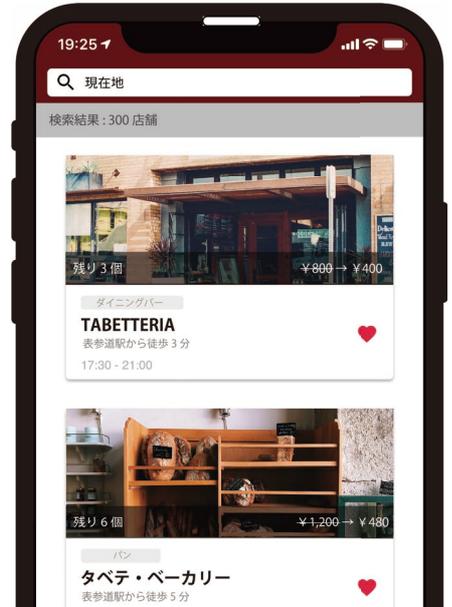


ダウンロードはこちら！

## ！ 飲食店での食品ロス削減アプリ！

TABETE（タベテ）とは、飲食店等で**食品ロス**の危機にある食事を、ユーザーが「お得に」**レスキュー**（テイクアウト）できるスマホアプリです。

店頭で売り切れないパンやお弁当、予約のキャンセルが出してしまった食事、端材でつくったオリジナル商品など、様々な食事が出品されています。



©2020 CoCooking



# TABETEの仕組み



## ！ ユーザーがお店に「レスキュー」しに行く仕組み



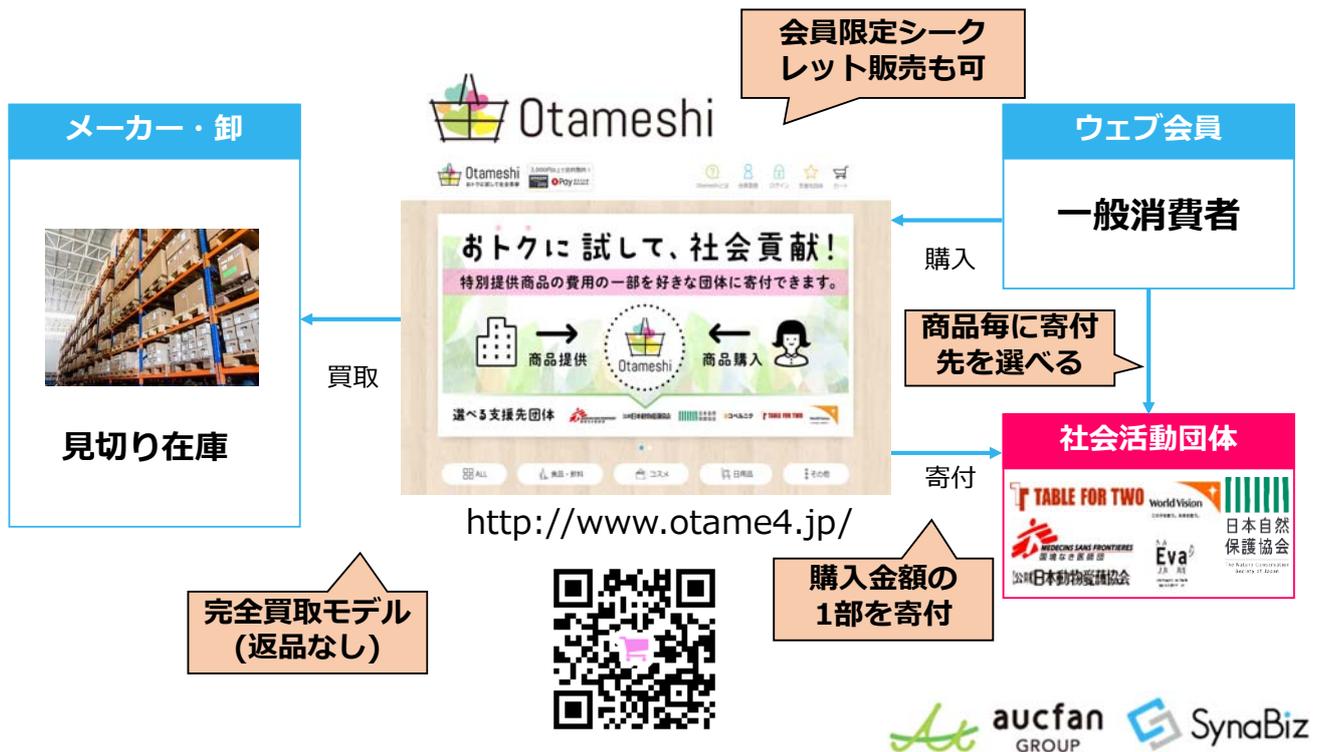
©2020 CoCooking / イラスト ©ヤギワタル

## ICT や AI 等の新技術を活用した食品ロス削減に効果的なビジネス

団体名または企業名	株式会社 SynaBiz（株式会社オークファン 100%子会社）
代表者 役職・氏名	代表取締役 武永修一
担当者名 役職・氏名	執行役員 藤井厚
住所	東京都品川区上大崎 2-13-30 oak meguro3 階
電話番号	03-6416-0960
FAX番号	03-6416-0598
E-mail	atsushi.fujii@synabiz.com

ビジネス名	Otameshi
ビジネス概要	品質には問題はないが、賞味期限間近、季節商品およびパッケージ変更等により通常の流通が難しく時間の経過と共に処分されてしまう従来廃棄されていた商品をオトクに購入でき、かつ購入者様が選んだ社会貢献活動団体に売上の一部を寄付できる社会貢献型 EC ショッピングサイト。 ( <a href="https://www.otame4.jp/">https://www.otame4.jp/</a> )
対象業種	食品製造業、食品卸売業、食品小売業
対象地域	全国
食品ロス削減の効果	当社は流通に至る前に本来なら廃棄されてしまう食品を、当社の流通経路にのせることで消費者にお届けするビジネスを展開している為、食品ロス 643 万トンのうち、製造から流通に至る事業系食品ロス 222 万トンの削減に寄与します。

注文金額の一部を寄付できる仕組みがメーカーにもユーザーにも好評

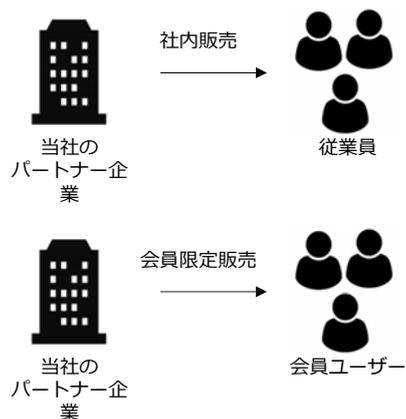


## 会員制クローズド販売、ノベルティ活用にも対応

クローズドな販売にも対応可

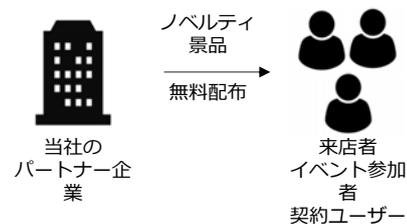
### 会員制クローズド販売

- 社内販売、福利厚生販売（福利厚生会社と連携）
- 会員ユーザー向けに特別販売



### ノベルティ活用

- 来店者やイベントのノベルティ、景品として活用



## ICT や AI 等の新技術を活用した食品ロス削減に効果的なビジネス

団体名または企業名	東京ガス株式会社
代表者 役職・氏名	デジタルイノベーション戦略部サービスイノベーション G マネージャー 藤原直彦
担当者名 役職・氏名	デジタルイノベーション戦略部サービスイノベーション G 塩田夏子
住所	〒105-0013 東京都港区浜松町 2-3-1 日本生命浜松町クレアタワー22 階
電話番号	03-5400-3879
FAX番号	03-3437-9264
E-mail	tgtrial@tokyo-gas.co.jp

ビジネス名	junijuni sponsored by TOKYOGAS
ビジネス概要	<p>junijuni (ジュニジュニ) は、賞味期限切迫やパッケージ変更、期間限定プロモーションの終了等を理由に従来は廃棄されていた食品・日用品等をメインに販売しているショッピングサイトです。商品の販売価格には寄付金が含まれており、消費者は商品の購入を通じて、ロスの削減・寄付をすることができ社会課題解決に貢献することができます。</p> <p>商品提供企業は、ブランド毀損に繋がりにくく廃棄在庫を収益化できる他、ショッピングサイを通じて新規顧客開拓にも繋がります。</p>
対象業種	食品製造業、食品卸売業、食品小売業
対象地域	全国
食品ロス削減の効果	<ul style="list-style-type: none"> <li>賞味期限切迫やパッケージ変更、期間限定プロモーションの終了等の理由により、通常販売できなくなった商品在庫を事業者から買い取り、ショッピングサイト「junijuni (ジュニジュニ)」を通し、消費者へ販売をいたします。</li> <li>実績として、2019 年 4 月のサービス開始から 2020 年 1 月までで、junijuni を通して約 51,500 点の食品が購入されました。</li> </ul> <p>また、売上金額のうち 275,264 円を社会活動支援金として寄付いたしました。</p>

ビジネス 開始時期	2019年4月25日
料金目安	商品提供企業：出品のための手数料無料 消費者：平均購入価格 3500 円
提供実績	juniuni 会員数：約 5500 名（2019年4月～2020年1月）

対象業種・対象地域

対象業種: 食品製造業・食品卸売業・食品小売業  
 対象地域: 全国

概要

- 賞味期限切迫やパッケージ変更、期間限定プロモーションの終了等の理由により、通常販売できなくなった商品在庫を事業者から買い取り、ショッピングサイト「junijuni (ジュニジュニ)」を通し、消費者へ販売をいたします。
- スナック菓子、乾麺、缶詰、レトルト商品、ペットボトル飲料など「賞味期限」の問題でロスに課題を抱えている事業者におすすめいたします。

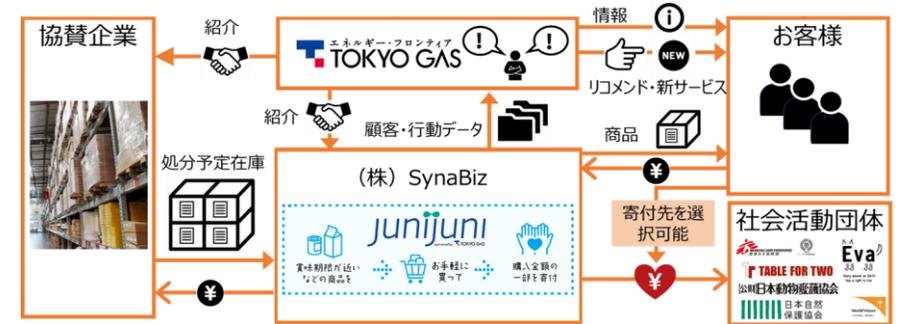
効果

従来は廃棄されていた食品を消費者へお届けすることができます。

実績として、2019年4月のサービス開始から2020年1月までで、junijuniを通して約51,500点の食品が購入されました。

写真、図表等

■ビジネス概要



企業メリット

- ブランド毀損なく廃棄在庫を収益化
- 新規顧客開拓

消費者メリット

- 良い商品をお手軽に購入可能
- 社会貢献に手軽に参加

■実績

- 協賛企業: 約100社
- 延べ取扱商品数: 約10,400点
- junijuni会員数: 約5,500人
- 食品販売実績: 約51,500点 (2020年1月時点)

↓ junijuniはこちら



## ICT や AI 等の新技術を活用した食品ロス削減に効果的なビジネス

団体名または企業名	バリュードライバーズ株式会社
代表者 役職・氏名	代表取締役 CEO 佐治祐二郎
担当者名 役職・氏名	取締役 COO 山本和真
住所	東京都港区麻布台 1-9-14 ランドコム麻布台 6F
電話番号	03-5251-4320
FAX番号	03-5251-4356
E-mail	<a href="mailto:kyamamoto@value-d.co.jp">kyamamoto@value-d.co.jp</a>

ビジネス名	産地ロス・食品ロス削減を目指す「tabeloop(たべるーぶ)」
ビジネス概要	tabeloop とは、売り手（食品メーカー、卸、生産者など）と買い手（飲食店、個人）をつなぐ WEB サービスであり、特に一次生産者のところで発生する産地ロスを削減するために力を入れています。tabeloop の特徴としては、生産者と消費者がダイレクトでやり取りができるチャット機能を有し、また、消費者が実際に食べた際のレシピなどを生産者に伝えるレビュー機能を有しています。WEB だけでなく、リアルな場でも食品ロス・産地ロスを削減することを目的として『tabeloop マルシェ』にも取り組んでいます。
対象業種	食品製造業、食品卸売業、食品小売業、外食産業、その他（農林水産業）
対象地域	全国
食品ロス削減の効果	tabeloop は、まだ食べられるのに廃棄されてしまうもの（規格外、賞味期限等）を対象として販売しています。WEB サービスとリアル販売との食品ロス削減効果はこれまでに 1.5 トン程度です。

# 事業系で発生する 食品ロス・産地ロスの削減

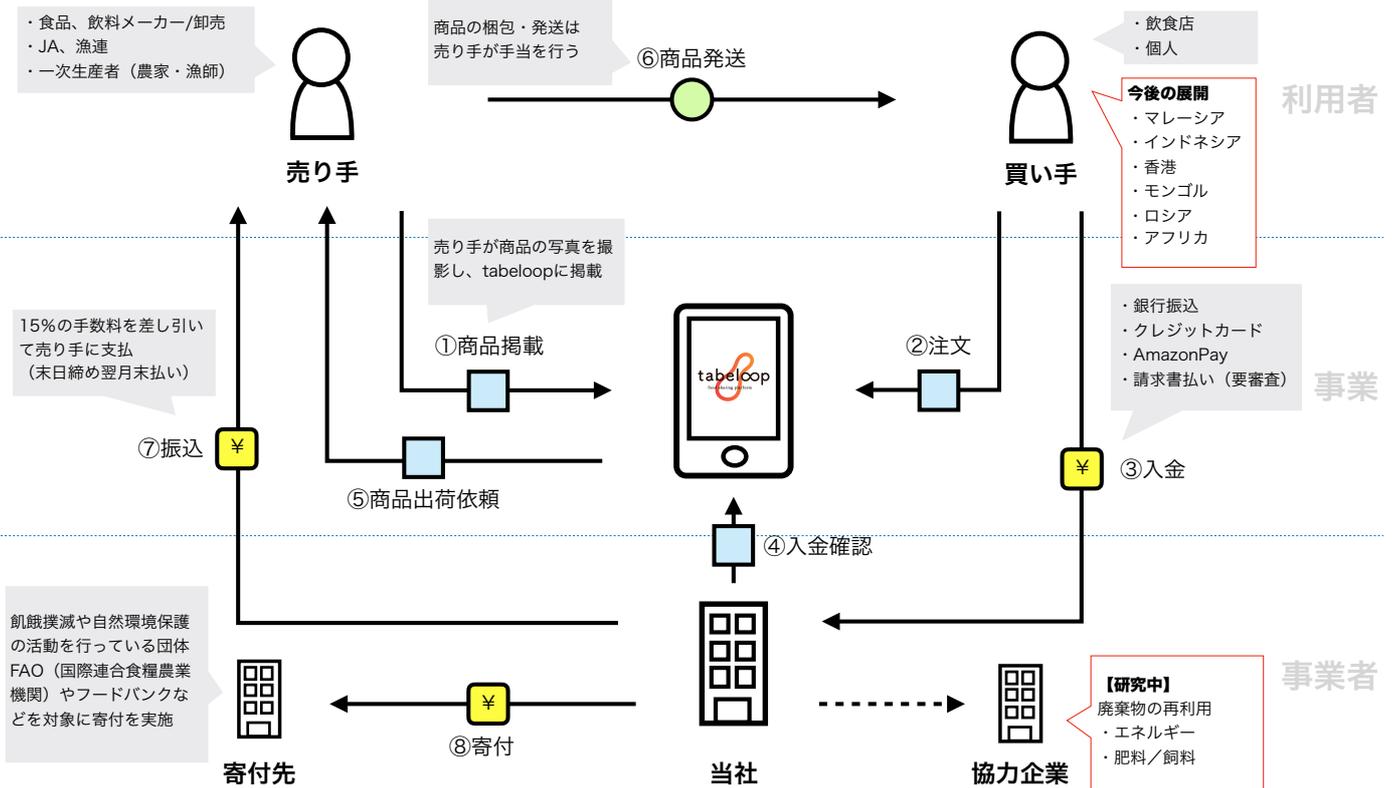
- ・卸からメーカーへ返品となるもの
- ・小売から卸へ返品となるもの
- ・一次産業において、発生する農産・水産物のロス（作りすぎ、獲れすぎ）
- ・メーカーによる輸入時等の汚破損により販売できないもの



サイトQRコード

- ・フードシェアリングプラットフォーム：tabeloop（たべるーぷ）とは売り手、買い手とも**会員制**のBtoB、BtoCの**クローズドなECプラットフォーム**です。
- ・当社は売り手から最大15%の手数料を取得、**その一部を飢餓撲滅のために活動している団体等に寄付します。**
- ・また、さまざまな啓蒙活動を通じて食品ロスの認知度を高める活動、若い世代に対する食育活動も推進します。

□ : 情報の流れ    ● : モノの流れ    ¥ : お金の流れ



## ICT や AI 等の新技術を活用した食品ロス削減に効果的なビジネス

団体名または企業名	株式会社ビューティフルスマイル
代表者 役職・氏名	代表取締役
担当者名 役職・氏名	文美月
住所	大阪市西区北堀江 1-1-21 四ツ橋センタービル 9F
電話番号	06-4708-7802
FAX番号	06-4708-7810
E-mail	mbun@beautifulsmile.co.jp

ビジネス名	ロスゼロ
ビジネス概要	食品メーカーで発生した規格外品・1/3 ルールによる販路不足などの「もったいない」食品を、消費者・企業につなぐソーシャル EC サイト。作り手の思いやこだわりを HP や同梱チラシで食べ手に丁寧に記載し、メーカーの食品ロス削減への取組みが CSR となるようにブランディング。メーカーの廃棄コストを減らし、さらには消費者に食べてもらうことで潜在顧客への獲得につなげる。一方、消費者にとっては「もったいないもの」を美味しくお得に購入可能。売上の一部で途上国の教育支援を行う。 ロス食材の種類によっては、レストランイベントなどを提案。
対象業種	食品製造業、食品卸売業、食品小売業、外食産業、その他（JA、一次生産者）
対象地域	全国
食品ロス削減の効果	※食品メーカーの廃棄コストが減り、売上に変わる EC 販売をロスゼロが代行し、ブランディングすることにより、メーカーは食品をロスゼロに出しやすくなる。

料金目安	無料
提供実績	2018年4月～2020年1月までの販売実績6トン(6,000kg)

# 食品メーカーのロスを減らし、消費者に直接つなぐ。 日本に新しい消費のあり方を提案する『ロスゼロ』 (株式会社ビューティフルスマイル)

食品メーカーで発生する食品ロス（規格外、製造余剰、1/3ルールによる賞味期限間近の食品）を、メーカーをブランディングしながらEC販売。社会に食品ロス問題を啓発しながら、美味しく、楽しく買い物をしてもらうことによって食品ロス削減を目指すプラットフォーム。ロス食材の種類によってはレストランイベントなどを提案。

## □ 「作り手」・「食べ手」・「ロスゼロ」みんながハッピーに



ロスが減る、笑顔が増える。

- 消費者向けEC販売
- 法人向けECもしくはオフライン販売
- ロスゼロ食堂（カフェ・レストラン）
- 飲食店とのコラボ。ロス食材を使った食事会の開催
- SDGs企業研修、講演、執筆その他啓蒙活動

「作ったものを最後まで美味しく食べてほしい」という作り手（メーカー）の思いや食品ロスに対する姿勢、ロス発生の原因をHPに記載。提供メーカーのブランド価値向上を目指す。

単なる安売りはせず、新しい食品に生まれ変わらせ付加価値をつけたオリジナル商品開発も積極的に行う。



<https://www.losszero.jp/>  
Twitter: losszero\_jp  
Facebook: losszero.jp



大阪府「おおさか食品ロス削減推進パートナー」認定企業

## ロスゼロ取扱商品例

ブランド棄損を避ける一つの方法として、付加価値のあるものとして生まれ変わらせるなど、ストーリーやコンセプト、発生の理由を大切に伝えて販売。メーカーのブランディングや商品開発力の向上、購入による消費者の意識向上、教育機関の食育への効果を目指す。



余った節分豆をほんのり甘く加工した「三色福豆」⇒保育園での食育へ。



バレンタインで余った製菓用チョコに節分豆、スーパーフードを混ぜたチョコバー「鬼に金棒チョコ」



パティシエの練習で割れた高級マカロン。チョコを混ぜた商品も。



冷夏による中元用の製造余剰。1/3ルール、販路不足



割れた瓦せんべいに菓子にチョコを混ぜた商品



容器余剰。プラごみを避けるため追加注文分のみ充填



観光客減による土産物の余剰品



規格外野菜・果物を活かしたジュース



割れやズレのある規格外品



ロットによる過剰製造、販路不足

## ICT や AI 等の新技術を活用した食品ロス削減に効果的なビジネス

団体名または企業名	みなとく株式会社
代表者 役職・氏名	代表取締役 沖杉大地
担当者名 役職・氏名	同上
住所	東京都新宿区西新宿 6-8-1 住友不動産新宿オークタワー
電話番号	03-6844-3450
E-mail	info@nofoodloss.com

ビジネス名	No Food Loss
ビジネス概要	<p>食品ロスの解決を目的とし、コンビニエンスストアや小売店において販売期限や季節限定パッケージなどの理由からまだ食べられるのにやむなく捨てられてしまう商品がクーポン形式にて発行されお得なお買い物が楽しめるアプリです。</p> <p>購入金額の一部は、特定非営利法人 TABLE FOR TWO International を通してアフリカやアジアの子ども達の給食費として寄付される仕組みです。</p> <p>特徴としては、販売期限が切れて「棚から下げた商品」を、捨てるのではなく、「店内の別の場所にて保管」し、「食品ロスの情報」をユーザーに発信することで、消費・賞味期限間近まで販売することができることです。</p>
対象業種	食品小売業・ホテル
対象地域	全国
食品ロス削減の効果	<p>2019年2月のリリース以後、コンビニエンスストアなどの小売店約100店舗に導入し、累計で約3万個の食品ロスを販売できました。店舗から出品された食品ロスのうち約4割をユーザーに販売し、店舗当たりの確実な食品ロスの削減と収益改善につながっております。寄付できた給食数は1400食以上です。</p> <p>また、ホテルでは余ってしまった朝食buffetの情報をユーザーに発信し、ランチボックスにて販売しています。実験を開始した9月から3ヶ月間で20個のランチボックスを販売することができました。出品に対して9割以上が購入されることから、実験は継続し、ホテルbuffetの食品ロスの削減の一助を目指します。</p>

ビジネス 開始時期	2019年2月1日
料金目安	食品関連事業者側がアプリを通して販売できた商品金額の20% (例) 定価100円の商品を50円にて販売した場合、10円(20%)の手数料
提供実績	(2019年2月~継続中)

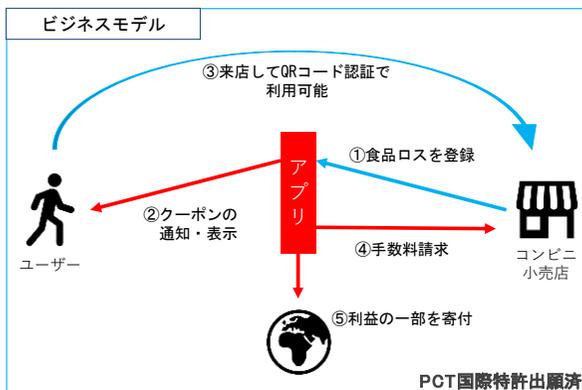


会社名 みなとく株式会社 担当 沖杉  
 連絡先 03-6844-3450

対象業種・対象地域

対象業種: 食品小売業・ホテル  
 対象地域: 全国

概要



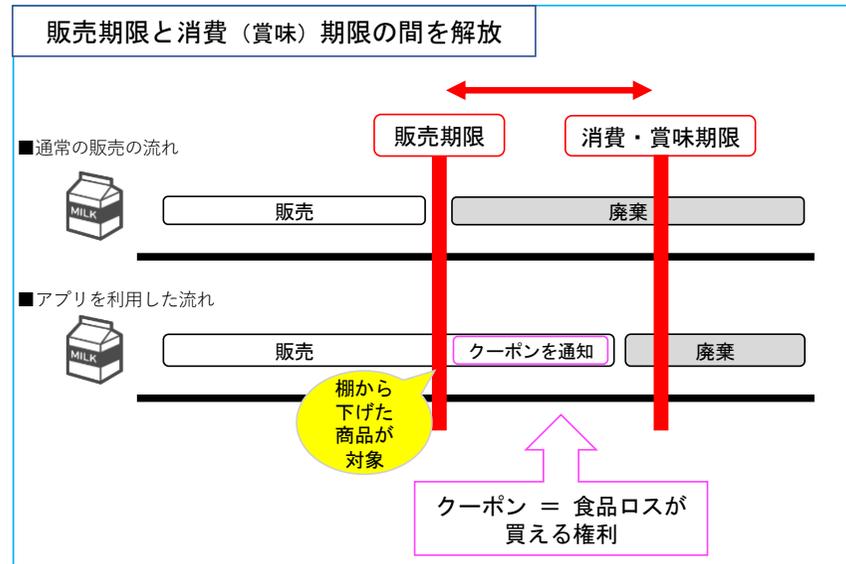
コンビニなどの食品ロスを割引クーポンとして、ユーザーに通知・表示し、購入を望むユーザーが来店することで、食品ロスを販売することができるサービスです。

効果

【累計実績】 2019年2月～継続中(1月16日現在)  
 導入店舗数……………約100店舗  
 食品ロスの販売数……………約3万食  
 出品した食品ロスの購入割合……………約4割  
 寄付できた給食数……………1,400食以上

【1店舗あたりの12月の販売実績】 新宿区のコンビニ  
 登録した食品ロスの個数……………629個  
 購入された食品ロスの個数……………447個  
 利用したユーザーの数……………49人

写真、図表等



対象となる商品とユーザー同意の上での販売

対象となる主な商品

販売期限切れ	消費・賞味期限が切れる30分～数日前
キズ・凹み	缶コーヒーなどのペコ缶、外袋の破損など
季節限定パッケージ	季節やイベント 限定のパッケージ商品

ユーザーの同意の上で販売する仕組み

ユーザーは「上記理由の商品であること、商品の保存場所や方法が通常とは異なること」に同意し、「商品の状態を確認してからのお支払い」となるため、商品の渡し間違いやお客様とのトラブル軽減できます。

## ICT や AI 等の新技術を活用した食品ロス削減に効果的なビジネス

団体名または企業名	株式会社REARS
代表者 役職・氏名	後藤 靖佳
担当者名 役職・氏名	小出 真由美
住所	大阪府大阪市西区京町堀 1-4-9 京町橋八千代ビル 4 階
電話番号	06-6574-1500
FAX番号	06-6571-5855
E-mail	goto@rears.co.jp

ビジネス名	余剰食材シェアリングアプリ FOOD PASSPORT
ビジネス概要	FOOD PASSPORT は、飲食店の食品ロス削減を目指した月額定額制のサービスです。飲食店は初期・月額費用 0 円。ユーザーは、月額 980 円で月 10 回まで掲載店舗のおまかせメニューを食べられるアプリサービスです。2018 年 10 月にリリースし、掲載店舗数は、関西・関東合わせて 1,200 店舗超え。フードシェアリングサービスでの加盟店舗数は No.1。(※2019 年 11 月時点にて)
対象業種	外食産業
対象地域	東京都・神奈川県・埼玉県・千葉県・大阪府・京都府・兵庫県・奈良県・和歌山県・滋賀県
食品ロス削減の効果	飲食店で様々な理由から出てくる食品ロスになりそうな食材を利用して、日々提供されているメニュー点数は、1,000 点以上／日が掲載されています。現状、1,000 点以上の消費まで至っていませんが、1 食あたりを 150g と仮に計算した場合、150kg／日が削減効果になります。当社では将来 2030 年までに 643 万トンの食品ロス半減を目標にサービスを提供しております。



# 余った食材を有効活用しませんか？

## FOOD PASSPORT

飲食店の余剰食材をシェアリング  
おまかせメニューの月額定額制サービス

急な大雨、予約のキャンセル、余った食材、アイドルタイム  
これらを解決するアプリサービスです

使い方は簡単!!



①余り食材のメニューをアップ  
(メニュー登録は1度でOK)



②お客様が来店  
(月額課金したお客様を店舗へ送客いたします)



③余った食材で作ったメニューを提供。  
ワンドリンク制でお店の売上にも貢献!

# ご利用料金 0円

飲食店様の費用は一切なし!0円でご利用いただけます

<料金・サービスイメージ>



売上の2%は  
社会活動団体への寄付



©REARS.inc.All Rights Reserved.

FOOD PASSPORT

<提供方法>

様々なシーンであまりそうな食材を活用したおまかせメニュー例です。  
他にも多数サンプルをご準備しております。



メニューが決まれば

曜日

時間帯

在庫数

を決めて  
アプリへUP!



<分配金について>

店舗様への来店人数に応じて、月額料金の総額を原資とし、来店されたユーザーの回数分を分配させていただきます。

①分配金総額  
(月額料金×総ユーザー数×30%)  
※仮:980円×1万人×30%=294万円

②1来店あたりの分配金  
(分配金総額÷総来店回数)  
※仮:294万円÷3万回=98円

③店舗ごとの分配金  
(1来店あたりの分配金×来店回数)

A+B+C+... = 3万回/月

※仮: 98円/回  
1回来店 98円  
3回来店 294円  
10回来店 980円

上記例はご利用の際の目安となります。  
金額をお約束するものではありません。

<登録依頼>

店舗登録も無料。下記を記載しFAXまたはメール送付すると、担当からご連絡申し上げます。  
アプリの利用説明にお伺いさせていただきます。

参加同意書

会社名	
店舗名	
ご担当者様	
TEL	
住所	
MAIL ADDRESS	



株式会社REARS(リアーズ)

〒550-0003 大阪府大阪市西区京町堀1丁目4-9 京町橋八千代ビル4階  
Mail: info@rears.co.jp FAX: 06-6571-5855

フードパスポート  
food-passport.jp



お問い合わせ ▶▶▶ TEL 06-6574-1500 (受付時間: 平日 10:00~18:00)

## ICT や AI 等の新技術を活用した食品ロス削減に効果的なビジネス

団体名または企業名	Render 株式会社
代表者 役職・氏名	代表取締役社長 森田 喜知也
担当者名 役職・氏名	代表取締役社長 森田 喜知也
住所	岐阜県岐阜市城東通 3-17-2
電話番号	058-201-0444
FAX番号	058-201-0666
E-mail	support@render.co.jp

ビジネス名	割引・特売・詰め放題ショッピングサービス「Render」(レンダー)
ビジネス概要	<p>商売をされている方が、抱えている様々なロス(労力・経費・廃棄など)を、削減しながら、消費者のニーズと上手く連動させた、今までにない Web ショッピングにおける新しい買い物の仕方を提供。</p> <p>今まで出ていたロスの「-」を少しでも減らせられるように、またはそれが「±0」や売上として「+」になる手段の一つになることで、食品ロス削減寄与を目指しています。</p> <p>購入者に向けては、ただ単に決まった数を販売するのではなくて、ゲーム性を持たせる販売方法により「楽しく、おトク感」を持たせることができ、全国に潜在している、傷モノや規格落ち品、B 品、訳あり品を欲しいという方へ販売提供。販売者も購入者も喜べる仕組みです。</p>
対象業種	食品製造業・食品卸売業・食品小売業・その他(農業・水産業)
対象地域	全国
食品ロス削減の効果	<p>食品に係わる、傷モノ(自然災害で被災)や規格落ち品(製造品質の過程)での、B 品(季節外れ品)、訳あり品(賞味期限間近)が発生してしまった場合に、Render でリアルタイム出品。</p> <p>(例) 傷物のリンゴが 1000 個ある。廃棄するのは勿体ないし、損害が出る。でも傷があり通常流通には出荷できない。傷があるだけで味は同じなのに。よし Render で詰め放題で出品しよう!</p>

	<p>(出品内容)</p> <p>1000円でリンゴ詰め放題。ゲームレベル1。(平均連打回数15回)</p> <p>なので、消費者の方はゲームにチャレンジしスマホの画面を叩いた個数分だけ届くリンゴの数が変わる。=消費者は叩くほどお得に!</p> <p>さらに叩けば叩くほど食品ロスに回るリンゴが減っていく=食品ロス削減に自然に寄与!</p>
--	--

ビジネス 開始時期	2019年10月1日~
料金目安	食品関連事業者側・・・月額費用0円、更新費用0円、販売手数料10% 消費者側・・・アプリ無料ダウンロードでサービス利用可能。
提供実績	(2019年10月~2020年1月) 出店登録者数は50社弱

# 労力・経費・廃棄のロスを上上に! 割引、特売、詰め放題 ショッピングサイト



ビジネスモデル特許出願中

(特許出願番号:2019-127156)



商売をされている方が、抱えている様々なロス（労力・経費・廃棄など）を、削減しながら、消費者のニーズと上手く連動させた、今までにないWebショッピングにおける新しい買い物の仕方を提供。

今まで出していたロスの「-」を少しでも減らせられるように、またはそれが「±0」や売上として「+」になる手段の一つになることを目指しています。

購入者に向けては、ただ単に決まった数を販売するのではなく、ゲーム性を持たせる販売方法により「楽しく、おトク感」を持たせることができ、全国に潜在している欲しい方へ販売提供。販売者も購入者も喜べる仕組みです。



## Render 導入のメリット

- 様々なロスの形態に合わせた出品方法により、廃棄ロス削減につなげられる。
- 大量の商品があり困っている。または商戦のイベントとして販売したい場合、設定した金額内で購入者がレンドした数だけ詰め放題販売
- あまり在庫はないが、賞味期限近く困っている。または通常商品を割引で販売したい場合、購入者が連打した数×設定した割引（円or%）方法で販売
- 残り1つやプレミア物、希少品など販売したい場合、連打タイムアタックで基準をいち早くクリア出来た人が購入できる販売。
- 製造業例でいえば、生産上出来てしまった規格落出品などが1000個程ある。その場合Renderを活用すれば詰め放題出品で大量に販売。
- 小売店例でいえば、大量な数は無いが見切り品が色々な種類ある。その場合Renderを活用すれば割引出品で全国に向けて販売。
- 農業例でいえば、傷物など市場に出荷できない農産物がある。その場合Renderを活用すれば、直接購入者へ大量でも割引してでも販売が出来る。

WEB



App Store  
からダウンロード



Google Play  
で手に入れよう



## ICT や AI 等の新技術を活用した食品ロス削減に効果的なビジネス

団体名または企業名	株式会社 ARISE analytics
代表者 役職・氏名	代表取締役社長・家中 仁
担当者名 役職・氏名	Business Development Division, Division Lead・杉田大亮
住所	東京都渋谷区渋谷 2-21-1 渋谷ヒカリエ 31F
電話番号	03-6365-6363(代表)
E-mail	inquiry@ariseanalytics.com

ビジネス名	Intelligent Demand Forecast
ビジネス概要	レストランなど日によって来客数やメニューのオーダー数が異なる業態に対し、店舗周辺の人流データ・イベントデータ・天候データおよび過去の販売実績データ等を組み合わせ、来客数およびメニューごとのオーダー数を予測。
対象業種	外食産業
対象地域	全国
食品ロス削減の効果	某外食サービス会社における来客数予測において、これまでの来客数予測と比較し、予測誤差を 25%削減することができた。

ビジネス開始時期	令和元年 11 月
料金目安	都度ご相談の上決定
提供実績	某外食サービス会社と来店者数予測を実施 (令和 2 年 1 月)

# ビジネス名: Intelligent Demand Forecast

会社名 株式会社ARISE analytics  
 担当部署 Business Development Division  
 連絡先 03-6365-6363 (代表)



需要予測 |

## 対象業種・対象地域

- 対象業種: 外食産業
- 対象地域: 全国

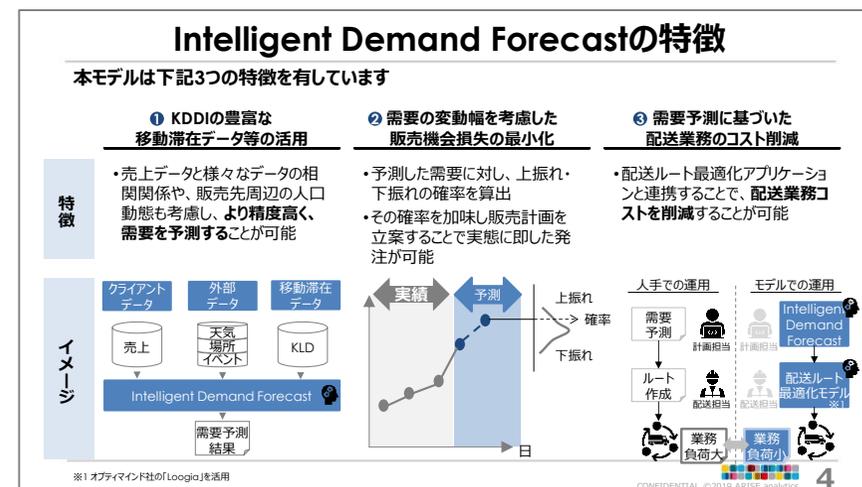
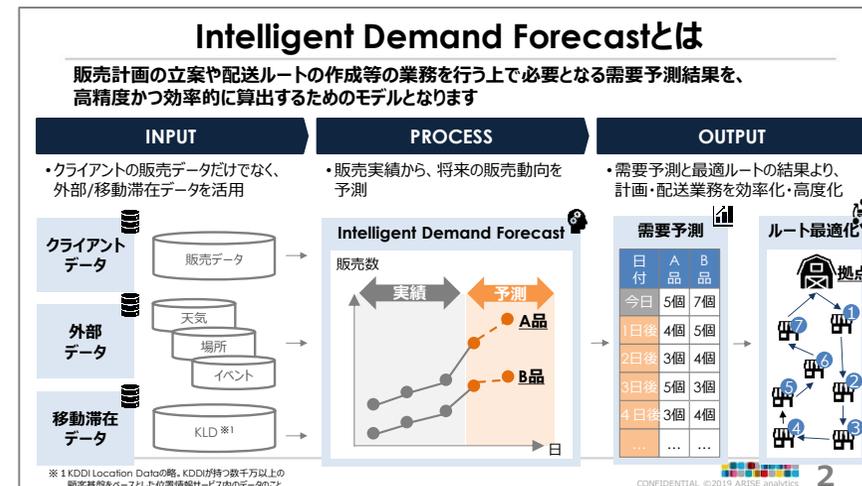
## 概要

- レストランなど日によって来客数やメニューのオーダー数が異なる業態に対し、店舗周辺の人流データ・イベントデータ・天候データおよび過去の販売実績データ等を組み合わせ、来客数およびメニューごとのオーダー数を予測

## 効果

- 某外食サービス会社における来客数予測において、これまでの来客数予測と比較し、予測誤差を25%削減することができた

## 写真、図表等



## ICT や AI 等の新技術を活用した食品ロス削減に効果的なビジネス

団体名または企業名	株式会社シノプス
代表者 役職・氏名	代表取締役 南谷 洋志
担当者名 役職・氏名	管理部 経営企画課 広報担当 ライラ 未遊
住所	大阪府大阪市北区梅田 1-12-12 東京建物梅田ビル 5F
電話番号	06-6341-1225
FAX番号	06-6341-1226
E-mail	ir@sinops.jp

ビジネス名	需要予測型自動発注・在庫最適化システム「sinops」
ビジネス概要	<p>【ビジョン】世界中の無駄を10%削減する</p> <p>【概要】需要予測型自動発注システムを中心とした「sinops」シリーズを利用して、消費財を扱う流通3層（製造業・卸売業・小売業）の在庫を最適化するビジネスです。特に日配品・パン・惣菜といった食品ロスが出やすいカテゴリでの自動発注が得意で、導入ユーザー様では値引・廃棄ロスを19.1%削減している事例もございます。また、棚卸サービスの国内シェアトップのエイジス社と提携し、IT と人的リソースを組み合わせたワンストップ自動発注サービス「sinops-BPO」の提供も開始しました。</p>
対象業種	食品製造業・食品卸売業・食品小売業
対象地域	全国
食品ロス削減の効果	<p>当社の「sinops」シリーズは食品スーパーへの導入実績が最も多くなっています。「sinops」は、単品ごとの需要を日々予測し、欠品とロスが最小になるような発注をし続けるシステムです。その結果、76社・5,055拠点に導入されています。</p> <p>導入効果としては、以下のような実績を出しています。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ロス率：19.1%削減</li> <li>・発注時間：88%削減</li> <li>・欠品率：34.7%削減</li> <li>・在庫金額：15.2%削減</li> </ul>

## What is sinops?



### The 5 personalities of sinops.

<p><b>like a teacher,</b> ときには先生のように、 専門的な立場から指導し</p>	<p><b>like a superior,</b> ときには目上のように、 的確なアドバイス</p>	<p><b>like a rival,</b> ときにはライバルのように、 一歩も譲らない</p>	<p><b>like a lover,</b> ときには恋人のように、 愛情を注いでくれる</p>	<p><b>like a mother,</b> ときには母親のように、 あたたかく育てる</p>
---	---	---	---	---

システムではなく、ひとりの社員という考え方。その社員が、在庫に関わる人・もの・お金・情報・時間の最適解を導き、無駄を見える化します。人間のように、調子の良いとき、悪いときもありますが、毎日の経験の積み重ねにより、どんどん理想の社員へと成長します。sinopsは、お客さまと一緒に成長していくパートナーです。

世界中の弊社は10%削減する

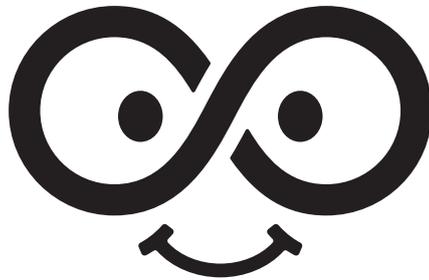
# sinops

株式会社シノプス | 大阪 〒530-0001 大阪市北区梅田1-12-12 東京建物梅田ビル 5F Tel.06-6341-1225 Fax.06-6341-1226  
東京 〒100-0006 東京都千代田区有明1-10-1 有明ビル3F 324 Tel.03-6206-3071 Fax.03-6206-3072



<https://www.sinops.jp/sinops/>

# sinops-R6



# sinops R6

AI搭載

売上・利益計画、品揃え・棚割計画、採用計画、賞味期限対応…変化の激しい環境のなか、小売業様では日々様々なことを考えながら業務に取り組まれているかと思いますが、sinops-Rはそんな小売業様の棚あたり売上/利益を最大化するITソリューション。自動発注だけでなく品揃え計画・棚割計画の立案支援まで行い、売上げ向上・ロス削減に貢献。発注業務の煩わしさから解放され、売場をよりよくする業務に集中できるようになります。

### sinopsの導入効果例



### 自動発注可能カテゴリ

日配品	パン
惣菜	グロサリ
日用雑貨	酒
菓子	衣料品
医薬品	その他

\*販売のないカテゴリについてもご対応いたします。

## 棚あたり売上/利益を極大化する4つのITソリューション & PDCAサイクル

sinops-R6, MD, Plg, Padを組み合わせることで棚あたり利益の極大化を実現!



### sinops-R6

#### 需要予測型 自動発注システム

日配品・パン・惣菜にも対応した需要予測型自動発注システム。幅広いカテゴリの発注を自動化することで小売業様の生産性を向上させながら、ロス削減にも貢献するITソリューションです。

### sinops-Pad

#### 棚割メンテナンスアプリ

iPad/Windowsタブレット対応の棚割メンテナンスアプリ。面倒だった棚割修正がタブレット上で簡単に操作でき、本場の棚割状況を本部で確認できるようになります。さらに発注端末としても利用でき、すべての発注業務がこれ1つで完結できます。

### sinops-Plg

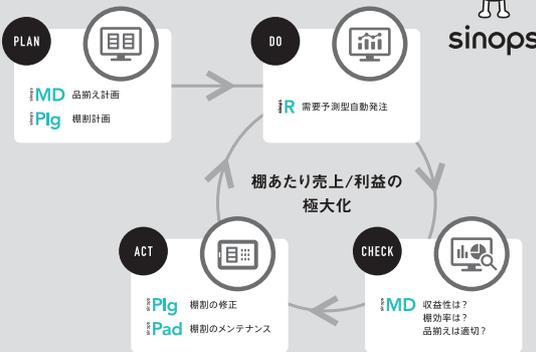
#### 棚割計画作成ソリューション

小売業様のワークフローを一番に考えた棚割システム。店舗・売場ごとの棚割管理はもちろん、棚割パターン/採用店舗管理も簡単です。棚割をさまざまな角度から分析することで、「売れる」売場を実現できます。

### sinops-MD

#### 品揃え最適化ソリューション

店舗ごとの販売実績から最適品揃え・最適フェイシングを提案するソリューション。sinops-Rと連携し、点数PI・売上PI・相対PIを可視化。収益を最大化する品揃え計画を立案し、個店採算性の改善・向上を支援します。



### R6

新機能について

- アラームからの改善行動を促進。**  
sinops-R6では、システム管理者や発注担当者に必要な権限の権限を有するだけで効果が出るようにデザインされています。毎日確認すべきことがアラーム画面に一覧表示され、次に何をしたいかをご提示します。
- パラメータ設定を自動化し、管理者の作業負担を大幅軽減。**  
自動発注システムは導入後に効果を維持することが大切です。sinops-R6は季節変動対応、パラメータ設定の最適化、商品別別売の設定、緊急での自動発注設定など、さまざまなパラメータ設定を自動化し、管理者の作業負担を削減しながら効果を維持することができます。
- 天候データと自動連携し、さらに需要予測精度が向上。**  
エリア別の天候データと自動連携したことで、さらに需要予測の精度が向上しました。
- 分析機能を強化し、ロス・相対状況をすぐに把握。**  
店別・カテゴリ別・商品別のロス・相対分析ができるようになります。店舗ごとの収益性が本部ですぐに分かるようになります。

### Optional Service

- 事前分析サービス**  
貴社の実績データを元に、他社事例では分からない貴社独自の分析レポートを作成します。sinops導入時の改善効果や導入準備が分かり、ご担当者様が最も懸念される導入リスクが軽減できます。
- sinops-Dcont**  
必要最低限の商品を通称なタイミングでチェックするだけで、賞味期限切れ商品に気づけるサービスです。導入コストも低く、1ヶ月で賞味期限チェックにかかる時間を4分の1に削減できます。

### Support Menu

- お問合せ対応**  
オペレーションシステムに関するお問い合わせは、電話・メール・FAXにおいて対応致します。
- 障害対応**  
システム障害時に迅速に復旧致します。
- 運用監視対応**  
必要最低限の商品を通称なタイミングでチェックするだけで、賞味期限切れ商品に気づけるサービスです。導入コストも低く、1ヶ月で賞味期限チェックにかかる時間を4分の1に削減できます。

ICT や AI 等の新技術を活用した食品ロス削減に効果的なビジネス

団体名または企業名	株式会社 DATAFLUCT
代表者 役職・氏名	代表取締役 久米村 隼人
担当者名 役職・氏名	上坂 高寛
住所	東京都千代田区麹町 1-4-4 2F Lifull hub 内
E-mail	info@datafluct.com

ビジネス名	DATAFLUCT foodloss.
ビジネス概要	<p>時間帯別販売や値引き販売実績、廃棄等の POS データと気象情報や人流データ等の関係性を解析することにより、廃棄率が高い商品の需要を予測します。加えて、当日の販売状況や陳列商品の残数等から適正な発注量を算出します。廃棄ロスの可能性がある商品に対しては、販売機会を失わないために最適なタイミングで値引き額や数量を通知します。データに基づき、店舗オペレーション（発注・値引・棚割・仕入れ 等）を改善することで食品廃棄の最小化と利益の最大化を実現します。また、データ活用により、サプライチェーン全体でロスを削減する CPFR データプラットフォームビジネスを展開していく予定です。</p>
対象業種	食品卸売業・食品小売業・外食産業
対象地域	全国
食品ロス削減の効果	<p>ある食品スーパーにて、過去 2 年間分の食パン(30SKU 以上)の POS データをもとに PoC(Proof of Concept)として需要予測シミュレーションを実施。9 割の期間データを教師データ、1 割の期間データをシミュレーションデータとして活用。その結果、実績値と比較し、廃棄を減らしつつ、売上の上がるモデル構築に成功。</p>

ビジネス開始時期	2019 年 10 月
料金目安	一業態 80 万円/月
提供実績	PoC 3 社実施 (2019 年 10 月~2020 年 1 月時点)

## フードロスに特化した店舗支援AIサービス

会社名	株式会社DATAFLUCT
連絡先	<a href="mailto:info@datafluct.com">info@datafluct.com</a>
URL	<a href="https://datafluct.com/service/foodloss/">https://datafluct.com/service/foodloss/</a>

ターゲット	<ul style="list-style-type: none"> <li>メイン：総合/食品スーパー, コンビニ, ドラッグストア</li> <li>サブ：家電量販店, ディスカウントストア</li> </ul>
解決する課題	国内の「食品ロス」は、前年度より減少したものの、年間約643万トンの食品ロスが発生しており、近年大きな社会問題となっている。さらに、小売業は、得られるべき利益の損失が起こっており、重要な課題である。
提供価値	<p>【店舗・会社】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>店舗ごとにデータに基づくオペレーション改善が可能</li> <li>発注ミスや手間を減らし、売れ残りを防ぐことで店舗売上に貢献</li> <li>デジタル価値を認識し、他業務へのAIやIoT等の技術導入が促進</li> </ul> <p>【社会】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品廃棄ロスの削減により、ブランド力や顧客満足度を向上</li> </ul>
ビジネスモデル	<ul style="list-style-type: none"> <li>一業態 80万円 / 月額</li> </ul>
コア技術	<ul style="list-style-type: none"> <li>Deep Learningを活用した需要予測、ダイナミックプライシング</li> </ul>
差別化	<ul style="list-style-type: none"> <li>フードロスに特化、リアルタイム解析、低価格、柔軟なシステム連携（API連携）など</li> </ul>

プロダクト/主な機能	 <p>主な機能</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>需要予測</li> <li>自動発注</li> <li>ダイナミックプライシング</li> </ul>
戦略	<ul style="list-style-type: none"> <li>協業パートナーを開拓し、既存プラットフォームへアドオン</li> <li>リテール業界の様々なイベントやデジタルマーケティングを駆使</li> </ul>
市場規模	<ul style="list-style-type: none"> <li>市場：1,000億円</li> </ul>
実績	<ul style="list-style-type: none"> <li>PoC：3社</li> </ul>
スケジュール	<ul style="list-style-type: none"> <li>2019年10月：パートナー募集開始</li> </ul>

ICT や AI 等の新技術を活用した食品ロス削減に効果的なビジネス

団体名または企業名	一般財団法人 日本気象協会
代表者 役職・氏名	会長 春田 謙
担当者名 役職・氏名	技師 古賀 江美子
住所	東京都豊島区東池袋 3-1-1 サンシャイン 60 55 階
電話番号	03-5958-8154
FAX番号	03-5958-8157
E-mail	ecologi_contact@jwa.or.jp

ビジネス名	商品需要予測コンサルティング eco×ロジ
ビジネス概要	<p>「気象データ×出荷量・販売量データ」を AI など最新技術を用いて解析することで需要を予測し、各企業に情報提供するサービスです。</p> <p>「物理学手法によって予測ができる」という気象の最大の特徴を活かし、需要予測式に都度最新の気象予測を入れることで高精度な需要予測を可能にしています。また、需要予測を提供するだけでなく、企業の課題をヒアリングしながらデータの見方や活用方法、気象観点からの運用の助言などコンサルティングも行っています。各企業における生産計画や在庫調整、マーケティング等をサポートし、過剰生産・過剰廃棄削減に貢献しています。</p>
対象業種	食品製造業・食品卸業・食品小売業・外食産業
対象地域	全国
食品ロス削減の効果	<ul style="list-style-type: none"> <li>・豆腐製造企業にて短期需要予測の利用：需要予測精度につき食品ロス 30%削減</li> <li>・冷やし中華つゆの製造企業にて中長期需要予測の利用：最終在庫が 35%削減(2014 年比)</li> </ul>

ビジネス開始時期	平成 26 年 4 月
料金目安	個別解析：200 万円～ 小売向け汎用版サービス：5 万円/月～
提供実績	(平成 26 年 4 月～令和 2 年 1 月現在)

# ビジネス名:商品需要予測コンサルティング eco×ロジ

会社名 一般財団法人日本気象協会  
担当部署 防災ソリューション事業部 先進事業課  
連絡先 03-5958-8154

**対象業種・対象地域**  
【対象業種】食品製造業・食品卸業・食品小売業・外食産業  
【対象地域】全国

**概要**  
■食品製造、食品卸、外食業向け:商品需要予測サービス(個別解析)  
「気象データ×出荷量・販売量データ」をAIも活用しながら解析し、需要予測式を構築します。その式に最新の気象予測を入れることで需要予測を導き出し、14日先までの日次あるいは毎週15週先までの週次の予測を提供しています。  
各企業にて出荷量・在庫調整、生産量計画からマーケティングまで幅広く活用いただき、食品ロス削減、CO2削減に貢献しています。  
■食品小売業向け:汎用版サービス「売リドキ!」  
商品数の多い小売業向けに7日先までの日別の売リドキカテゴリを7ランクの指数で表示  
※CPFRによる製配販連携で食品ロス削減を目指します。

**効果**  
食品ロスの実績として以下を挙げます。  
・豆腐製造企業にて短期需要予測の利用:需要予測精度につき食品ロス30%削減  
・冷やし中華つゆの製造企業にて中長期需要予測の利用:最終在庫が35%減少(2014年比)  
※現在商品需要予測サービス(個別解析)は50社以上でご利用いただいています。

## 写真、図表等

### ■概要イメージ



### ■今後の目標



- 製×配×販
- CPFR※による連携  
※製・配・販が共同計画を行い予測補充すること。
- 機会ロス削減  
在庫の削減  
利益率の向上
- 食品ロス・CO2の削減



ICT や AI 等の新技術を活用した食品ロス削減に効果的なビジネス

団体名または企業名	株式会社 日立製作所
代表者 役職・氏名	流通システム本部 第三システム部 主任技師 音川 芳賢
住所	東京都品川区南大井 6 丁目 26 番 2 号 大森ベルポートB館
電話番号	03-5471-2133
E-mail	<a href="https://www.hitachi.co.jp/hdsfr/">https://www.hitachi.co.jp/hdsfr/</a> (お問い合わせより)

ビジネス名	AI 需要予測型自動発注サービス
ビジネス概要	店舗・商品ごとに高度な需要予測を行い、それらを基に発注量を決定するとともに、発注作業を自動化します ・AI 技術を用いて分析し、店舗別・アイテム別の推奨発注量を自動で算出・提供 ・実績値と予測値を比較して自動補正を行うことで、発注推奨の精度向上を図ります
対象業種	食品卸売業・食品小売業・その他 その他 通販小売業・食品以外小売業
対象地域	全国
食品ロス削減の効果	・食品日配品において、在庫最適化・発注量最適化により値引販売・廃棄ロスを削減し、店舗での実質粗利を向上 ・現場スタッフ不足問題に向け、業務省力化と属人化業務撤廃に寄与

# ビジネス名: AI需要予測型自動発注サービス

会社名 株式会社 日立製作所  
 担当部署 流通システム本部 第三システム部  
 連絡先 <https://www.hitachi.co.jp/hdsfr/>



## 対象業種・対象地域

対象業種: 食品卸売業・食品小売業・その他  
 その他 通販小売業・食品以外小売業  
 対象地域: 全国

## 概要

店舗・商品ごとに高度な需要予測を行い、それらを基に発注量を決定するとともに、発注業務を自動化します。

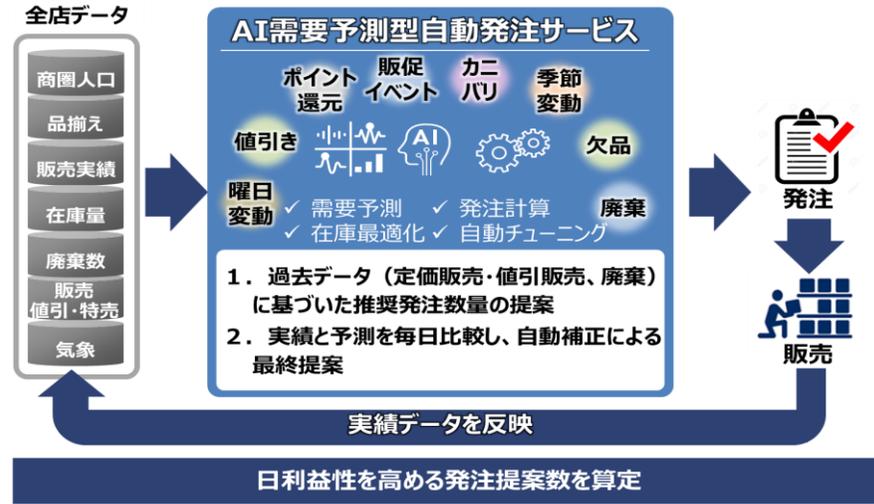
- ・AI技術を用いて分析し、店舗別・アイテム別の推奨発注量を自動で算出・提供。
- ・実績値と予測値を比較して自動補正を行うことで、発注推奨の精度向上を図る。
- ・販売期間が短く頻繁に発注行為が必要となる食品発注業務において、**需要の予測、ロス回避の在庫安全基準立て、発注タイミング・量の決定を自動化・見える化し、現場での省力化と利益性高める売場作り・商品目利きを支援。**

## 効果

- ・食品日配品において、在庫最適化・発注量最適化により**値引販売・廃棄ロスを削減し、店舗での実質粗利が向上。**
- ・発注自動化を促進し、現場の人手不足解消、及び業務省力化と属人化業務撤廃に寄与。

※製品の改良により予告なく記載されている仕様が変更になる場合があります。  
 ※記載の製品名は、商標または登録商標です。

## 写真、図表等



AIによる需要予測を基に発注提案値を確定  
 日次ベースでの影響を追従する事が可能



利益貢献している商品は、**個数を増やす**  
 貢献していない商品は、**個数・廃棄を減らす**  
 上記バランスを考慮したコントロールが可能

利益貢献別	販売数	廃棄数	利益数
商品ランクA (上位10%)	↑	↑	↑
商品ランクB (11~25%)	＝	＝	＝
商品ランクC (26~50%)	＝	＝	＝
商品ランクD (51~100%)	↓	↓	↑

ICT や AI 等の新技術を活用した食品ロス削減に効果的なビジネス

団体名または企業名	株式会社ファームシップ
代表者 役職・氏名	代表取締役 北島 正裕
担当者名 役職・氏名	経営管理 G
住所	〒104-0031 東京都中央区京橋二丁目2番1号 京橋エドグランサウス4階 SENQ京橋RoomF
電話番号	03-5829-9601
FAX番号	03-5829-9636
E-mail	info@farmship.co.jp

ビジネス名	人工知能(AI)を活用した野菜の市場価格予測サービス
ビジネス概要	<p>野菜バリューチェーンのロス低減や効率化を目指し、「AIによる植物工場等バリューチェーン効率化システム」の研究開発を、国立研究開発法人新エネルギー・産業技術開発機構(NEDO)の委託事業として進めています。この事業で、当社は、豊橋技術科学大学と共同で、AIを活用した野菜の市場価格の予測アルゴリズムを開発しました。過去の市場価格などのビッグデータを、AIが機械学習し解析することで、1、2カ月前のレタスの市場価格を予測する仕組みです。効果の可能性を検証するため、HPで登録頂いた方々に、毎月、予測結果を無料でメール送付しています。最初はレタスのみですが、今後、他作物予測の提供も検討してまいります。</p> <p>申込先：<a href="https://farmship.co.jp/news/449/">https://farmship.co.jp/news/449/</a></p>
対象業種	食品製造業・食品卸売業・食品小売業・外食産業・その他(農業)
対象地域	全国
食品ロス削減の効果	野菜市場価格が1か月以上前に予測でき、栽培・流通・加工・販売などの各段階で、在庫調整の精度を高められ、ロス削減が期待できます。

ビジネス開始時期	2019.11.19
料金目安	NEDO 事業継続中は無料
提供実績	2019.11.19~2023.2.28(予定) その後は未定

# 人工知能(AI)を活用した野菜の市場価格予測サービス

## 対象業種・対象地域

- ◎ 食品製造業・食品卸売業・食品小売業・外食産業  
その他(農業)
- ◎ 全国

## 概要

野菜バリューチェーンのロス低減や効率化を目指し、「AIによる植物工場等バリューチェーン効率化システム」の研究開発を、国立研究開発法人新エネルギー・産業技術開発機構(NEDO)の委託事業として進めています。この事業で、当社は、豊橋技術科学大学と共同で、AIを活用した野菜市場価格の予測アルゴリズムを開発しました。過去の市場価格などのビッグデータを、AIが機械学習し解析することで、1〜2カ月前のレタスの市場価格を予測する仕組みです。効果の可能性を検証するため、HPで登録頂いた方々に、毎月、予測結果を無料でメール送付しています。最初はレタスののみですが、今後、他作物予測の提供も検討してまいります。

会社名 株式会社ファームシップ  
担当部署 経営管理G  
連絡先 info@farmship.co.jp

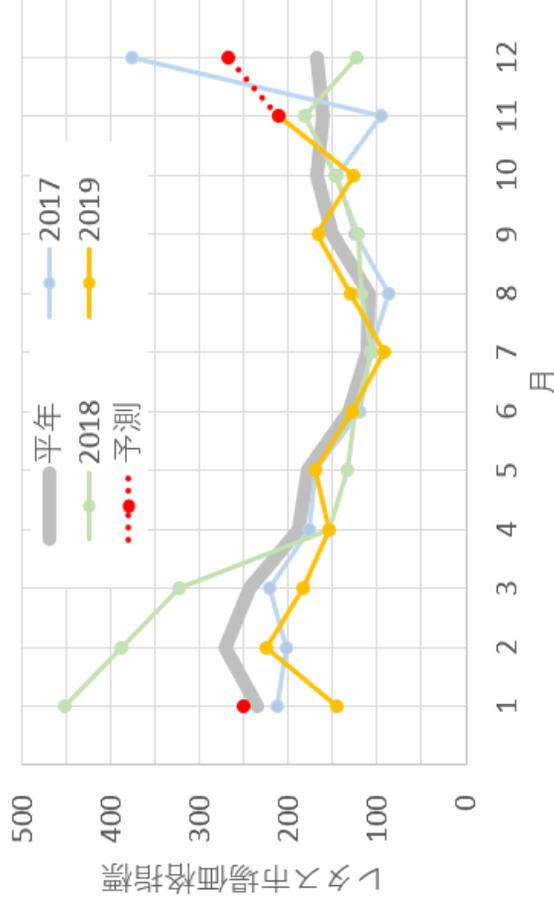
需要予測6

## 効果

野菜市場価格が1か月以上に予測でき、栽培・流通・加工・販売などの各段階で、在庫調整の精度を高められ、ロス削減が期待できます。

## 写真、図表等

### 提供する予測結果の例



申込は、以下のリンクからお願いいたします。

<https://farmship.co.jp/news/449/>

ICT や AI 等の新技術を活用した食品ロス削減に効果的なビジネス

団体名または企業名	メトロエンジン(株)、シルタス(株)、(株)シティクリエイションホールディングス
代表者 役職・氏名	メトロエンジン(株) 取締役 COO 兼チーフデータサイエンティスト 小阪 翔
担当者名 役職・氏名	メトロエンジン(株) アシスタントマネージャー 花山 詠美
住所	東京都港区芝 3-12-1 いちご芝公園ビル 6F
電話番号	03-6277-6870
FAX番号	
E-mail	skosaka@metroengines.jp

ビジネス名	フードダイナミックプライシング
ビジネス概要	<p>スーパーマーケットやコンビニエンスストアなどの食品小売店舗において、POS の売れ行きデータを用いた需要予測により、いつ売り切れるか、どのくらい売れ残るか、を予測。売切期限になっても売れ残ると予測された食品に対しては、電子棚札を用いてダイナミックプライシングを実施し、売れ残りを防止する。</p> <p>メトロエンジンの持つダイナミックプライシング技術、シルタスの持つ POS データや消費者向けの栄養診断アプリ、シティクリエイションの持つ食品小売へのネットワークを活かした 3 社共同のビジネスモデル。</p> <p>効果としては、廃棄ロスの削減、売れ残るはずだった食品を売り切ることによる売上アップ、20%OFF などのシールを人力で貼る作業の効率化が期待できる。</p>
対象業種	食品小売業
対象地域	全国

<p>食品ロス削減の効果</p>	<p>食品ロスのうち、惣菜、弁当、生鮮食品など、賞味期限までに売れ残ったものをダイナミックプライシング技術を活用して適切に値下げすることにより、値下げしなかった場合と比べて削減効果が期待できる。</p> <p>「東洋経済新報社の CSR 企業白書」より、廃棄物等総排出量ランキング 200 に入っている小売企業の合計が 1,507,069 トンであり、30%が食品ロスとすると、約 45 万トンが上位小売企業で発生した食品ロスと考えられる。</p> <p>このうち、食品をダイナミックプライシング化することによる食品ロス削減を約 10%とすると、マーケットのポテンシャルとしては、約 4.5 万トンの削減が期待できる。</p>
------------------	---

<p>ビジネス開始時期</p>	<p>2020 年春予定</p>
<p>料金目安</p>	<p>食品関連事業者が、本システムの導入料金と月額料金を支払い。導入料金、月額料金ともに、利用店舗数、対象品目数などによって都度お見積り。消費者が支払う料金は特になし。食品のダイナミックプライシングにより、売れ残りそうなタイミングで購入する消費者は、従来よりも安く購入できることがある。</p>
<p>提供実績</p>	<p>2020 年春より提供予定</p>

## ビジネス名：フードダイナミックプライシング

対象業種・対象地域

食品小売業・全国

会社名	メトロエンジン(株)	担当部署	データサイエンス部
連絡先	03-6277-6870		
会社名	シルタス(株)	担当部署	事業企画部
連絡先	03-5843-1620		

### 概要

スーパーマーケットやコンビニエンスストアなどの食品小売店舗において、POSの売れ行きデータを用いた需要予測により、いつ売り切れるか、どのくらい売れ残るか、を予測。売切期限になっても売れ残ると予測された食品に対しては、電子棚札を用いてダイナミックプライシングを実施し、売れ残りを防止する。

また、消費者に対しては、購買履歴から栄養状態を診断し、次を買うべき商品をレコメンドするヘルスケアアプリを用いることで、消費者自身のニーズをより正確に顕在化させることが可能。アプリ内のレコメンドと需要予測の結果を組み合わせることで、需要と供給の最適化をはかり、より正確な需要予測を実現する。

効果としては、廃棄ロスの削減、売れ残るはずだった食品を売り切ることによる売上アップ、20%OFFなどのシールを人力で貼る作業の効率化が期待できる。

### 効果

食品ロスのうち、惣菜、弁当、生鮮食品など、賞味期限までに売れ残ったものをダイナミックプライシング技術を活用して適切に値下げすることにより、値下げしなかった場合と比べて削減効果が期待できる。

「東洋経済新報社のCSR企業白書」より、廃棄物等総排出量ランキング200に入っている小売企業の合計が1,507,069トンであり、30%が食品ロスとすると、約45万トンが上位小売企業で発生した食品ロスと考えられる。このうち、食品をダイナミックプライシング化することによる食品ロス削減を約10%とすると、マーケットのポテンシャルとしては、約4.5万トンの削減が期待できる。

## ビジネス名：フードダイナミックプライシング

### 写真、図表等

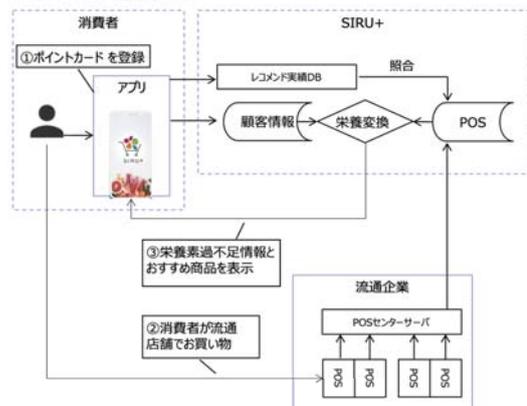
売切期限までの最適な売切を目指す価格変動



需要予測とプライシングのデータフロー



### SIRU+の連携フロー



### SIRU+の主要機能

#### データ分析

購買履歴連携, 栄養診断, 買い物分析

#### オススメ

食材レコメンド, レシピレコメンド

## ICT や AI 等の新技術を活用した食品ロス削減に効果的なビジネス

団体名または企業名	株式会社 GEEK WORKS
代表者 役職・氏名	代表取締役・船越 隆一
担当者名 役職・氏名	久保田 陽太郎
住所	東京都渋谷区鶯谷町 7-12
電話番号	03-6877-1183
E-mail	kubota@geekworks.co.jp

ビジネス名	pecco (ぺっこ)
ビジネス概要	<p>家にある食材だけで作れるスマートフォン向けレシピアプリ。</p> <p>冷蔵庫の中身をアプリ上に登録し、登録された食材だけで作れるレシピを提案する。提案されるレシピは、AI がユーザーの好みや、行動履歴から最適化される。また、登録された食材の賞味期限が近付くと、その食材を使ったオススメレシピを AI が提案。他にも、各ユーザーに最適化されたコラムが表示される。コラムには、食材の栄養素、効能、保存方法などが記載されている。</p>
対象業種	外食産業
対象地域	全国
食品ロス削減の効果	<p>1 世帯あたり 36kg の食品ロスを削減。</p> <p>(計算方法)</p> <p><math>(①+②) \div ③ = 36\text{kg}/\text{世帯}/\text{年}</math></p> <p>291 万トン(一般家庭/年)</p> <p>【内訳】</p> <p>直接廃棄: 55.8% = 162.3 万トン ①</p> <p>食べ残し: 10.9% = 31.7 万トン ②</p> <p>日本総世帯数 = 53,403,000 ③</p> <p>※世帯をダウンロード数と定義した場合、 年間 457 万トンの削減(20 年 1 月時点)</p>

ビジネス開始時期	2019 年 11 月 14 日
料金目安	0 円
提供実績	12,574 ダウンロード(19 年 11 月~20 年 1 月)



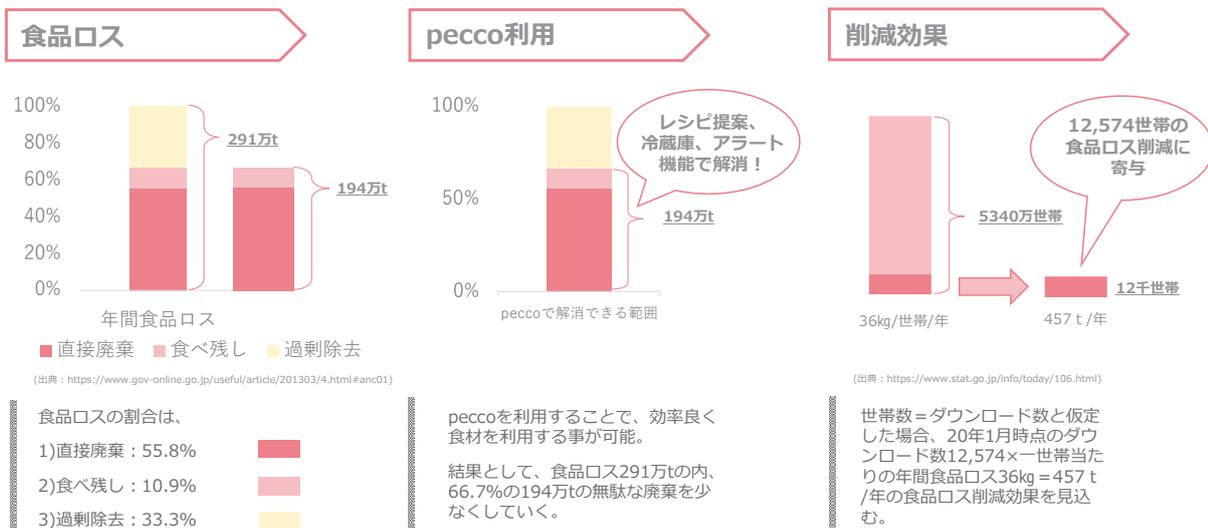
あなただけのAIシェフを育てる



Copyright (c) GEEK WORKS Inc. All Rights Reserved.



賞味期限アラート機能等を活用し、食品ロスを削減



Copyright (c) GEEK WORKS Inc. All Rights Reserved.

ICT や AI 等の新技術を活用した食品ロス削減に効果的なビジネス

団体名または企業名	株式会社スマートショッピング
代表者 役職・氏名	共同創業者・代表取締役 志賀隆之・林英俊
担当者名 役職・氏名	SaaS 事業部 事業部長 下原良輔
住所	東京都品川区西五反田 2-1-22 プラネットビル 5F
電話番号	03-4405-5629
FAX番号	03-6420-0788
E-mail	rshimohara@smartshopping.co.jp

ビジネス名	IoT 重量計スマートマットを活用した在庫管理・発注自動化サービス
ビジネス概要	重量センサが搭載された IoT 重量計スマートマットを活用し、在庫管理の省人化や発注自動化のサービスを法人向けに提供しています。スマートマットの上に管理を効率化したい商品を置いておくだけで定期的に重量を計測し、残個数や%を計算、在庫がなくなる前にメールアラートや発注を行うことで、在庫管理・発注業務の大幅な効率化・機械化を安価かつ簡単に実現出来ます。加えて、在庫量の見える化を通じ、在庫圧縮や食品ロス削減にも貢献します。
対象業種	食品製造業・食品卸売業・食品小売業・外食産業 その他: ホテル・旅館、卸売業、製造業、医療・介護事業
対象地域	全国
食品ロス削減の効果	食品ロスの見える化を通じ、「過剰在庫」や「作り過ぎ」を削減し、在庫の最適化や食品ロスの削減をサポートします。2019 年には全日本空輸や株式会社グリーンズ(コンフォート・ホテル運営会社)、ニラックス株式会社(すかいらーくグループ)で導入が進んでいます。 <a href="https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000003.000042221.html">https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000003.000042221.html</a>

ビジネス開始時期	2018 年 10 月 16 日
料金目安	スマートマット(ハードウェア)の利用台数により異なるものの、1 台当月額約 500 円から利用可能(年間契約)
提供実績	契約社数 累計約 300 社 (2018 年 10 月~2019 年 10 月)

# 在庫管理IoTスマートマットを活用した食品ロス削減

会社名 株式会社スマートショッピング  
担当部署 SaaS事業部  
連絡先 03-4405-5629

## 対象業種・対象地域

### 対象業種:

- 食品製造業・食品卸売業・食品小売業・外食産業
- その他: ホテル・旅館、卸売業、製造業、医療・介護事業

対象地域: 全国

## 概要

- 食品製造業や食品卸売業では、製造工場の原材料の在庫管理・発注業務の最適化
- 食品卸売業では、顧客先在庫の遠隔監視を通じて補充効率化や配送コスト削減も可能
- 食品小売業や外食産業では、バックヤードの在庫管理効率化に加えて、店頭在庫や店頭在庫・ビュッフェ食材の「見える化」を通じた在庫最適化、食品ロス削減を簡単かつ安価に実現可能

## 効果

- 食品ロスの見える化を通じ、「過剰在庫」や「作り過ぎ」を削減し、在庫の最適化や食品ロスの削減をサポートします。
- 導入先企業からは「そもそも廃棄量が見えていなかった為、可視化を通じて作り過ぎを意識するようになった」、「時間帯や曜日で廃棄量に差があり食品ロス圧縮を検討する一助となった」とのコメントを頂いています。

## 写真、図表等



### 株式会社グリーンズ(コンフォートホテル運営会社)における導入事例

ホテル宿泊者向け朝食トレーの残数管理及びスープ量の管理を通じ調理量の最適化を図る



### 全日本空輸株式会社における導入事例(※実証実験)

ビュッフェ料理の残量を定期的にモニターすることで、作り過ぎや補充忘れを防ぎ、食品ロスの見える化や削減の基礎データを収集

ICT や AI 等の新技術を活用した食品ロス削減に効果的なビジネス

団体名または企業名	(一社) サステナブルフードチェーン協議会 ドギーバッグ普及委員会
代表者 役職・氏名	代表理事 小林富雄
担当者名 役職・氏名	委員長 小林富雄
住所	〒464-0067 愛知県名古屋市千種区自由が丘 2-49-2 愛知工業大学経営学部小林研究室内
電話番号	052-757-0810
FAX番号	052-751-0600
E-mail	doggybagcommittee@gmail.com

ビジネス名	食べ残し持ち帰り自己責任アプリ
ビジネス概要	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本アプリは”食べ残し持ち帰り”を活性化・促進することを目的とし、食べ残しをお客様の自己責任で持ち帰りたい人と、この活動に賛同する飲食店さまの間で、「自己責任の承認」を記録するものです。</li> <li>・持ち帰りの履歴を会員、店舗それぞれで確認することができ、トラブルがあった際に、お客様の自己責任であったことを事後証明できます。</li> <li>・企業、自治体ごとのオリジナルデザインを用いて運用することもできます。</li> </ul>
対象業種	外食産業・その他(子ども食堂、盆踊り大会やお祭りなど地域の活動での飲食のボランティアサービス)
対象地域	全国
食品ロス削減の効果	食べ残しの廃棄量を大幅に削減することができます。

ビジネス開始時期	2020年2月予定
料金目安	未定(当面无償の予定)
提供実績	なし

## ビジネス名: 食べ残し持ち帰り自己責任アプリ

### 対象業種・対象地域

- ・ 外食産業・その他(子ども食堂、盆踊り大会やお祭りなど地域活動における飲食ボランティアサービス)
- ・ 全国

### 概要

- ・ 本アプリは”食べ残し持ち帰り”を活性化・促進することを目的としています。
- ・ 食べ残しをお客様の自己責任で持ち帰りたい人と、この活動に賛同する飲食店さまの間で、「自己責任承認」が記録されます。
- ・ 持ち帰りの履歴を顧客、店舗それぞれで確認することができ、トラブルがあった際に、お客様の自己責任であったことを事後でも証明できます。
- ・ 企業、自治体ごとのオリジナルデザインを用いて運用することもできます。

### 効果

- ・ 会員様をはじめ、消費者のみなさまは「持ち帰りたくても、断られそうで言い出せない」という心理状態にあります。アプリと本ステッカーにより、店舗側から「あくまでも自己責任なら、持ち帰りはOKですよ!」とお客様の背中をそっと押してあげることができます。
- ・ 店舗側でも、トラブルを防ぎながら、さりげなくスマートに持ち帰りを推進することができます。
- ・ 売り上げアップに加え、「環境にやさしいサステナブル経営」「SDGs対応している経営」、など、ブランディングの効果も期待できます。

会社名 (一社) サステナブルフードチェーン協議会  
 担当部署 ドギーバッグ普及委員会  
 連絡先 052-757-0810

### 写真、図表等

※画面、機能はサンプルです。変更される可能性があります。

