

editor's fav 『るるぶキッチンAKASAKA』

フードロス削減に向けた「フードシェアリングサービス」導入スタート！

～「TABETE」「ReduceGO」の2サービスを5月28日(月)より導入～



JTB グループで旅行・ライフスタイル情報を提供する株式会社JTBパブリッシング(東京都新宿区、代表取締役社長:今井敏行、以下JTBパブリッシング)は、直営飲食店舗editor's fav『るるぶキッチンAKASAKA』(<https://jtbpublishing.co.jp/service/rurubukitchen.html>)において、2018年5月28日(月)よりフードシェアリングサービスの導入を開始し、フードロス削減に向けた取り組みを進めます。

フードシェアリングサービスとは、「食べられるにも関わらず捨ててしまう」というフードロスを削減させるため、廃棄予定の食材を特別価格で必要としている方へ提供する仕組みです。

editor's fav 『るるぶキッチン』では、これまでも仕入・在庫コントロールなどを通してフードロスを削減することを目指してきました。今後は、“編集者が全国各地を旅して見つけた、とっておきの食材・料理を提供する” グランドメニューのほか、月替わりで対象の地域が変わる特集メニューの入れ替え時やイベントメニューの切り替えのタイミングを中心に、余剰が見込まれる商品について、フードシェアリングサービスを通してお客様に提供をまいります。

導入するフードシェアリングサービスは、株式会社コークッキングが運営する『TABETE』(<https://tabete.me/>)とSHIFFT株式会社が運営する『ReduceGO』(<https://reducego.jp/>)の2サービスです。

『TABETE』は、各飲食店が登録したメニューからユーザーが好みのメニューを選び、都度決済をして店舗に取りに行く仕組みです。2018年4月29日(日)に本サービスをリリースし、会員数は10,000名(総会員数)です。

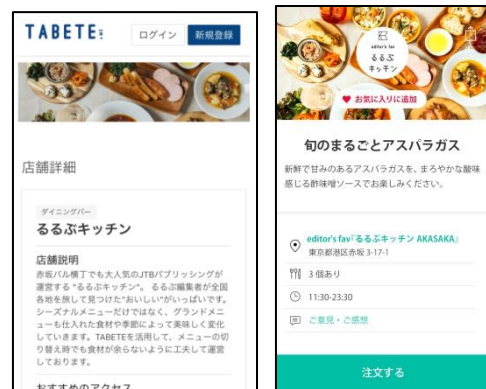
『ReduceGO』は、ユーザーが月額1,980円の定額制で、各飲食店が登録したメニューから1日2回まで注文が可能なサービスです。2018年4月5日(木)に本サービスをリリースし、総会員数は24,740名です。今後も、両社と連携しフードロス削減に向けた取り組みをすすめてまいります。

★フードロス(食品ロス)について

日本では、本来食べられるのに捨てられている食品量(フードロス)は平成27年度の推計で約646万トン。国民1人1日当たり約139グラムで、お茶碗およそ1杯のご飯量に相当する。世界の食糧援助量の約2倍になる。(農林水産省、環境省)

<店舗概要>

- 【店名】editor's fav『るるぶキッチンAKASAKA』
- 【住所】東京都港区赤坂3-17-1 赤坂バル横丁内
- 【営業時間】11時30分～14時 17時～23時30分
(金曜:～翌2時、土曜11時30分～23時30分、日曜・祝日11時30分～22時30分)
- 【アクセス】赤坂見附駅から徒歩3分、
赤坂駅から徒歩5分
- 【定休日】無休(臨時休業の場合あり)
- 【座席数】約20席(変更の場合あり)



<お問い合わせ先>

JTBパブリッシング マーケティング本部
TEL : 03-6888-7806
E-mail : pr-team@rurubu.ne.jp