

世界のソーシャル・ビジネス

アジア編
日本

SHIFFTのメンバー。左から、森園凌成アカウントプランナー、上村宗輔取締役、武宮正宣社長、後藤まりなセールスプランナー

アプリでテイクアウト
食品ロス減少へ

日本では、食べられるのに捨てられている食品ロスが年間で約621万トンある。農林水産省の発表では年々減少しているが、抜本的な解決には至っていない。ベンチャー企業のSHIFFT(シフト)は、飲食店から廃棄される食品を減らすことを目的に、一般利用者となぐ余剰食品削減プラットフォームを開発した。この秋、サービスを開始する。(松島 香織)



SHIFFT(東京・池袋)は、

スマートフォンアプリ

「Reduce GO」の食品ロスを

減らしたい飲食店と、料理を

安く購入したい一般利用者の

マッチングを進めている。

利用者はスマートフォンか

ら、周辺のレストランや飲食

小売店の余剰食品を検索し、

注文。月額1980円で毎日

利用が可能だ。操作は最短で

2タップで完了し、その都度

決済する必要がない。

4月6日から東京23区に限

定し、利用者の事前登録を始

めたが、すでに2千人が登録

する人気ぶりだ。特に、渋谷・

新宿・港区など、企業や学校

が集中する場所での登録が多

いという。

CO₂削減にも一役買う

東京都北区にある「イタリ

アンパル エル」は、「食品

廃棄時に出る(二酸化炭素の

発生が抑制できれば」と出店

を決めた。アプリの使いやす

さも評価している。

「Reduce GO」のログイン画面



参画する飲食店は無料で

「Reduce GO」に出店するこ

とができる。お店には余剰食

品を提供してもらい、利用者

からの利用料金の一部を均等

に分配する。商品に個別の価

格設定をしないのは、営利目

的とせず、余剰食品の出し惜

しみを無くすためだ。

「テイクアウト」としたこと

で、販売期限と消費期限が短

い調理済みの食品も提供でき

るメリットがある。

個人飲食店から出る食品廃

棄費用は月に2〜3万円かか

るといふ。「Reduce GO」の

サービスを利用すれば2万以上の収益が見込める。「Reduce GO」の利用から、実際のお店への集客が期待できる。ぜひ、費用がかからないPRの場として活用してほしい」と武宮社長は力を込める。

武宮正宣社長(39)は情報通信会社で同僚だった上村宗輔さん(39)を誘い、2014年9月に「世の中をよくしたい」とSHIFFTを設立した。

「F」の文字をひとつ多く入れたのは、既成概念を壊したいという思いが込められている。スタッフには「幸せな時間をふやす」というミッションに共感して、自らインターンとして飛び込んできた学生もいるという。

「人の意識を変えるには、生活のスタイルを変えることが必要です。「Reduce GO」の利用で、日々の生活から結果的に食品ロスを減らせるようにしたい」と武宮社長は意欲を燃やす。