



「フードロス」削減と

意識向上のためのWebプラットフォーム

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、卒業後は大手飲食チェーンに就職、店舗運営の経験を積む。

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。



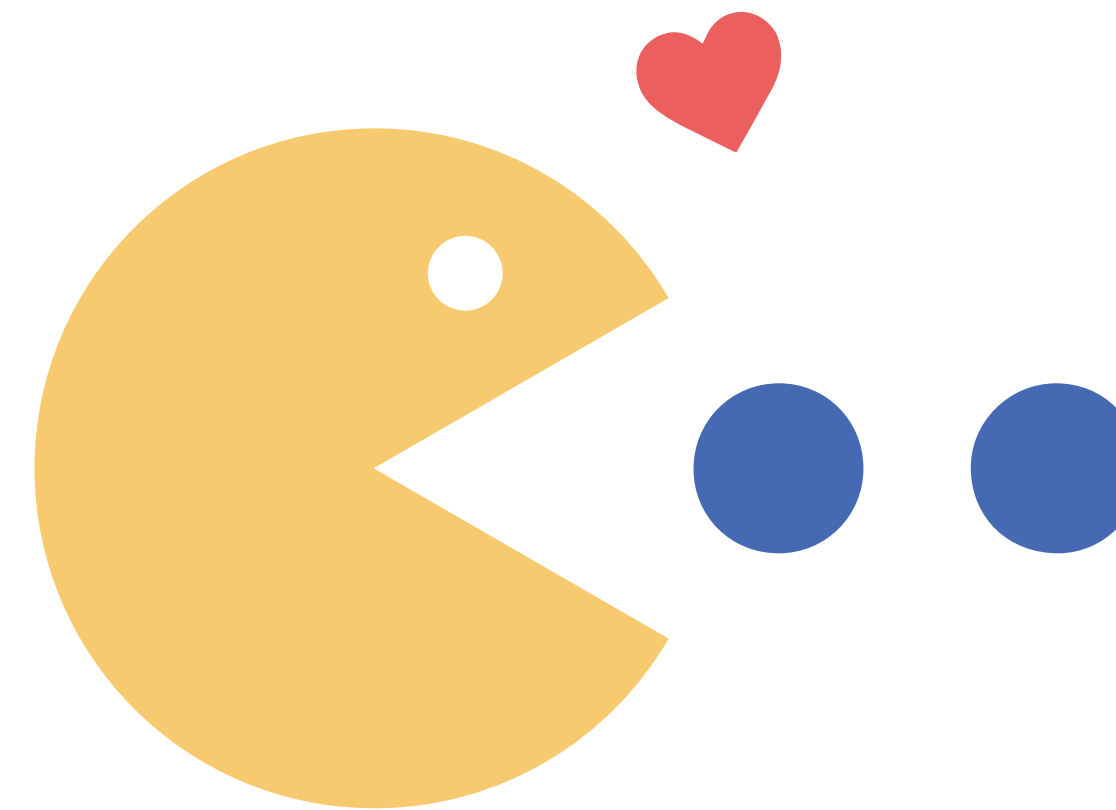


# 社会的な課題



## 食品ロス

とは、



SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT  
GOALS



▶ 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



# TABETEとは



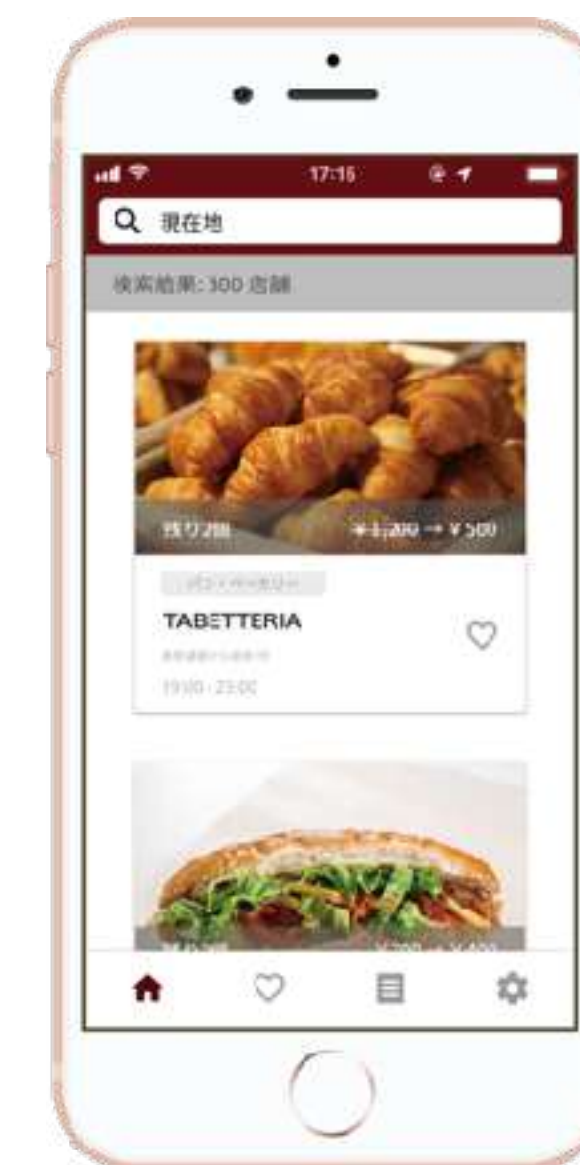
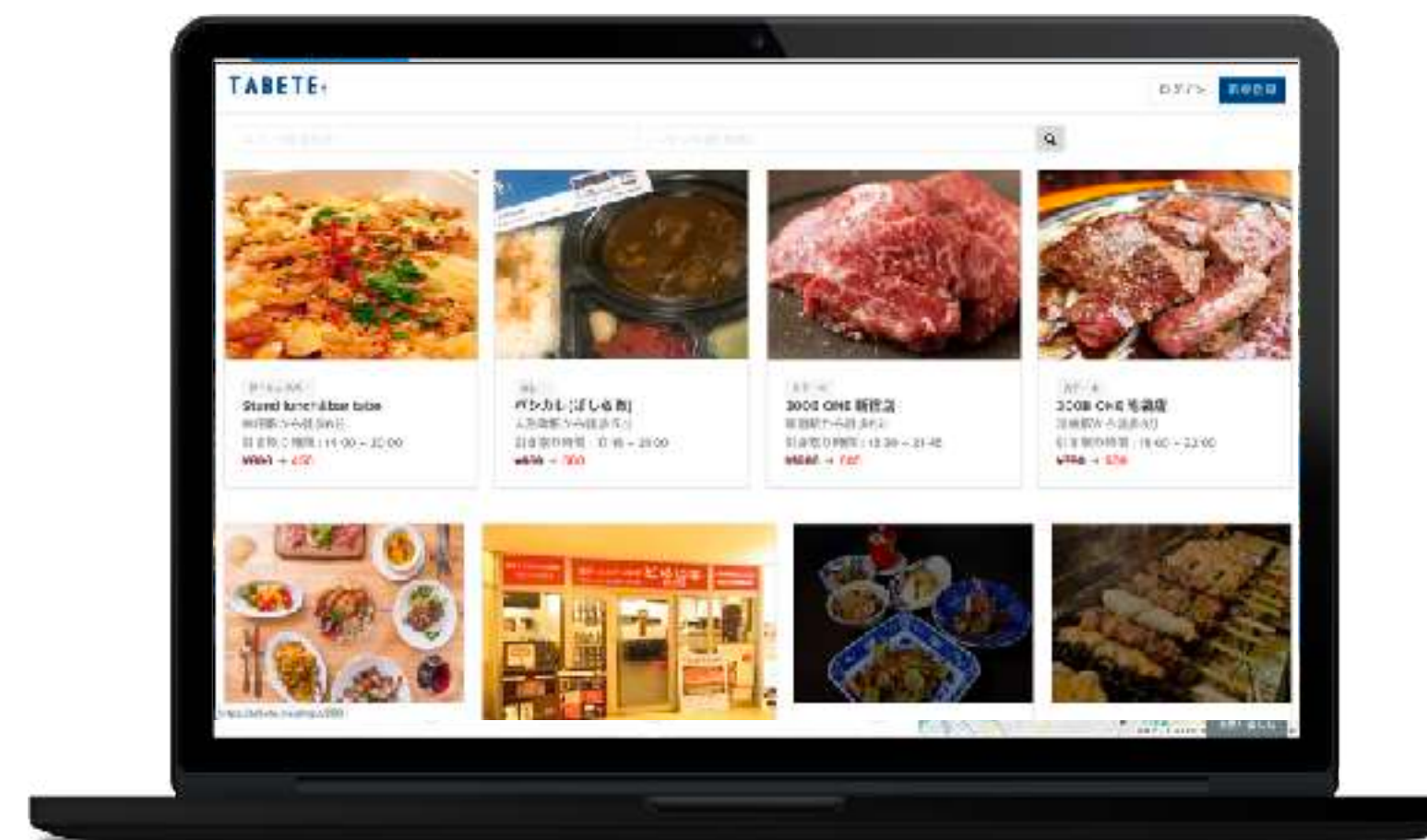
CoCooking  
cooking a better world



EAT ME!  
**TABETE**.ME

すべての「食べて」を食べ手につなぐ

まだ「安全に」「おいしく」食べられるのに、**廃棄の危機**にある食事を**レスキュー**できる、【フードシェアリングサービス】です。



Download on the  
App Store



GET IT ON  
Google Play



# サービスの流れ



CoCooking  
cooking a better world

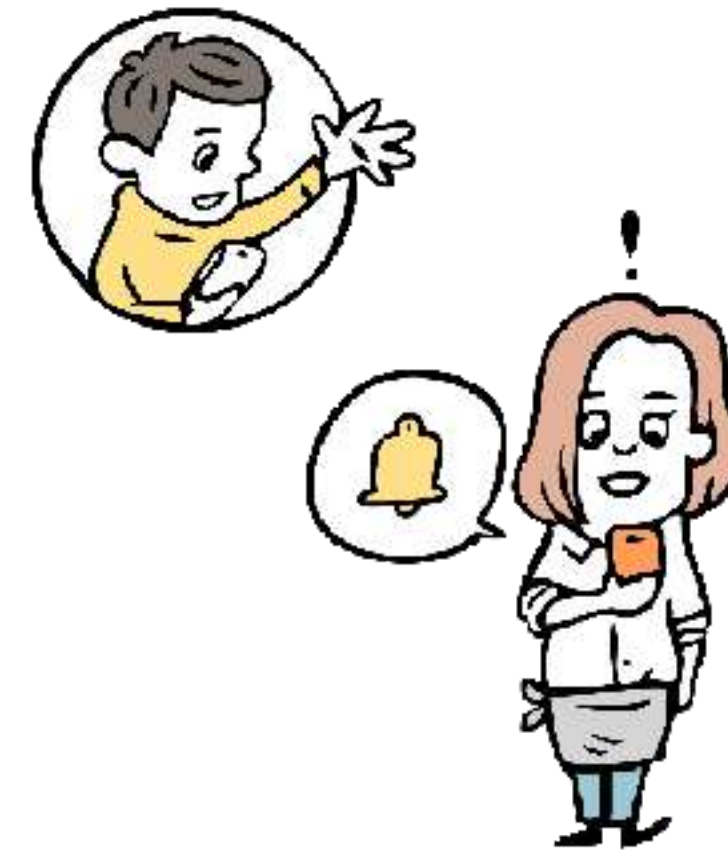
食事が余っているお店と、お得な食事を探しているユーザーをマッチング



ロス発生の危機



TABETEに掲載

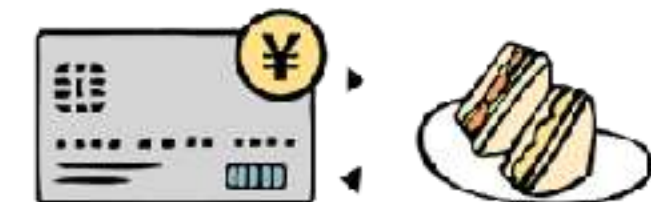


「食べ手」の登場



お店で受け渡し

決済もクレジットで簡単





# これまでの実績



## 法人営業を強化中

登録者数

約335,000人

掲載店舗数

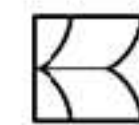
1,400店舗以上



mango tree  
kitchen



MAISON KAYSER  
PARIS



editor's fav  
るるふ  
キッチン

東京農業大学

TBI JAPAN

Heart Bread

ANTIQUE



BURDIGALA  
EXPRESS



DEAN & DELUCA



浅野屋



STARBUCKS  
COFFEE





# TABETEレスキューデリ事業



CoCooking  
cooking a better world

【レスキューデリ】

## RESCUE DELI

食事が余ってしまったテナント様と、  
仕事上がりの従業員様をマッピングする仕組み



*Collect*



TABETEがテナント  
から商品を買取

*Sell*



商品を詰め合わせて  
スタッフ休憩室で販売

*Rescue*



駅従業員の皆様が  
現金で購入



# JR東京駅での実績



2020年1月14日～2月14日までの期間限定実証実験  
合計レスキュー量約1.1トン、約1,800セットの販売  
各店月間8万円～10万円の回収、CC側25万円の収益



メディアバリューも非常に高く  
東京駅以外からの導入依頼も  
→現在横展開準備中





# TABETEレスキュー掲示板事業



CoCooking  
cooking a better world

## 一次産業や流通段階で発生する食品ロスを、配送でレスキューする取組



- ・ 2020年4月よりBASEを使って展開中
- ・ 通常TABETEでレスキューできない層や、50代～60代のTABETE登録ユーザーの利用が多い

The screenshot displays the TABETE website interface. At the top left is the 'TABETE OFFICIAL BASE' logo. Below it is a search bar. The main content area features a grid of product listings:

- NEW** (red badge): A soft-boiled egg in a white bowl. Description: 「※配送都内23区限定※【青森のこだわりの卵をレスキュー】鶏卵10kgおすそ分」. Price: ¥ 2,480.
- NEW** (red badge): A bottle of 'つばき油' (Tsubaki-abura). Description: 「【桜島のつばき油をレスキュー！】食べるつばき油 180g」. Price: ¥ 2,130.
- HOT** (red badge): A field of green leafy vegetables.
- NEW** (red badge): A piece of food, possibly a dumpling or bun, with a red background.

On the left side, there is a navigation menu with the following items: HOME, ABOUT, CONTACT, CATEGORY, レスキュー掲示板, and TABETEグッズ. A chat icon is visible in the bottom right corner.





「フードロス」削減と

意識向上のためのWebプラットフォーム

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