



フードシェアリングサービス
TABETE<タベテ>のご案内

powered by:  **CoCooking**
cooking a better world

役員紹介



CoCooking
cooking a better world

川越 一磨

代表取締役 CEO

2014年 慶應義塾大学総合政策学部卒業。

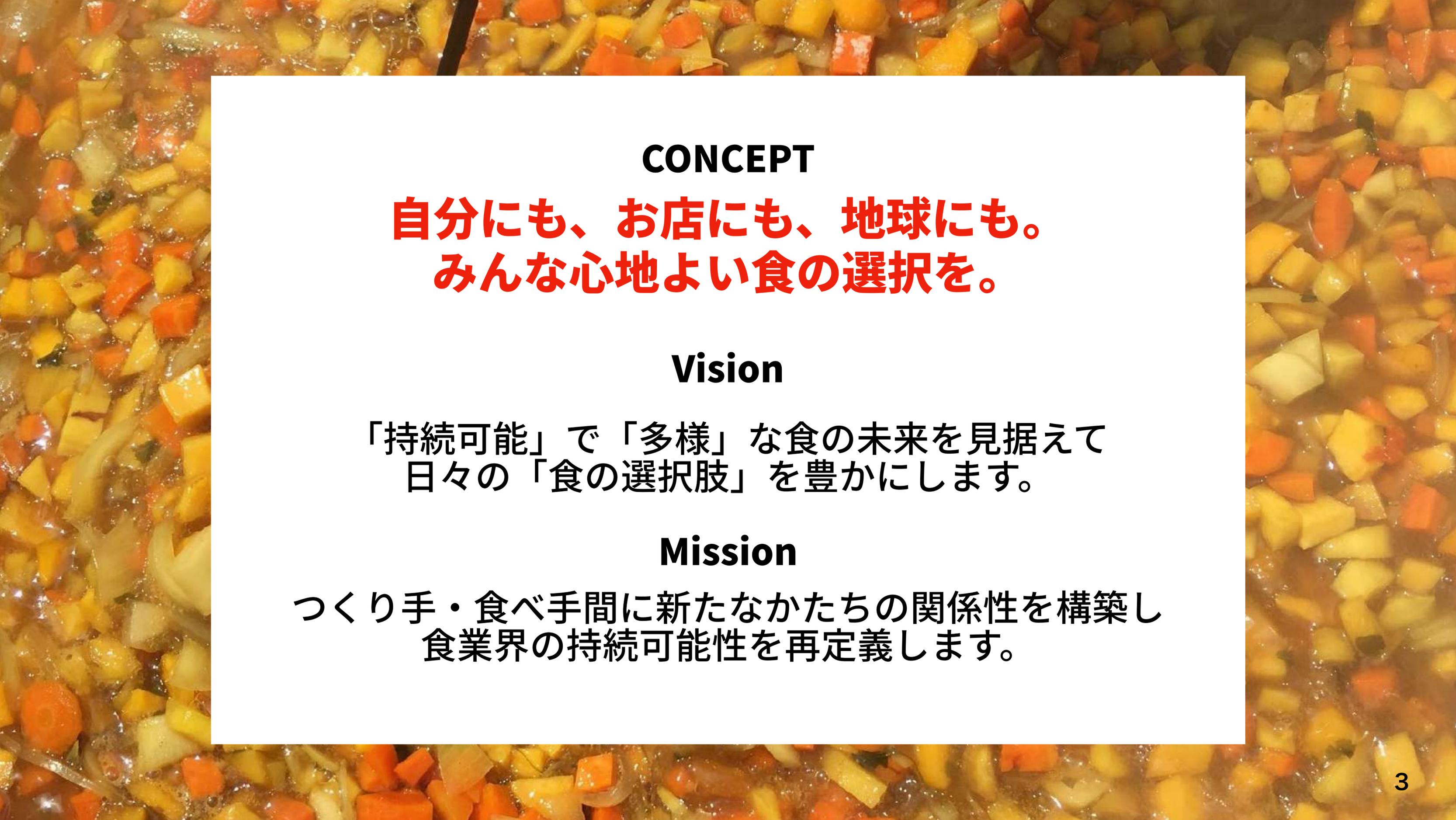
大学在学中に和食料理店で料理人修行をし、卒業後は株式会社サッポロライオンに就職、旗艦店舗・単独店舗の運営や飲食店経営の経験を積む。

退職後、2015年7月に山梨県富士吉田に移住。空き家をリノベーションしたコミュニティカフェの立ち上げやこども食堂の運営などを行う。同年12月にコークッキングを創業。料理を用いたWS等を、主に法人向けに展開する。

2016年5月よりスローフードの活動に参画し、フードロスの啓蒙活動「Disco Soup」の運営に従事。東京の青年支部代表を経て、2019年4月より一般社団法人日本スローフード協会の理事に就任。

2017年からはサステナブルな食の未来を切り拓くべく、日本初のフードロスに特化したシェアリングサービス「TABETE」の事業化に取り組む。





CONCEPT

**自分にも、お店にも、地球にも。
みんな心地よい食の選択を。**

Vision

「持続可能」で「多様」な食の未来を見据えて
日々の「食の選択肢」を豊かにします。

Mission

つくり手・食べ手間に新たなかたちの関係性を構築し
食業界の持続可能性を再定義します。

「ビジネス」で「社会貢献」

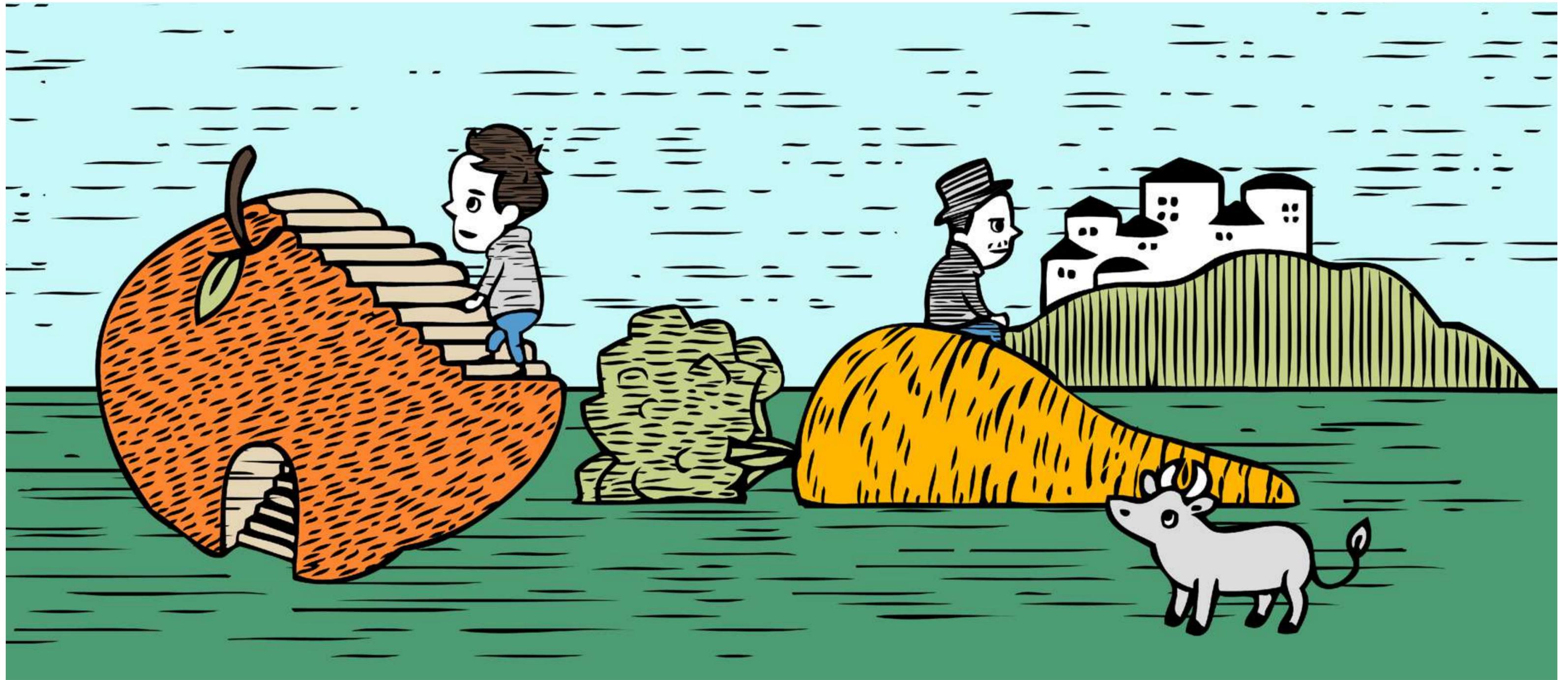
売上という経済合理性を担保しつつ、
新しい「しくみ」をつかって問題を解決。
誰もが損をしない、そんなサービスが必要
です。



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

世界を変えるための17の目標





事業概要

TABETEとは

TABETE .ME



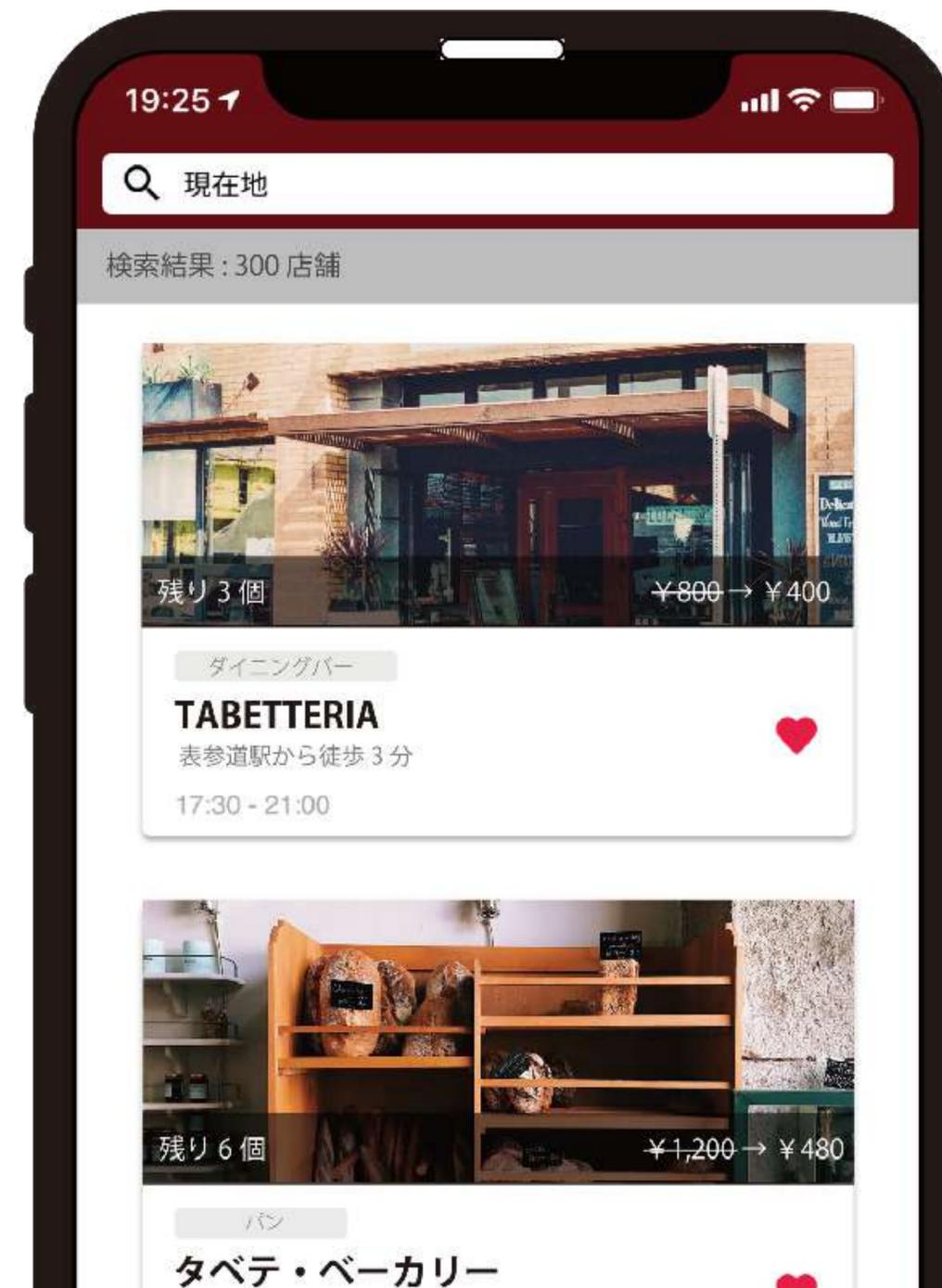
EAT ME!
TABETE .ME

すべての「食べて」を食べ手につなぐ

飲食店・中食店で**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**できる、
マッチングサービスです。

Download on the
App Store

GET IT ON
Google Play



サービスの流れ



CoCooking
cooking a better world

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

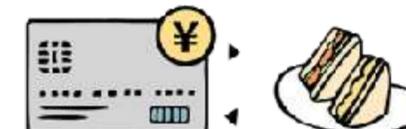


「食べ手」の登場



お店で受け渡し

決済もクレジットで簡単



TABETEは完全成果報酬型。
ランニングコストは一切かかりません。



20食販売で初期費用回収可能

料金内容

掲載費用(月額)	無料
サポート費用	無料
クレジットカード手数料	無料
決済手数料	無料
初期費用(1店舗あたり)	10,000円
販売手数料(1食あたり)	一律150円

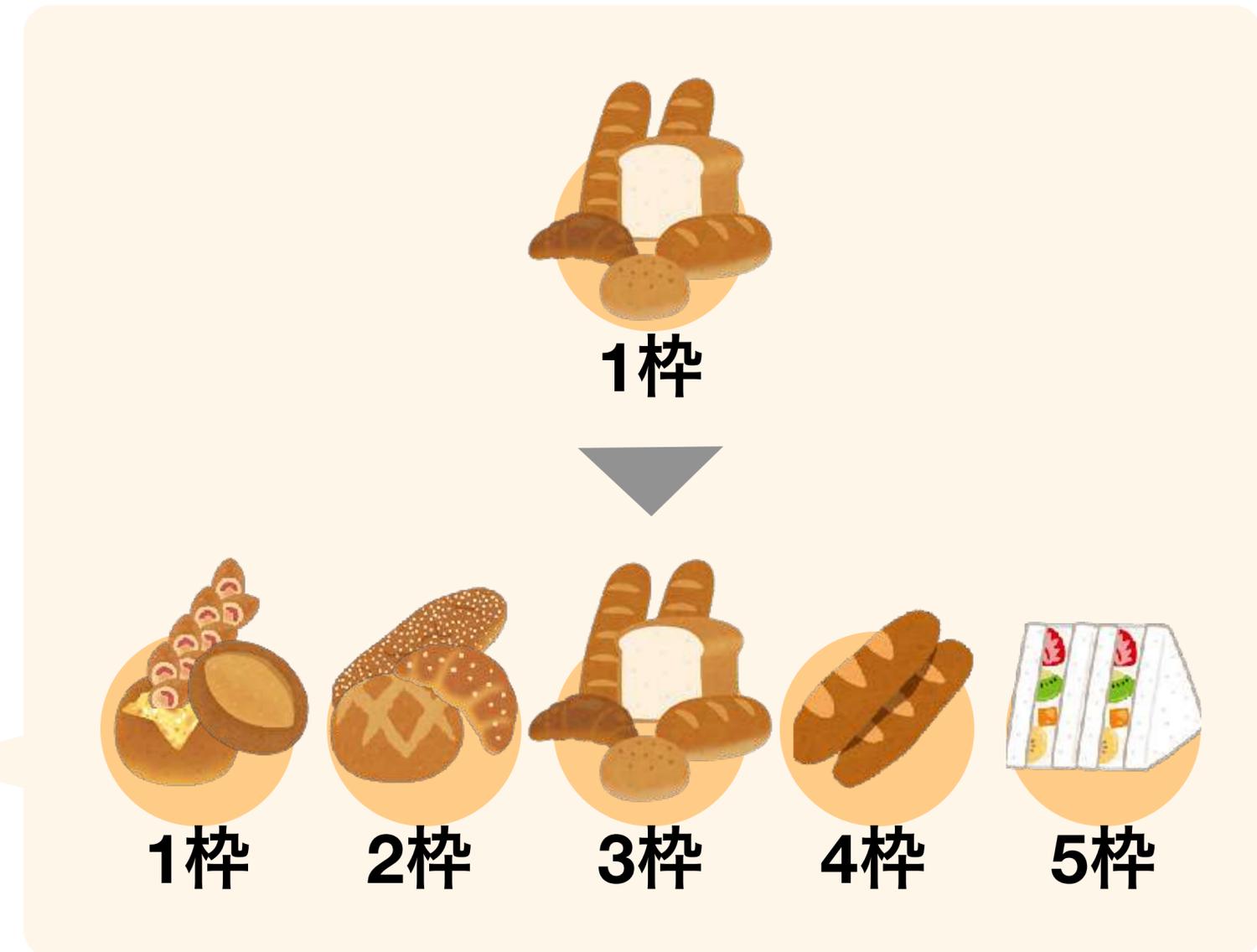
複数出品機能により 同時に**5種類**まで出品可能。

○変更前

- ・同時に出品できる商品枠：1種類

○変更後

- ・同時に出品できる商品枠：**5種類**



※仕様変更がある場合がございます。

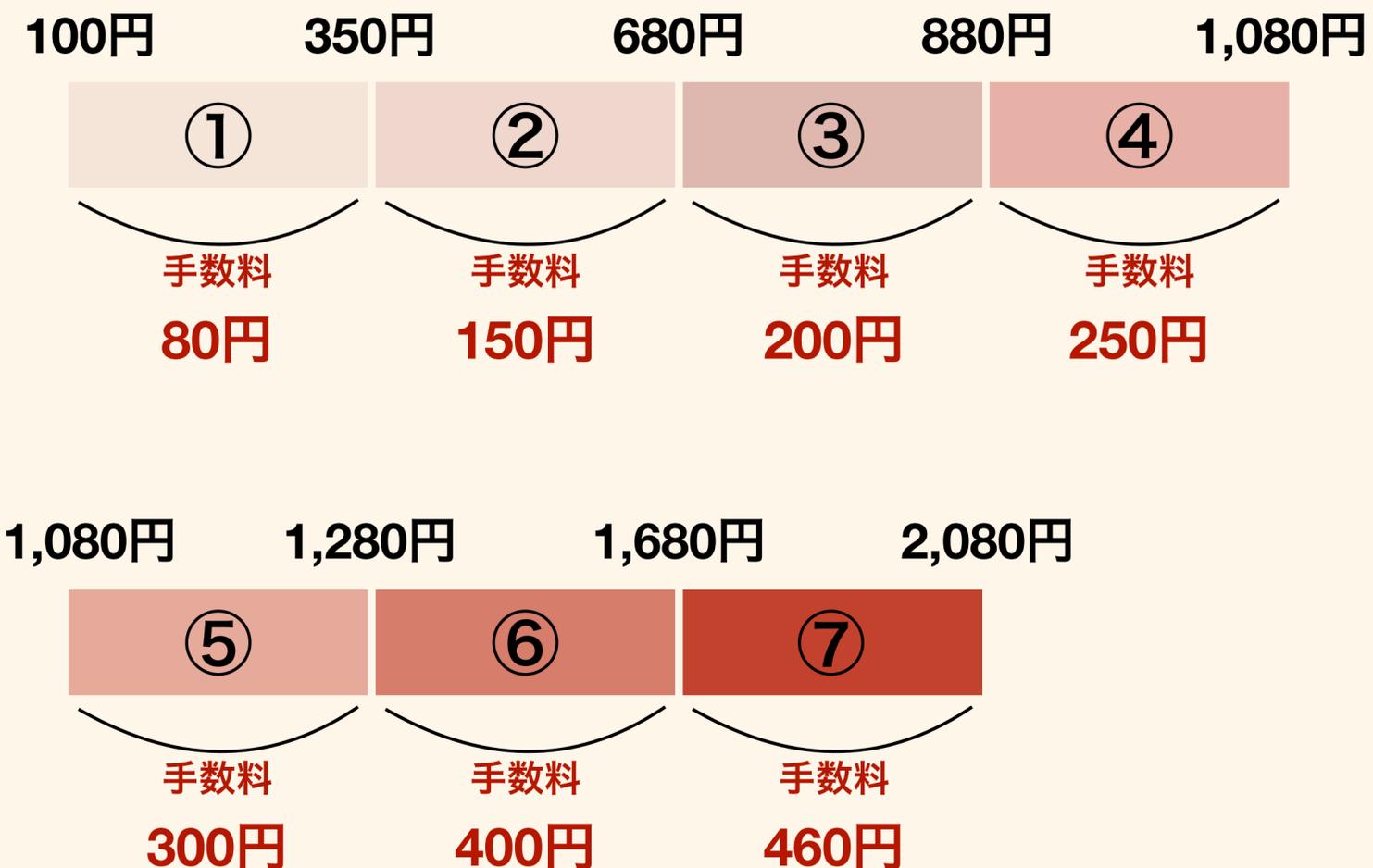
価格帯変更により **上限2,080円**まで出品可能。

○変更前

- ・ 250~680円(手数料150円)

○変更後

- ① 100~350円(手数料80円)
- ② 351~680円(手数料150円)
- ③ 681~880円(手数料200円)
- ④ 881~1,080円(手数料250円)
- ⑤ 1,081~1,280円(手数料300円)
- ⑥ 1,281~1,680円(手数料400円)
- ⑦ 1,681~2,080円(手数料460円)



※仕様変更がある場合がございます。

【TABETE】これまでの実績

TABETE^{ME}

サービス提供開始(2018年4月)からの実績

登録者数
約425,000人

掲載店舗数
約1,600店

**600法人
以上!**

導入法人



- ・ DEAN&DELUCA様
- ・ 山崎製パン様
- ・ イオンベーカリー様
- ・ ダロワイヨジャポン様
- ・ ドトールコーヒー様
- ・ レアールパスコベーカリーズ様
- ・ フレッシュネス様
- ・ 北欧トーキョー様
- ・ サンマルク様
- ・ アンデルセン様
- ・ 木村屋總本店様
- ・ ダスキン様

商業施設



- ・ 東武百貨店池袋店
- ・ グラスタ東京
- ・ ルミネ北千住・荻窪など
- ・ NEWoMan新宿
- ・ 大丸心齋橋
- ・ グラデュオ立川・蒲田
- ・ ルクア大阪
- ・ アトレ四谷・目黒
- ・ 玉川高島屋
- 他多数

外部実績(一部)

TABETE^{ME}

JR東日本スタートアップ
プログラム2019に採択!

グッドデザイン賞2019
のベスト100に選出!

Forbes Under30 Japan 2019
に選出!



GOOD DESIGN AWARD 2019
BEST 100



第7回グッドライフアワード環境
大臣賞 優秀賞受賞



環境と社会に良いことを応援します



各種メディアで話題沸騰中!



自治体との連携も強化中

TABETE^{ME}



金沢市

2019年6月 協働開始

市内でのフードシェアリング事業を協働で実施



さいたま市

2019年3月 協働開始

さいたま市の行う食品ロス削減に向けた取り組み「フードシェア・マイルーヅ」に参画



大阪府

2020年3月 協働開始

「おおさか食品ロス削減パートナーシップ制度」にTABETEが参画



福岡市

2020年4月 協定締結

「フードシェアリングサービスを活用した食品ロス削減効果検証に係る協定」を締結



荒川区

2020年8月 協定締結

「食品ロス削減に向けた連携協定」を締結



浜松市

2019年6月 協定締結

「食品ロス削減に向けた実証実験に関する協定」を締結



藤沢市

2019年10月 協定締結

「食品ロス削減及びフードシェアリングへの市民意識向上に向けた連携協定」を締結



神戸市

2020年3月 協定締結

「食品ロス削減・持続可能なフードシェアリングに関する事業連携協定」を締結



福岡県

2020年5月 協定締結

「福岡県民に向けた食品ロス削減に貢献するアプリを活用した食品ロス削減に向けた連携事業に係る協定」を締結



足立区

2020年9月 協定締結

「食品ロス削減に向けた連携協定」を締結



横浜市

2019年6月 協定締結

「食品ロス削減及びフードシェアリングへの市民意識向上に向けた連携協



大阪市

2020年1月 協定締結

「『食べ残しゼロ』推進に関する連携協定」を締結並びに、「[大阪市食べ残しゼロ推進店](#)」の募集への協力



杉並区

2020年4月 協定締結

「杉並区と株式会社コークッキングとの食品ロス削減協定」を締結



大田区

2020年7月 協定締結

「食品ロス削減に向けた連携協定」を締結



新宿区

2020年10月 協定締結

「食品ロス削減の推進に関する連携協定」を締結



渋谷区

2020年11月 協定締結

「食品ロス削減に向けた連携協定」を締結

【TABETE】これまでの実績

TABETE^{ME}



フードシェアリングサービス

TABETE の社会的インパクト

掲載店舗数・法人数



No.1

店舗訪問型食品ロスサービス中
食品ロス削減運動を牽引

年間食品ロス削減量



おにぎり

約**36.8万**個分

年間 CO2 排出削減量



杉の木

約**7,236**本分

年間 CO2 吸収量相当

サービス提供開始(2018年4月)からの実績

累計レスキュー食数 **約165,000食**

累計レスキュー量 **約80 t**

累計Co2削減量 **約220 t**

累計取扱高 **約1億円**

受け渡しの流れ

TABETE_{ME}

！ 受け渡し時のシステム操作は一切不要！

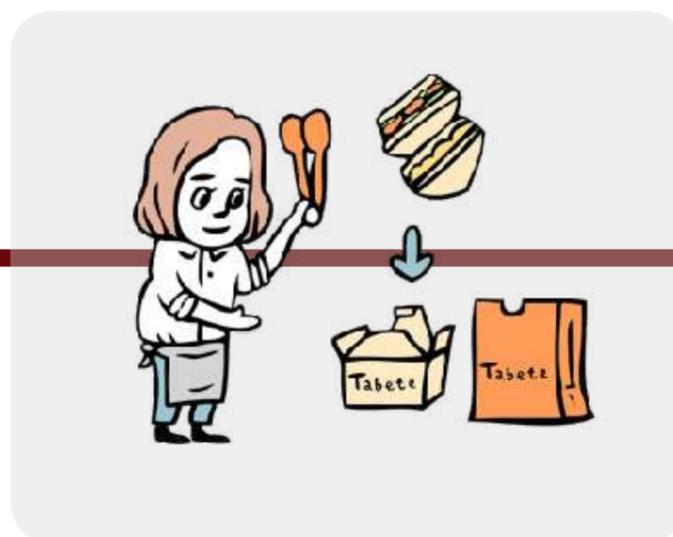
STEP①



①購入通知を受け取る

メール、電話で通知を受け取ることができます。

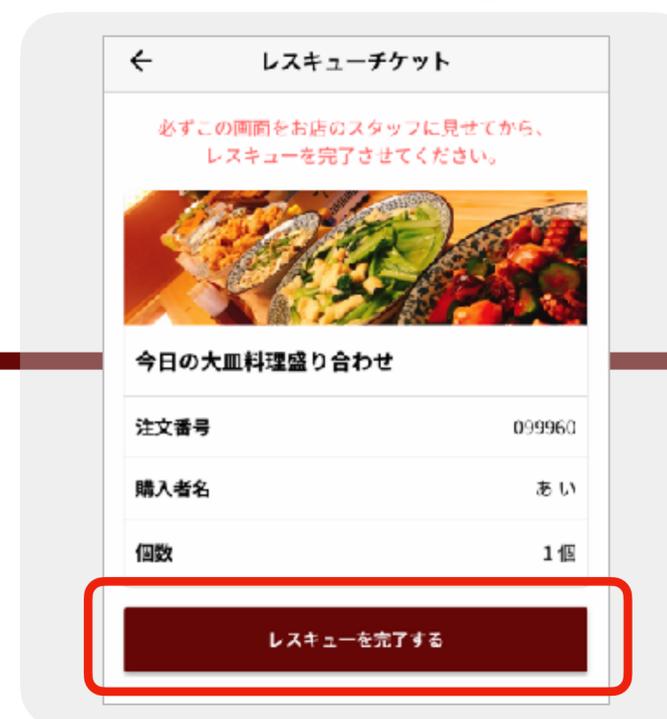
STEP②



②商品を準備

お客様の引き取り予定時間までに、商品を準備しておきます。

STEP③



③お客様の本人確認

お客様のスマホ画面（受け取り画面）を確認して「**レスキューを完了する**」をタップ

STEP④



④商品をお渡し、レスキュー完了！

① ボタン一つで簡単に出品ができます！

小料理薫 様

- 🏠 トップ
- ☰ 商品一覧
- ☰+ 商品作成
- ✎ 店舗編集
- 📅 注文履歴
- 💬 ヘルプ
- 👤 休業日設定

商品一覧

5個

削除 編集する 出品する



商品タイトル
本日のパン詰め合わせ

レスキュー価格
¥1000 → ¥680

引き取り可能時間
14:00 から 18:00

販売個数
5個

削除 編集する **出品する**

！ お申し込みから運用までの流れ

①ご契約

- 申し込みシートの記入
- 契約書締結



②アカウントの作成

- アカウントの作成(弊社)



③導入説明

- 管理画面の説明
- 運用のご相談

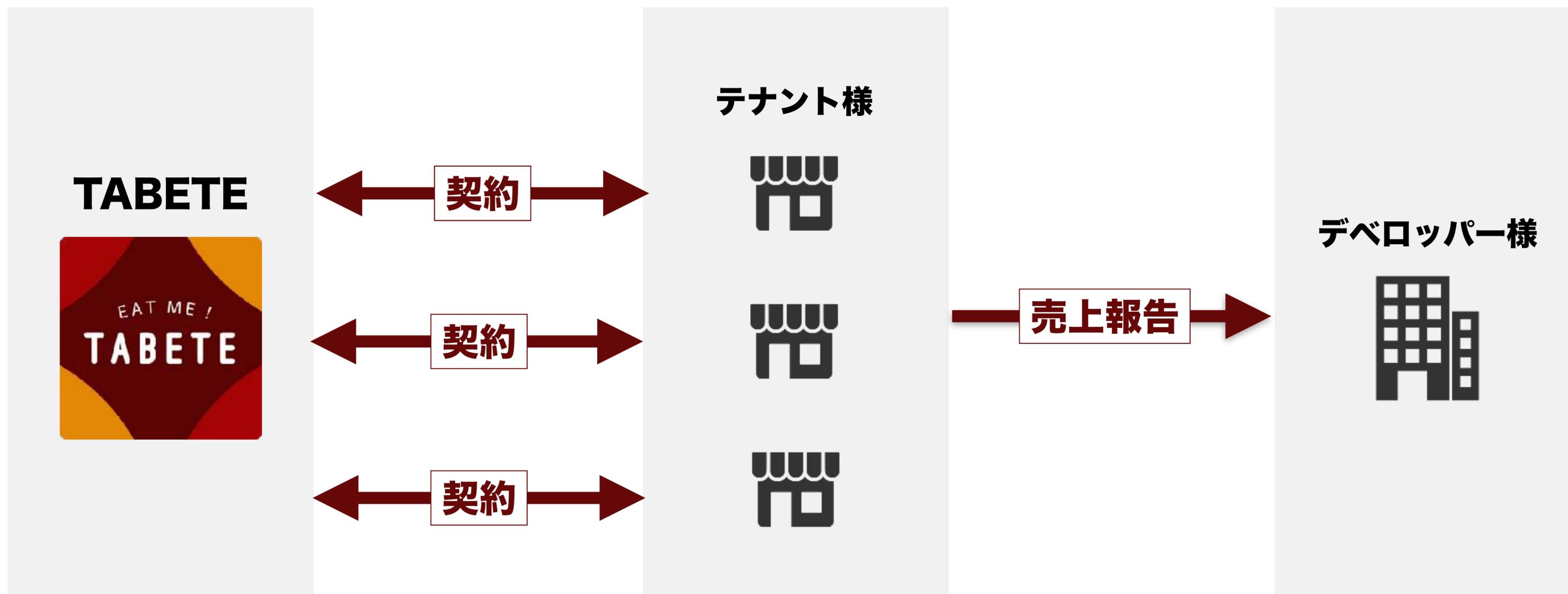


④運用開始

- 運用開始
- トライアルの実施



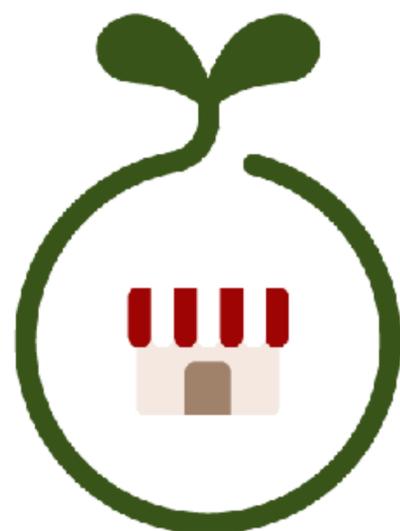
各テナント様と弊社で契約を締結し、テナント様より売上報告を実施





ロスを削減して 利益増！

これまで捨ててしまっていた食品を、**追加の利益に転換**することができます。**ゴミの処理費用も節約**できるので、ダブルでお得！



エコなお店として 認知向上！

TABETEの利用で、食品ロスや二酸化炭素排出の削減に貢献できます。**環境配慮型のお店**としてアピールできます。



新規顧客に繋がる！

アプリ通して新しいお客様にお店を発見してもらえます。TABETE経由で通常来店され割合は購入ユーザー全体の**35%**になります。



従業員満足度UP！

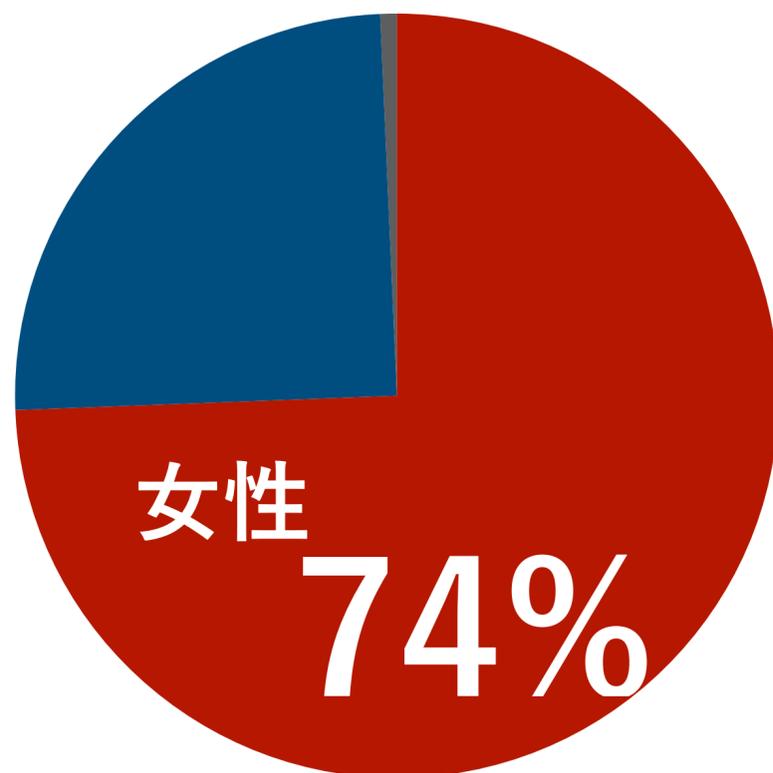
商品を捨てるのは、従業員にとって大きなストレス。捨てる量を減らし、エコに貢献することで**従業員の離職も抑える**ことができます。

ユーザー属性について

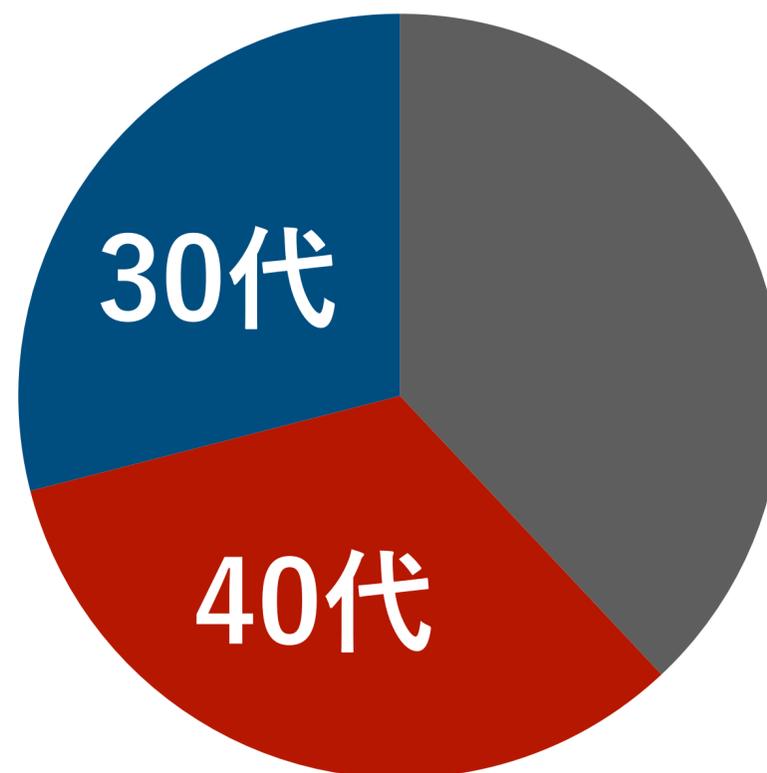


CoCooking
cooking a better world

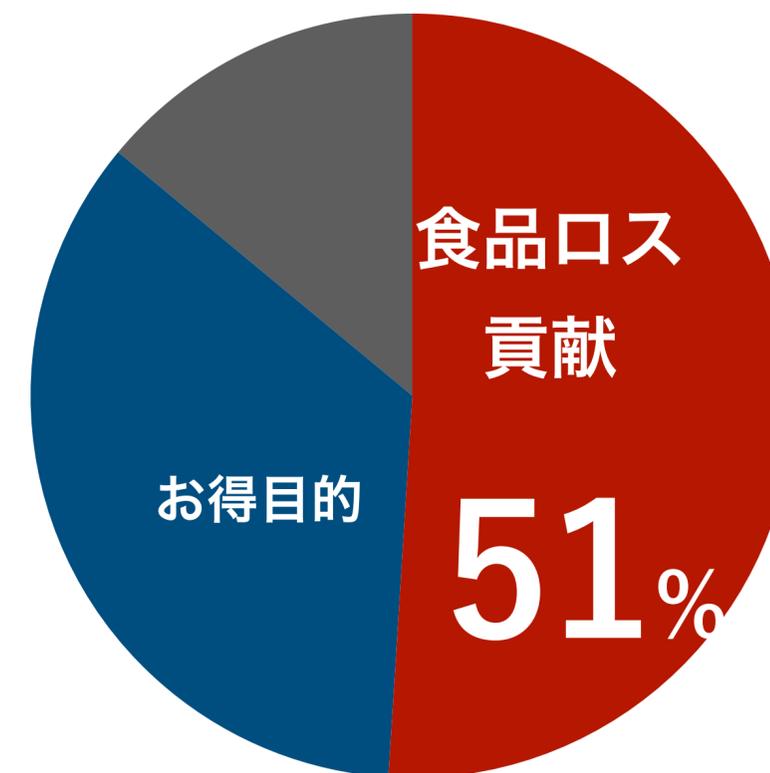
購入ユーザー性別比



購入ユーザー年代比



TABETEを使う理由



※TABETEの累計購入ユーザーから抽出

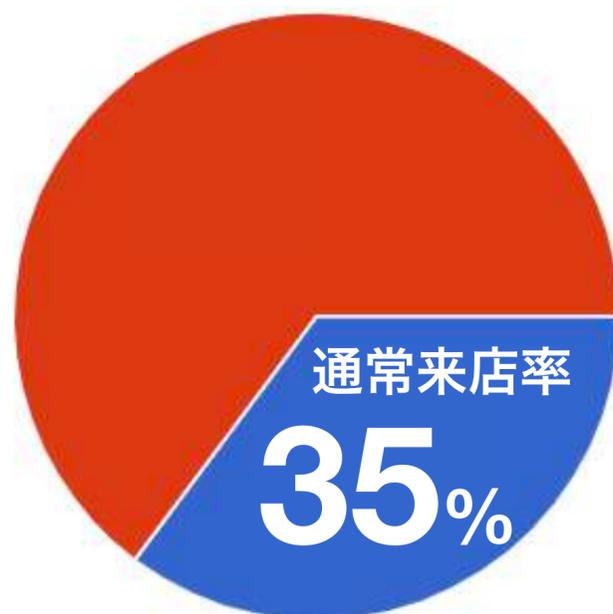
**30~40代の食品ロス削減意識の強い女性が
TABETEのメインユーザー。**

新規顧客獲得について



CoCooking
cooking a better world

TABETE経由での通常来店率※



※TABETEを利用したことがあるユーザー1,306人に

「TABETEきっかけで初めて知ったお店に、TABETEの目的以外で来店したことはありますか？」と質問し、「ある」と回答した割合を通常来店率としています。

TABETEきっかけで
通常利用するようになる割合は
購入ユーザー全体の**35%**

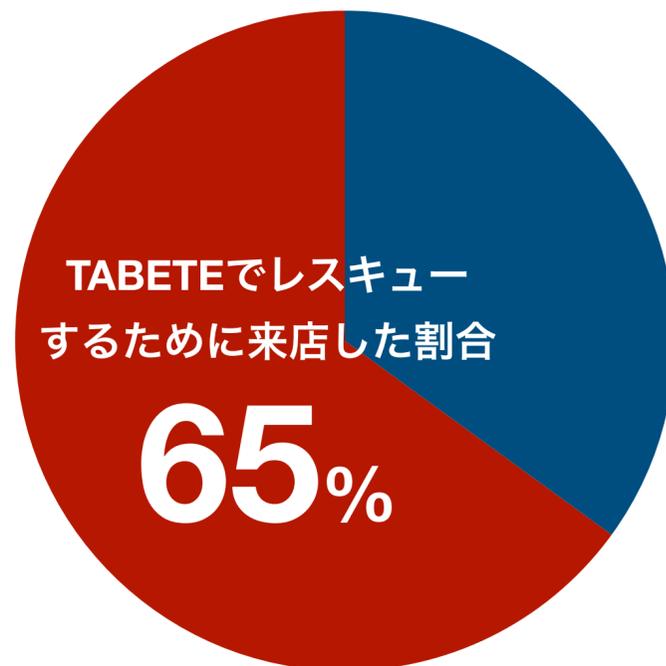


**TABETEきっかけで
通常利用するお客様を
獲得することができる。**

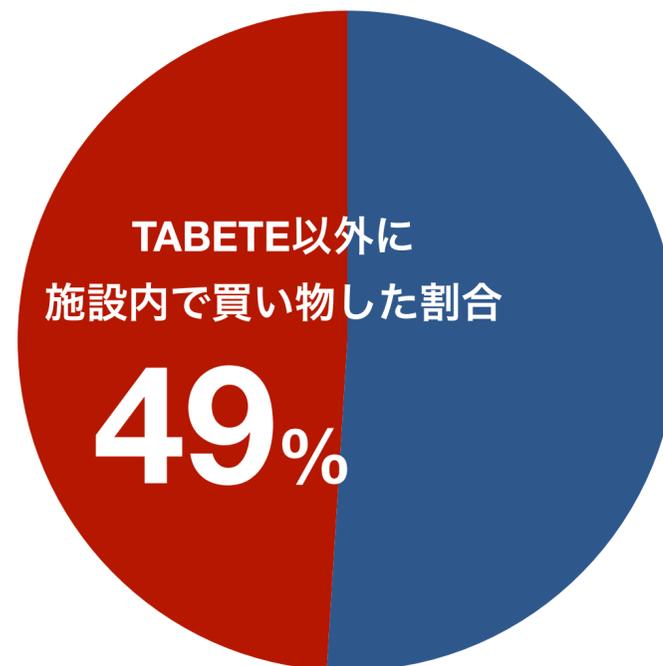
商業施設への集客効果



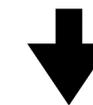
TABETE目的の来店割合



ついで買い割合



TABETE目的で来店している
割合(集客効果)は、レスキュー
したユーザー全体の**65%**
ついで買いの割合は**49%**



**TABETEは商業施設全体の
来店客数・売上を
増やすことができる**

※商業施設内でTABETEを利用したことがあるユーザー536人を対象としたアンケート結果

千葉市限定特典



CoCooking
cooking a better world

料金内容

掲載費用(月額) 無料

サポート費用 無料

クレジットカード手数料 無料

決済手数料 無料

初期費用(1店舗あたり) ~~10,000円~~

販売手数料(1食あたり) 一律150円

千葉市限定特典①

千葉市のユーザー様向けに「100円オフクーポン」を2,000枚配布することで、
よりレスキューされやすくなります!

千葉市限定特典②

初期費用10,000円 → **5,000円** に変更。
680円の出品であれば10食の販売で回収可能!



**フードシェアリングサービス
TABETE<タベテ>のご案内**

powered by:  **CoCooking**
cooking a better world