



フードシェアリングサービス
TABETE<タベテ>のご案内

powered by:



会社概要



商号 : 株式会社コークッキング

本社所在地 : 東京都中央区日本橋浜町1-10-2 日本橋NSビル5階

設立 : 2015年12月1日

資本金 : 382,505,880円 (資本準備金含む)

役員 : 代表取締役CEO 川越一磨
取締役Co-Founder 伊作太一
取締役COO 篠田沙織
社外取締役 戸田達昭 (シナプテック株式会社CEO)
社外取締役 井上智恵子 (グロービス経営大学院)

外部株主 : Social Entrepreneur2,3投資事業有限責任組合
KIBOW社会投資ファンド
伊藤忠テクノソリューションズ株式会社
SFCフォーラム投資事業有限責任組合
Founder Foundry投資事業有限責任組合(NOW)
伊藤忠食品株式会社、JR東日本スタートアップ株式会社
東松山起業家サポート投資事業有限責任組合
中川成久、麻生要一、池上俊介、岡健作 他16社



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年からはサステイ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。



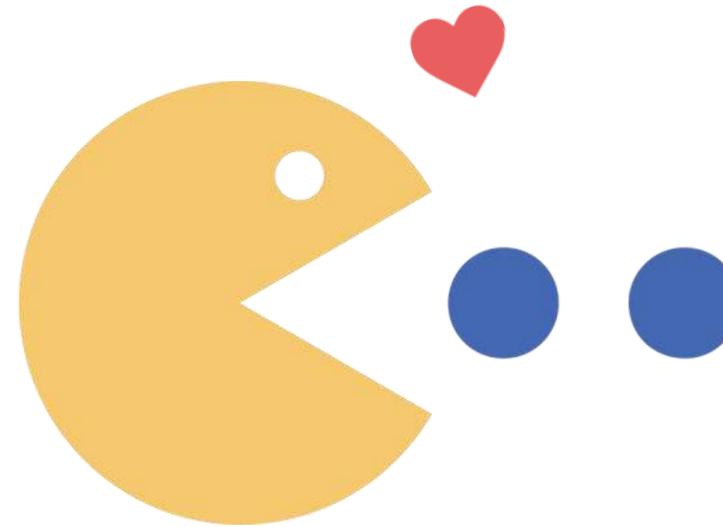
挑戦している課題



CoCooking
cooking a better world

食品ロス

とは、



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

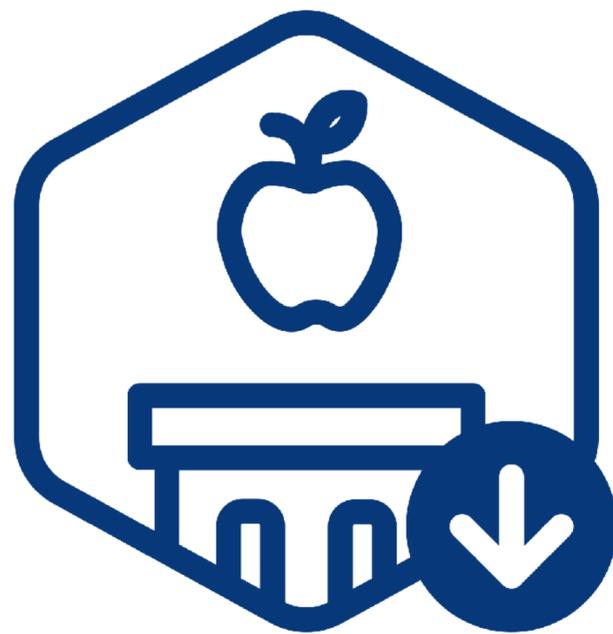
12 つくる責任
つかう責任



▶ 小売・消費レベルにおける世界全体の1人あたりの「食品廃棄物」を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品の損失を減少させる。

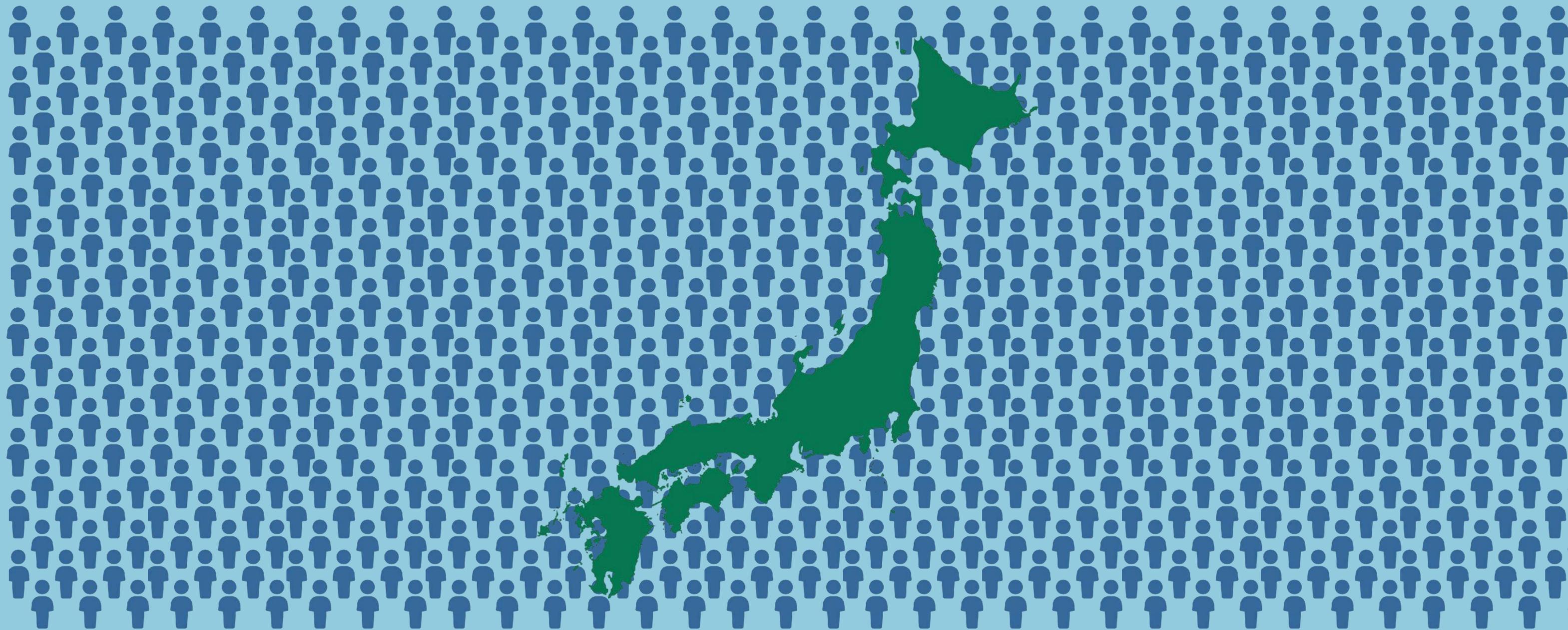
捨てられる食べ物のうち、
まだ問題なく安全に食べられるもの

522万トン



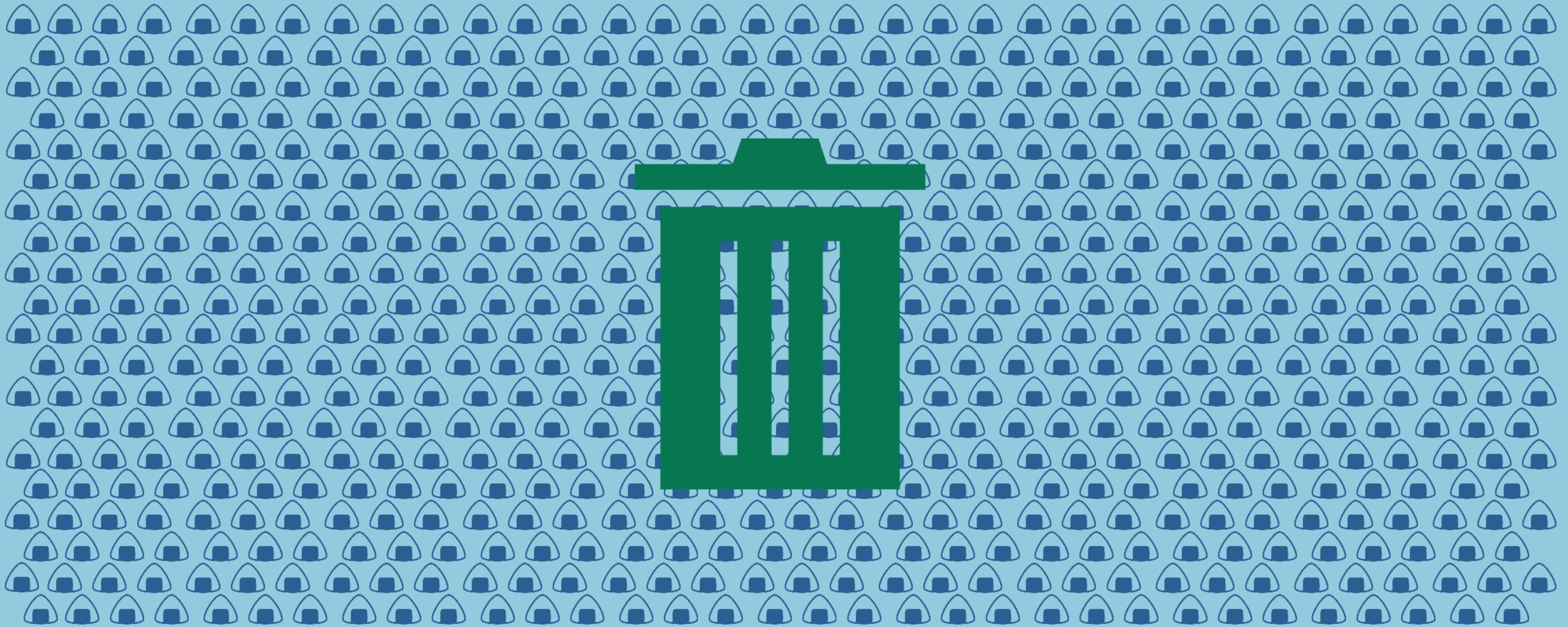
日本の年間食品ロス量





522万トン

日本国民全員が **毎日**



522万トン

おにぎりを1.5個捨てている



リテール食品ロス市場

Total Available Market

約 **3兆** 円

日本国内の食品ロス市場規模

Serviceable Addressable Market

約 **1.4兆** 円

中食・小売事業者から発生する
食品ロス市場規模

Serviceable &
Obtainable Market

約 **3,100億** 円

中食から発生する
食品ロス市場規模

食品産業全体市場規模：99.85兆円（2019）
ロス率：3%と仮定

出典：農林水産省「農業・食料関連産業の経済計算」（平成30年）

食品小売市場規模：45.5兆（2015年） / 食品小売ロス率：3%と仮定
外食市場規模：約26兆円（2019年）
外食ロス率：食材原価率30%、対食材原価ロス率平均1%と仮定

出典：農林水産省大臣官房政策課食料安全保障室「食品産業動態調査」（H27年）
一般社団法人日本フードサービス協会「令和元年(平成31年1月~令和元年12月)外食産業市場規模推計について」

市場規模：10.32兆円（2019年）
ロス率：3%と仮定

出典：日本惣菜協会『2020年版惣菜白書』



食品ロス削減を目的とした

フードマツチングサービス

TABETE



- 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。

TABETEとは



CoCooking
cooking a better world

EAT ME!

TABETE

すべての「食べて」を食べ手につなぐ

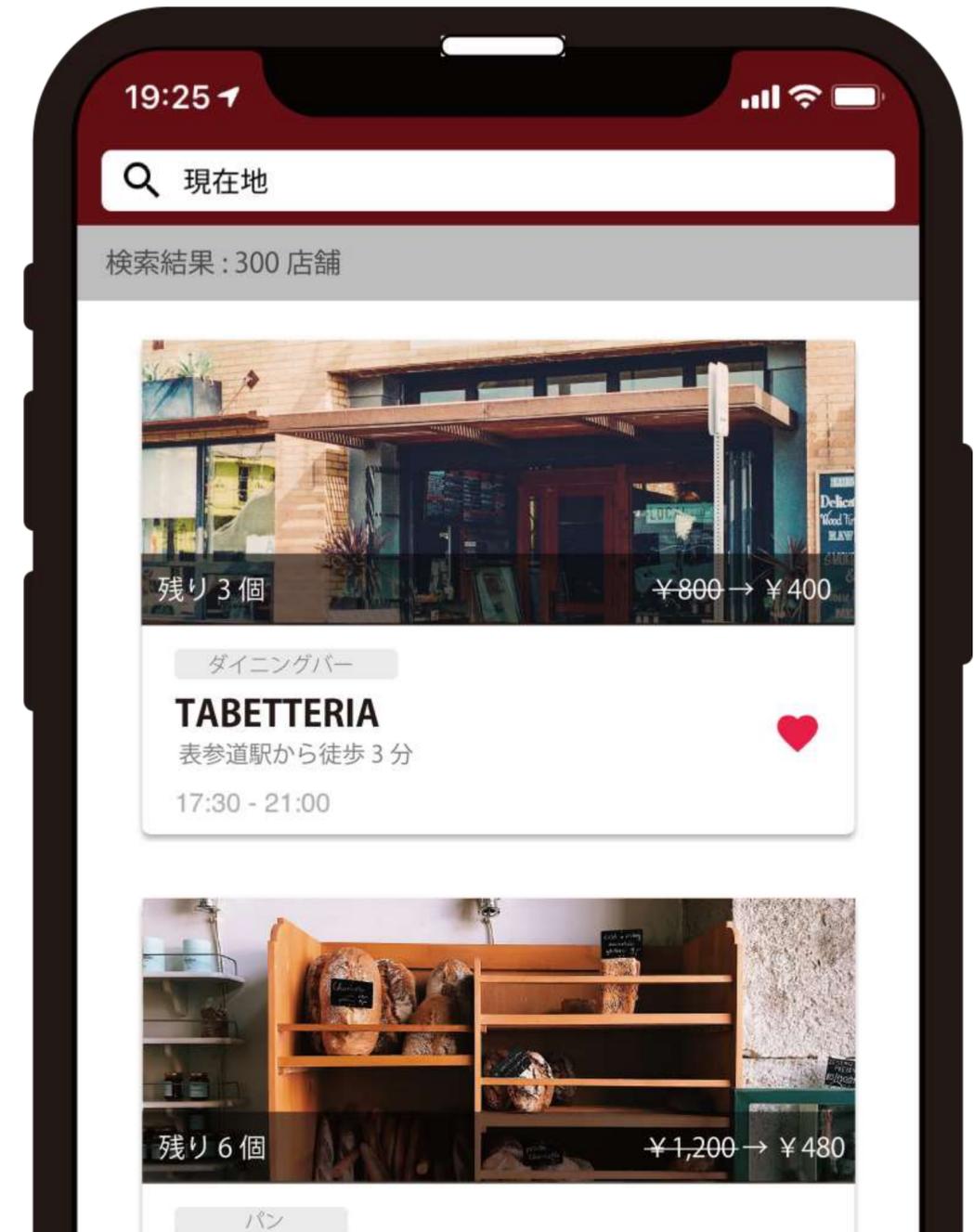


飲食店・中食店で**食品ロス**の危機にある食事を
ユーザーが「お得に」**レスキュー**できる、
マッチングサービスです。



GOOD DESIGN AWARD 2019

BEST 100



サービスの流れ



CoCooking
cooking a better world

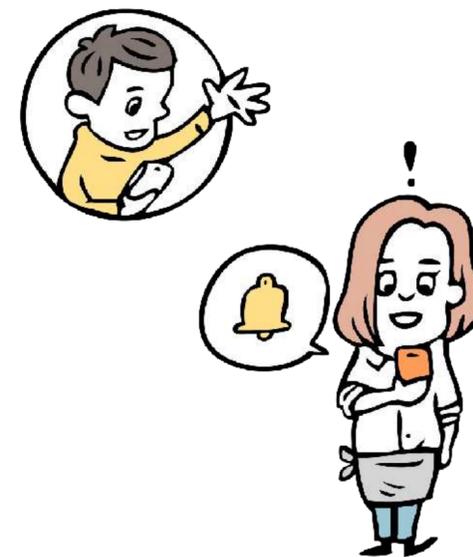
食事が余っているお店と、**お得**な食事を探しているユーザーを**マッチング**



ロス発生の危機



TABETEに掲載

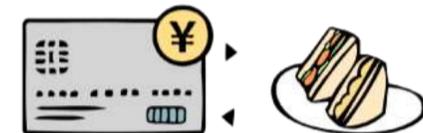


「食べ手」の登場



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(手数料率約22%)

ランニングコストは一切なし

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)	80円~460円



約20食販売で初期費用回収!

TABETE導入のメリット

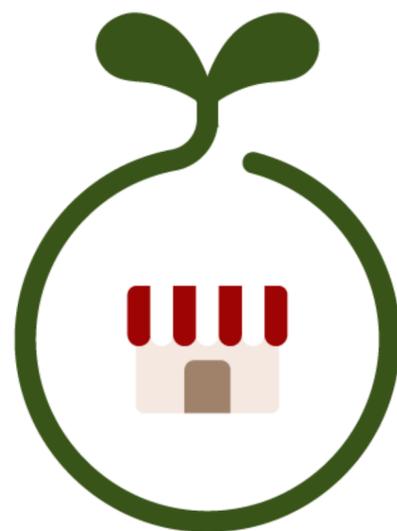


CoCooking
cooking a better world



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。

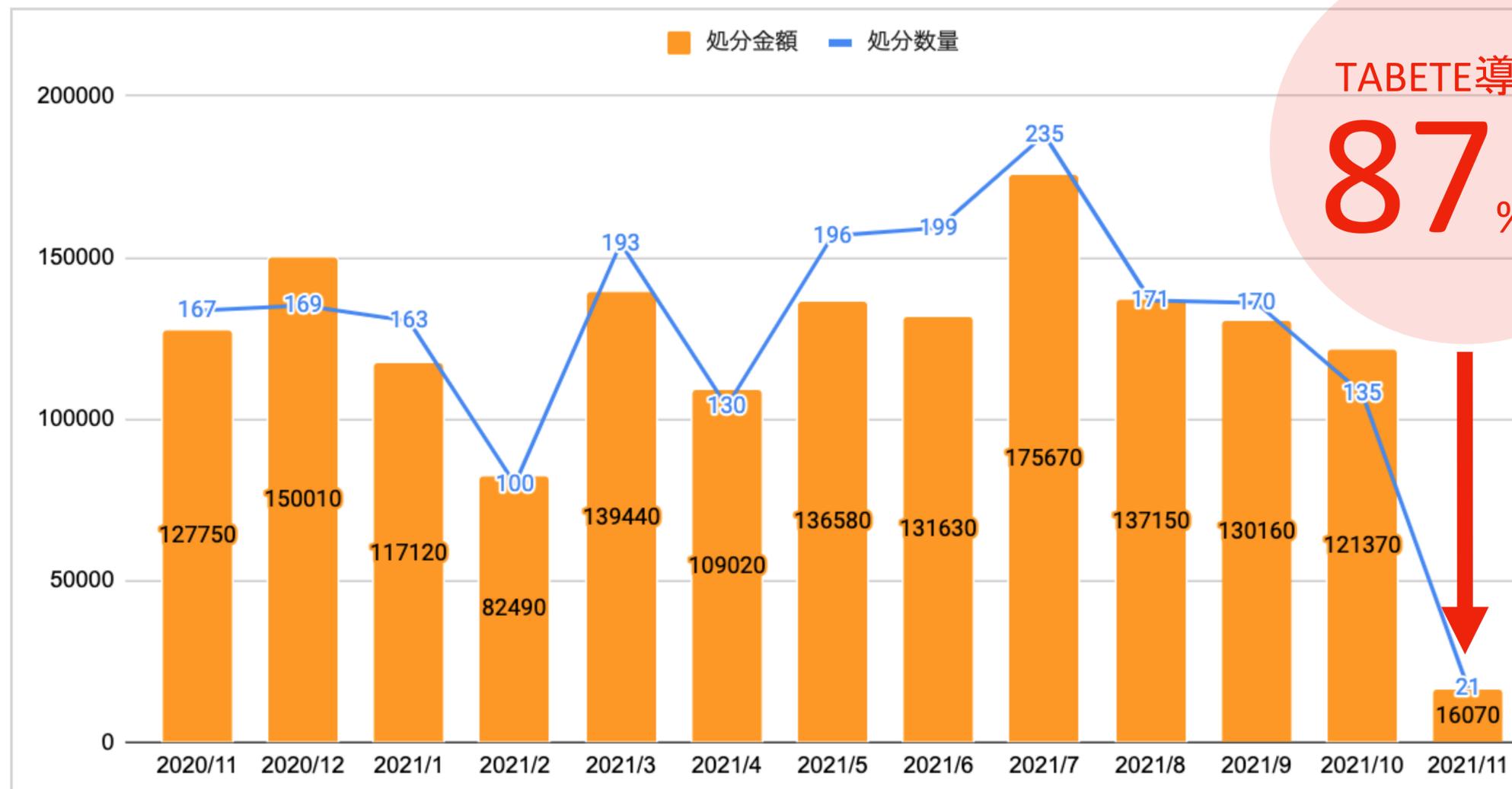


従業員満足度UP！

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。

経済的導入効果

TABETE導入店舗様 処分金額・数量推移



TABETE導入後
87%削減

導入前処分金額
約**120,000**円/月
※2020/11~2021/10の平均実績

導入後処分金額
約**16,000**円/月
※2021/11の実績

導入法人



CoCooking
cooking a better world

パン

株式会社ヴィ・ド・フラン
ス

株式会社アンデルセン

株式会社北欧トーキョー

株式会社神戸屋

株式会社レアールパスコベーカリーズ

株式会社木村屋總本店

株式会社サンジェルマン

株式会社アルテゴ(BAGEL&BAGEL)

洋菓子

株式会社銀座コージコーナー

株式会社ダロワイヨジャパン

株式会社ブルミッシュ

河淳株式会社(ドルチェフリーチェ)

ホテル

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

京阪ホテルズ&リゾート株式会社

株式会社金沢彩の庭ホテル

藤田観光株式会社

カフェ

株式会社ドトールコーヒー

株式会社ウェルカム(DEAN&DELUCA)

ロイヤルフードサービス株式会社

株式会社デイジイ

外食・惣菜・弁当

株式会社バケット

株式会社サンマルクグリル

株式会社TBIホールディングス

俺の株式会社

株式会社芝寿し

商業施設

株式会社ジェイアール東日本クロスステーション(エキュート上野など)

仙台ターミナルビル株式会社(エスパル仙台・福島など)

JR西日本SC開発株式会社(ルクア大阪・天王寺MIO)

株式会社横浜ステーションビル(グランデュオ蒲田・立川)



2022年5月現在

ローンチ4年強で累計33万食、170トンのレスキュー

登録ユーザー数

51

万人

登録店舗数

2,100

店舗

月間救済食数

21,600

食





ユーザー数・店舗数ともに堅調な成長



ユーザー数



<https://redash.tabete.me/queries/409/source#602>

店舗数



<https://redash.tabete.me/queries/410/source#603>



潜在的な市場規模

競合優位性

confidential

アジアの先行者メリットで駆け抜ける

飲食・中食向けのフードシェアリングサービスは世界各国で台頭し始めているが
アジア地域ではTABETEが**圧倒的**トップランナー

アジア地域の
フードシェアアプリ比較



	TABETE	Yindii	Surplus	Phenix	treasure	Tekeya	Foodeals	Food Karma
国・地域	日本	タイ (バンコク)	インドネシア	香港	シンガポール	ヨルダン	モロッコ	UAE
リリース	2018.4	2020.7	2021.3	2021.2	2018.11?	2019	2021	2020
R食数	34万	2万	8300	不明	推定4万 21年8月時点で2万kg	8000	1000	7267
店舗数	2100	200	2000	不明	不明	90	30	99
ユーザー数	51万 (2022.5現在)	非公開 (2022.5現在)	非公開 (2022.4現在)	371,000 (服のリユースアプリのユーザーと共通)2.5現在)	不明 (2021.8現在)	7000DL (2021.9現在)	8000DL (2022.4現在)	1594 (2022.5現在)
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・福袋形式 ・割引義務なし 	<ul style="list-style-type: none"> ・福袋形式で販売 ・50%以上割引必須 ・デリバリーあり ・ファウンダーの自己資金とアクセラプログラムの資金で運営 	<ul style="list-style-type: none"> ・調達額は不明だがシート状態 ・福袋ではない ・50%割引必須 ・販売価格の1割が手数料 	<ul style="list-style-type: none"> ・地元の服のリユースアプリ会社と、フランスの同名フードシェアリングアプリの会社が共同運営 ・50%割引必須 	<ul style="list-style-type: none"> ・マリオットやハイヤットなどのホテルが参加 ・弁当箱に詰めてくれる ・リユース食器のECもやっている ・QRスキャンで受け取り 	<ul style="list-style-type: none"> ・チャリティへの寄付もできる 	<ul style="list-style-type: none"> ・15%割引必須 ・デリバリー、ダイニングを選択可能 	

ホテルbuffet導入事例

TABETE^{ME}

藤田観光株式会社様

店舗名：ホテルグレイスリー田町「ボンサルーテ・カフェ」

商品名：ホテルbuffetのお弁当詰め合わせ

エリア：田町駅

掲載開始時刻：8:00~

引取可能時間：11:00~13:00



「からだに良いもの」をコンセプトにホテルシェフが手作りにこだわった朝食buffetのお料理を、ランチボックスに詰め込んでお弁当にしました。

引用：https://twitter.com/gracery_tamachi/status/1427436549176578053?s=12

老舗パン業態事例

TABETE^{ME}



法人名：株式会社木村屋總本店
店舗名：銀座木村家 アトレ吉祥寺店
エリア：吉祥寺
販売商品：パンの詰め合わせ
引取時間：14:00~19:00
利用頻度：週4~5回

TABETE運用ご担当者より

ブランドイメージの点からも、会社全体で「あんぱんは絶対に値引きをしない」と決めており、夕方からのセールなどはやっていませんでしたが、**TABETEはフードロス対策として取り組んでいるものなので、単なる値引きとは別のこととして考えて利用しております。**店舗で売れ残った分は工場に返品するのですが、TABETE導入前は15%くらいの返品率でしたが、**導入後、月の返品率は10%を切るようになりました。**

また、木村屋の普段の客層は50代以上の方が8割~9割を占めていますが、TABETEでレスキューされる層は、だいたい25歳~40歳くらいの方が多いので、**今まで来店いただけていなかった方々が、TABETEを通じて吉祥寺店に来店されていると感じております。**「木村屋さんのパンを食べてみたかったのでTABETEを利用した」というお声もいただきました。



【写真】販売商品：パンの詰め合わせセット

※①社外秘資料になります

※②引用:<https://note.com/tabete/n/n0ab42ef629b5>

パン業態事例

TABETE_{ME}



法人名：俺の株式会社
店舗名：俺のBakery東京
エリア：東京
販売商品：銀座の食パン～夢～
引取時間：10:00~14:00
利用頻度：週4~5回



TABETE運用ご担当者より

導入以後、**廃棄予定だったうちの8、9割が「TABETE」を通じて原価回収できています。**30代、40代が1番多く、男性・女性は半々くらいですね。**最近のリピーターの方も多いです。**

また、レスキューしてくださる方がみんなサポーターみたいな感じですね。ふつうのお店とお客様の関係性って、『価値ある美味しいものを提供して、それに魅力を感じたお客様がお代を支払う...』というものだと思うんですけど。

TABETEのユーザーさんたちは、私たちの「廃棄ロスをなくしたい」という思いを応援してくれる、手伝ってくれる、助けてくれる。そういう感じです。「680円払っていいことした」という気持ちでウチの商品を持って帰ってもらえたら、それは凄くいいことだし、お互い気持ちいいですね。

【販売商品】 銀座の食パン～夢～

※①社外秘資料になります

※②引用:<https://note.com/tabete/n/ncad9fdf2d318>

持続可能で多様な食の未来に向けて
ご協力いただける「店舗様・法人様」を探しています！



力を合わせて食品ロスを
レスキューしましょう！

