

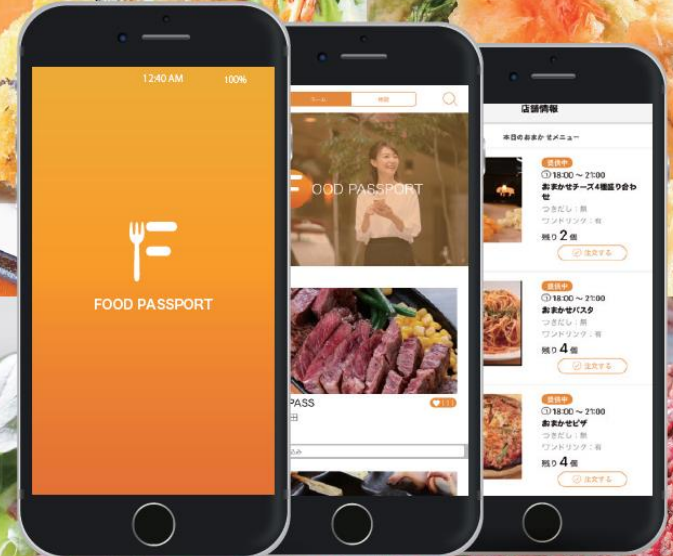
サブスクリプションビジネスモデルに 基づく情報システムの実用化報告

～ FOOD PASSPORT による
フードロス低減ストラテジー ～

○後藤 靖佳（株式会社リアーズ）
山田 耕嗣（阪産大）

0. オープニング・コンセプト（動画）

1. 社会背景・飲食店様を取り巻く環境
2. 食品ロスの実態とSDGs
3. FOOD PASSPORTとは（動画）
4. FOOD PASSPORTの活用方法
5. サブスクリプションモデル考察
6. 今後について



飲食店のおまかせメニュー月額定額制サービス

株式会社REARSとは・・・

後藤 靖佳 プロフィール

大阪工業大学工学部経営工学科を卒業。
在学中は1年間休学し、飲食店に従事。

2007年4月
株式会社CSK（現SCSK株式会社）
営業職入社。約6年間従事。

2013年9月
株式会社ぐるなび
営業入社。約2.5年間従事。

2016年7月
「食に関わる全ての人の幸せをつくる」
をミッションに株式会社REARS設立。



営業職

システム・Web広告
のIT関係

FOOD PASSPORTのコンセプト

いつもの外食をもっと気軽に

飲食店の余った食材と余った時間のシェアリングアプリ

日本初！イートインで使えるフード系サブスクアプリで
シェアNo.1を目指します！

0. オープニング・コンセプト（動画）

1. 社会背景・飲食店様を取り巻く環境

2. 食品ロスの実態とSDGs

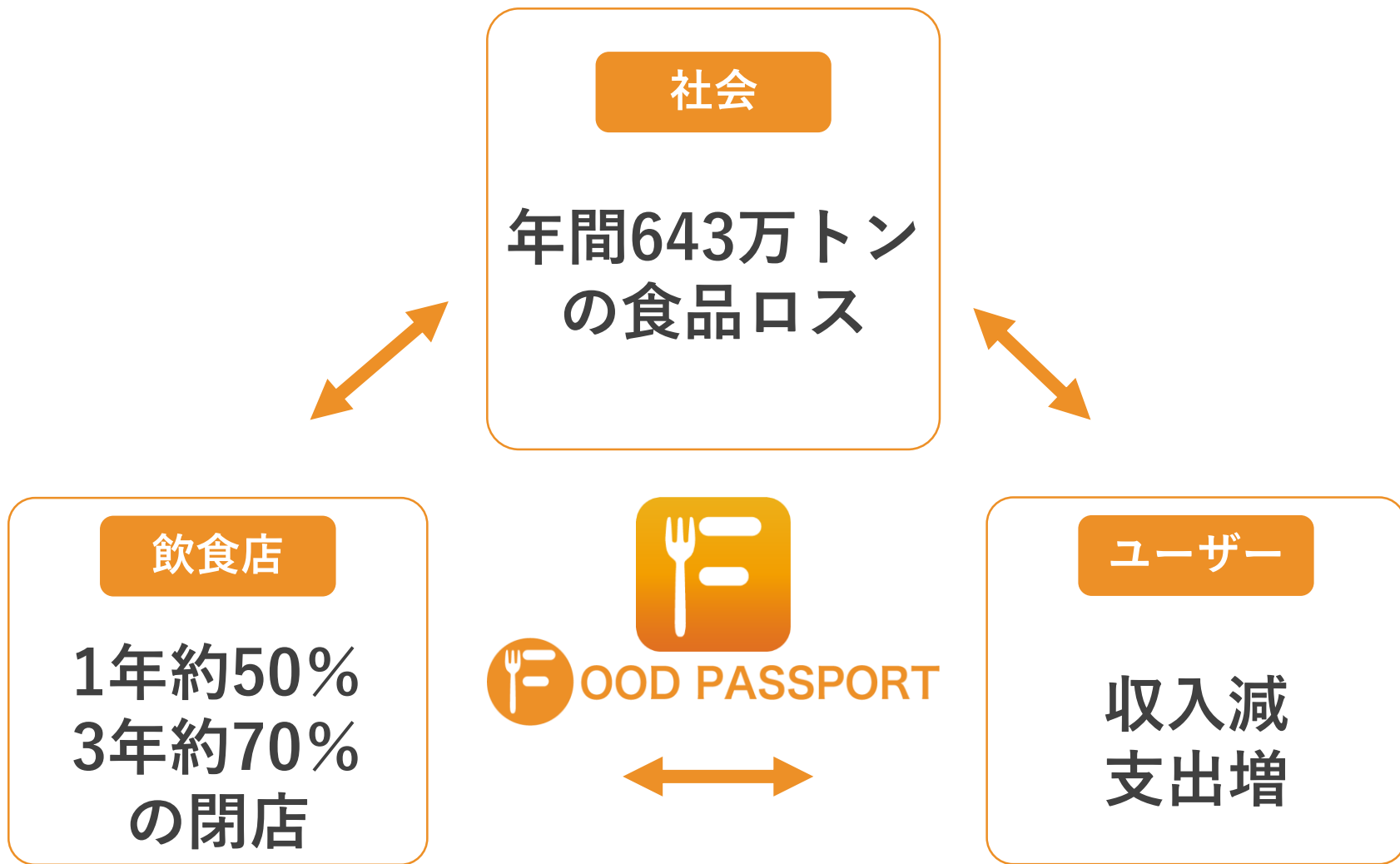
3. FOOD PASSPORTとは（動画）

4. FOOD PASSPORTの活用方法

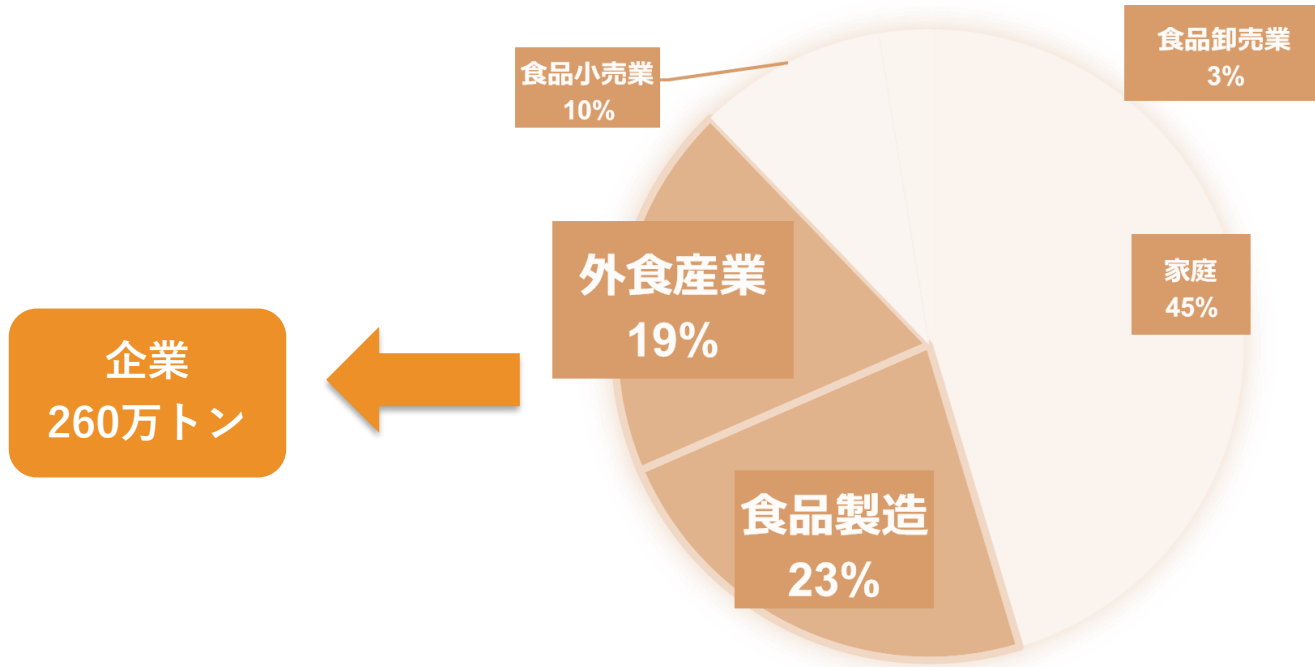
5. サブスクリプションモデル考察

6. 今後について

3つの課題解決を目指したサービス



課題① 食品ロス

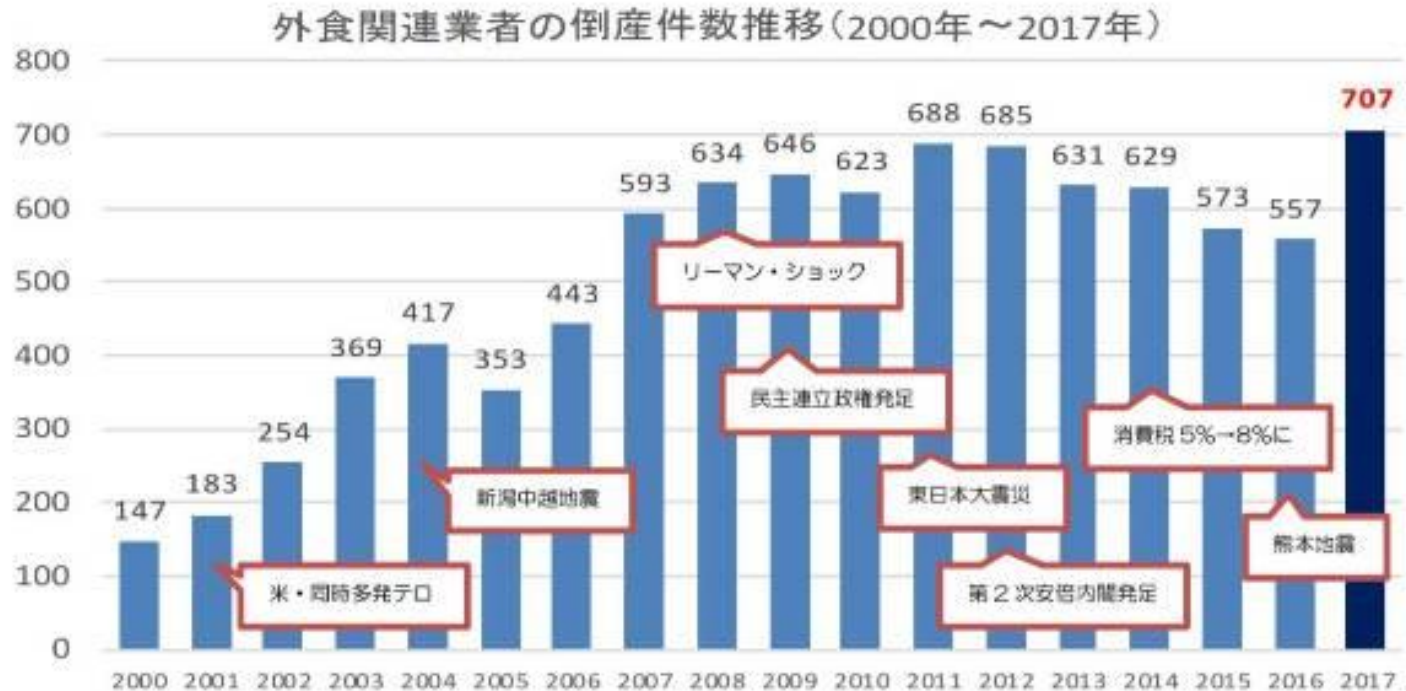


食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられる食材。

年間約643万トン

アジア
ワースト1位

課題② 飲食店の閉店



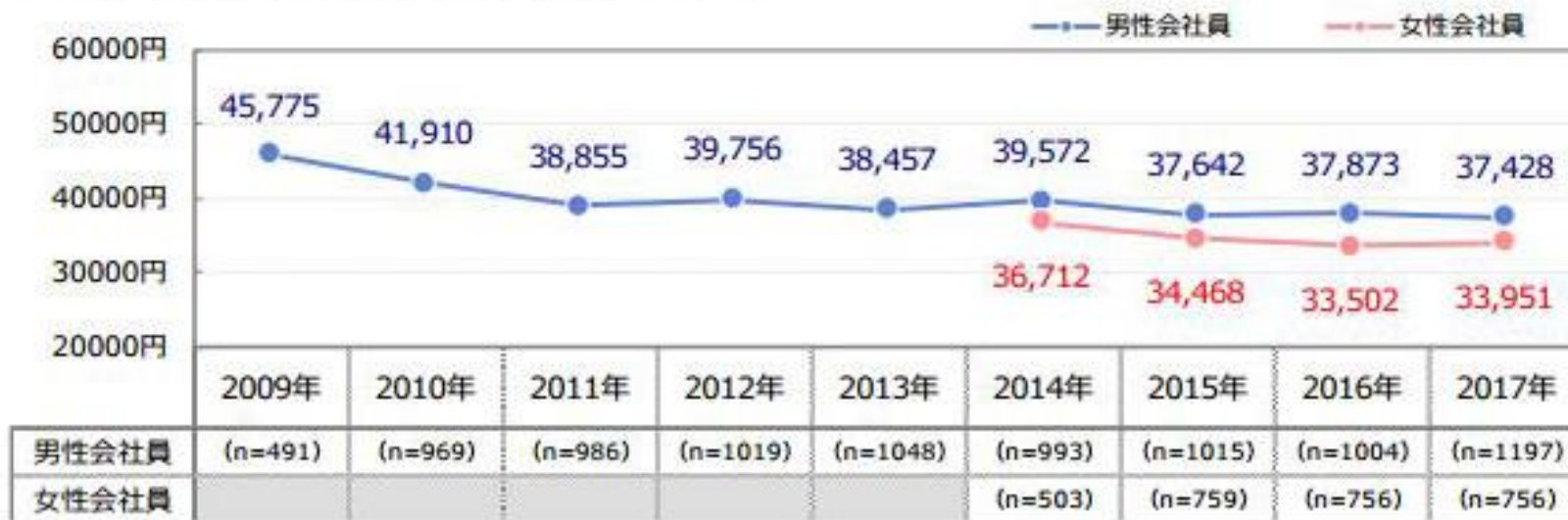
飲食店が開業から閉店するまでの期間

1年約50%・3年約70%

2017年は
過去最多

課題③ ユーザーのお財布事情

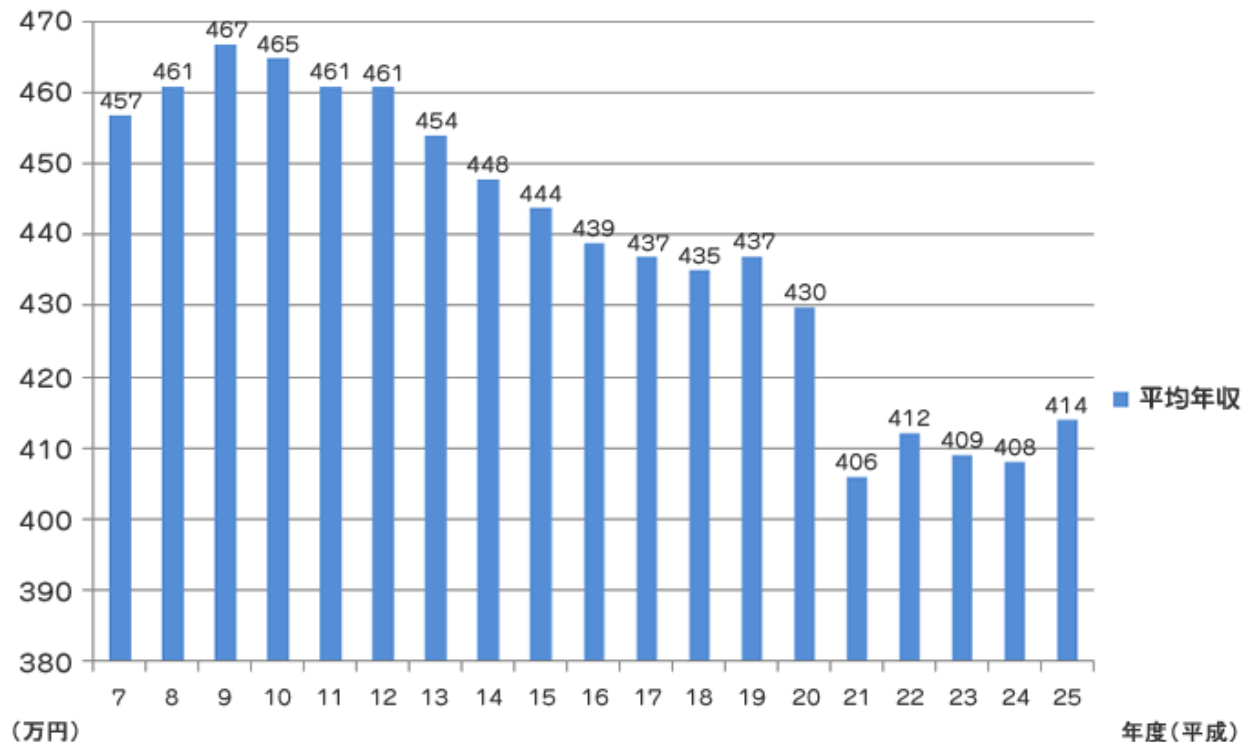
■ 平均お小遣い額の時系列推移(2009年～2017年)



サラリーマンのお小遣い
10年で8,347円ダウン

支出の
1/4は食費

課題③ ユーザーのお財布事情



サラリーマンの平均年収
20年で53万円ダウン

消費支出
は増加傾向

食品ロス削減法案が2019年5月に成立



食品ロス削減法案、成立へ 超党派議員が提出 フードバンク支援義務づけ

毎日新聞 2019年3月17日 08時00分 (最終更新 3月17日 08時00分)

社会一般 > 最新の政治ニュース > 政治一般 > 社会 > 速報 > 政治プレミアタイムライン >



廃棄されたおにぎりなど＝相模原市中央区の日本フードエコロジーセンターで2019年2月2日、久保玲撮影

まだ食べることができるのに廃棄される「食品ロス」を減らすための基本政策を盛り込んだ食品ロス削減推進法案が、今国会で成立する見通しになった。「国民運動」として取り組むことを明記し、国や地方自治体、事業者の責務を明確にする。超党派の議員連盟（会長・山東昭子元参院副議長）が、衆院消費者問題特別委員会に与野党8党一致の委員長提案として提出する方針を決め、早ければ4月中にも成立する。



[PR]

無料*で簡単！
5分で
求人投稿

詳細はこちら

*利用規約、掲載基準、使用制限が適用されます。

- 【写真特集】大量廃棄「悪方巻き」の行く末
- <そもそも…> 悪方巻き、なぜ大量廃棄？
- <イタリアのゴミ事情> ゴミ分別を徹底した結果、ゴミが街に溢れた
- <廃棄前の大根> 仲卸業者がツマに加工 「法上の問題なし」で処分見送り
- <日本発の技術> 日航、古着からバイオ燃料生成 ジェット機飛行計画



事業者に対策義務。罰則なし。

2019年10月施行（予定）

0. オープニング・コンセプト（動画）
1. 社会背景・飲食店様を取り巻く環境
2. 食品ロスの実態とSDGs
3. FOOD PASSPORTとは（動画）
4. FOOD PASSPORTの活用方法
5. サブスクリプションモデル考察
6. 今後について

SDGsってなに？

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

世界を変えるための17の目標



子供たちが豊かに生きるための大人の目標

※個人的見解

FOOD PASSPORTが目指す目標



国連：2030年までに食品ロスを半減させる

身近に起こっていること

FNN PRIME お知らせ 特集 番組発 最新二

サンマとスルメイカを餌にするマグロ

期間	漁獲量 (t)
去年7月～11月	約220
今年7月～11月	約70

大間のクロマグロが記録的な不漁だ。今年の漁獲量は、昨年の3分の1程度にまで落ち込んでいる。漁師たちにとっては死活問題である。

また、全国の寿司店は、忘年会から新年会にかけての書き入れ時に、ネタとして定番のトロも赤身も品不足になり、値段も高騰しているのだ。

日本の沿岸で獲れるクロマグロは、主に東シナ海の南西諸島の海域で生まれる。マグロは、太平洋側の黒潮と日本海側の対馬海流に乗り、餌を追い掛け大きく育ちながら北上し、津軽海峡で交差する。そのため、津軽海峡の大間沖の海域はマグロの好漁場となっている。

みなと新聞 記事検索キーワード 検索

2019年07月05日 (金)

HOME 政治・行政 企業 魚種 漁業・養殖 食品 市場・商社・問屋 小売・外食 質

最新ニュース 書籍 機器・資材ポータル 購読申込 電子版広告について お知らせ FAQ リンク ご意見・ご質問

サンマ、秋サケ、スルメ不漁に 秋の3大衆魚、厳しい来遊量予想

2017年08月05日 19時00分 配信

タグ: サンマ サケマス スルメイカ

サンマ、秋サケ、スルメイカ秋の三大衆魚のいずれもが不漁予測となった。水産庁が4日公表したサンマ長期漁況予報では、来遊量は不漁だった前年をさらに下回る見通し。1990年代以降では、サンマ、秋サケは2～3年続けて最低水準の漁にとどまる可能性がある厳しい予想だ。

水産庁のサンマ予報は、漁期前半までは前年を上回るものの、後半は前年を下回り、低調に推移。今年は道東沿岸の暖水塊がなく、漁場は前年より沿岸近くに形成されそうだ。

昨年のサンマ水揚げ量は1981年以降最少の11万9600トン(全さんままとめ)。今年の資源分布量は凶凶の前年の約半分の86万トンと推定。資源減少をうかがわせる厳しいデータが示された。今年のサンマ漁は8月10日に樺受網20トン未満船、15日に100トン未満船、20日に100トン以上の大型船が出漁する。

秋サケは6月末に北海道立の研究機関が、北海道への来遊量を前年実績比4%減の2480万6000尾と予測。昨年の来遊量は前年比3割減。道漁連集計の漁獲量は3割減の7万5000トンで、1992年の7万7000トン以来、24年ぶりの凶凶だった。今年は昨年の3年魚来遊が極端に少なく、主群となる4年魚の回帰も少ない予想で、漁獲は前年をさらに下回る可能性がある。

昨年から不漁が続くスルメイカの漁予測も、水産研究・教育機構が7月下旬に公表した長期漁況予報で、8～12月の日本海、8～9月の太平洋沿岸への来遊量は前年並みか下回る。

3魚種ともに、鮮魚向けだけでなく卵を含め加工原料としても重要なだけに、今年も不漁が続くと影響は大きい。

マグロ / サンマ / スルメイカの不漁

身近に起こっていること

International

日本経済新聞

2019年7月5日 (金)

トップ 経済・政治 ビジネス マーケット テクノロジー 国際・アジア スポーツ 社会

ストーリー 速報 朝刊・夕刊

ウナギ稚魚、今年も少なく 取引価格は前月比4割高

2019/1/9 18:45 | 日本経済新聞 電子版

保存 共有 印刷 共有 ツイート Facebook その他

二ホンウナギの稚魚（シラスウナギ）の漁獲が低調だ。前年度（2017年11月～18年4月）は国内で約9トンの稚魚がとれたが、今年度はまだ300～400キロほど。土用の丑（うし）の日に出荷するには1月中に稚魚を確保する必要があり、養殖業者に焦りも出てきた。

日本で消費されるウナギの大半は養殖もの。日本のほか、中国や台湾など東アジアの海や河川に回遊してきた稚魚をとり、養殖池で太らせる。

昨年12月、千...

別種を使用する例も：

絶滅危惧のウナギ、2.7トン超が廃棄 大手小売り調査

2018年06月04日 14時22分 公開 [ITmedia]

印刷 940 Share 42

ご存知ですか？ソフトバンクがつくった江の大学の、入学金0円、通学不要の秘密は

2017年に大手小売事業者が廃棄した二ホンウナギは約2.7トン——環境保全を手掛けるNGO（非政府組織）グリーンピース・ジャパンの調査でこんな事実が明らかになった。二ホンウナギはIUCN（国際自然保護連合）が絶滅危惧種に指定しているが、売れ残りなどを理由に大量に廃棄されていた。



「かば焼き」が売れ残り、大量に捨てられている（=画像はイメージです）

ウナギ稚魚が前月比4割高

- 2017年は2.7トン廃棄

なまず・秋刀魚・カニカマで代用

身近に起こっていること

FNNPRIME

お知らせ 特集 番組発 最新二



PROGRAM プライムニュース イブニング

食べてみたら意外と美味だった!“海の厄介者”を活用し“新名物”に。

PRIME プライムニュース イブニング

© 2019年1月15日 火曜 午後7:06

3-LINE SUMMARY

- 見た目は気持ち悪いけど味は絶品！福岡の海に生息する“厄介者”
- 神奈川では「ムラサキウニ」にOOを食べさせてバファンウニ級の味へ昇華
- 新橋の天ぷら屋で好まれている深海魚とは

イオンで販売する代替蒲焼



深海魚

なまず

今まで食べてない魚を求めて・・・

そうすると将来・・・



おじいちゃんが小学校の時は、
クジラが給食に出ててなあ・・・

お父さんが小学校の時は、
ウナギが旨かったんや・・・

今、食べている魚が、食べられない時代に。

0. オープニング・コンセプト（動画）
1. 社会背景・飲食店様を取り巻く環境
2. 食品ロスの実態とSDGs
3. FOOD PASSPORTとは（動画）
4. FOOD PASSPORTの活用方法
5. サブスクリプションモデル考察
6. 今後について

ユーザー

月額 **980**円 (税別)

で月10回まで食べられる!!

2018年10月リリース!

掲載メニューが100点以上

お得に食事が出て社会貢献に
つながった。 Byユーザー



飲食店

原価率改善 = 経常UP

1. 2%改善

By フードパスポート導入店舗

飲食店
メリット



社会貢献



SECOND
HARVEST
セカンドハーベスト ジャパン



売上の一部を社会活動団体へ寄付

売上の2%

サービスイメージ

■サービスご利用イメージ



飲食店の分配金

■分配金について

①分配金総額(月額料金×総ユーザー数×30%)

※仮:980円×1万人×30%=294万円

②1来店あたりの分配金

(分配金総額÷総来店回数)

※仮:294万円÷3万回=98円



③店舗ごとの分配金(1来店あたりの分配金×来店回数)

※仮



上記例はご利用の際の目安となります。金額をお約束するものではないことをご了承ください。

掲載エリア

近畿2府4県
約500店舗
掲載中



2019年秋に関東版リリース予定

事前申込受付を受付中

メディア掲載

PRESIDENT Online

ValuePress!

Gグルメpress

& Asahi Shimbun Digital [and]

ハジコレ
はじめてコレクション

ELLE GOURMET

TECHABLE

GetNavi



日本経済新聞

YAHOO! ニュース
JAPAN



TV・新聞・Web・雑誌など多数メディアに掲載

TV10本・新聞4紙・Web10媒体以上

40,000ダウンロード突破

地方自治体との協定



大阪府「おおさか食品ロス削減パートナーシップ制度」

当社がパートナー事業者に決定

2019年4月18日
プレスリリース

0. オープニング・コンセプト（動画）
1. 社会背景・飲食店様を取り巻く環境
2. 食品ロスの実態とSDGs
3. FOOD PASSPORTとは（動画）
4. FOOD PASSPORTの活用方法
5. サブスクリプションモデル考察
6. 今後について

商品アップも簡単

メニュー名

時間帯

曜日

在庫数

おまかせメニューを条件決めてアップ

一度登録すれば画面操作は不要

メニューサンプル

冷蔵庫保存する
野菜・お肉は、
早く使い切りたい



食材回転率の
向上

選べるベースのおまかせパスタ

→ベースを選んでもらうと満足度も向上

メニューサンプル

新人スタッフの
調理練習。
練習後の料理が
もったいない。



意外と使える
余剰食材

新人スタッフの練習メニュー

→緊張感をもった本番前練習ができる。

メニューサンプル

白ご飯は、
●●時間以内に
廃棄ルールを
決めている。



食材回転率の
向上

おまかせ焼きめし

→余った野菜やお肉も一緒に使える。

他にも多数のサンプルメニューを準備

余剰食材を活用したメニューサンプル集

おまかせ串カツ3〜5種盛り合せ



数十種類も仕込みをしているが、注文に偏りがある。

閉店前のおまかせラーメン



スープは毎日仕込みし、廃棄している。または、数日注文がないと廃棄している。

ちよい飲み3種盛り合せ



サイドメニューの注文に偏りがある。冷奴/たこわさ/枝豆/漬け物

本日の野菜炒め定食



白ご飯や野菜を早く使い切りたい。

時間指定で商品アップ

余剰食材を活用したメニューサンプル集

選べるベースのおまかせパスタ



冷蔵庫保存する食材（野菜・お肉）は早く使い切りたい。

おまかせ前菜3〜5種盛り合わせ



調理して保存している料理は、早く使い切りたい。

新人スタッフの練習メニュー



新人スタッフに調理の練習をさせたいが、練習したあとの料理がもったいない。

おまかせ海鮮丼



お造りで使う鮮魚は日がもたない。出来れば新鮮なうちに提供したい。

分量

焼肉・韓国

本日のおまかせ定食



白ご飯、野菜、調理保存した料理を早く使い切りたい。

焼きうどん or 焼きそば



鍋メニューで、うどんor中華そばを選択できる。幹事の判断で備る。

おまかせ焼きめし



ランチで使った白ご飯は翌日使わない。廃棄ルールも時間を決めていく。

おまかせ天ぷら丼



お造りで出せなくなった海鮮や野菜を使い切りたい。

シンプルな店内オペレーション

アプリ提示



コード入力



商品を提供



マニュアルも充実

レジ横へ

各卓へ

店舗様用

フードパスポートの使い方

1. 入店時にフードパスポートユーザーが確認する
お友達を連れ来店も可能です。入店人数をご確認下さい。
お店への事前の電話予約をアプリ内で推奨しております。
2. ドリンク注文を聞く
(※ワンドリンク制を外した時は③へ)
原則ワンドリンク制です。ご来店頂きましたお客様全員の
ドリンク注文を聞いて下さい。
3. アプリ画面のメニューを確認する
本日、アプリにアップしているメニューの内容を改めて確認
して下さい。
4. 「注文する」をタップし、店舗コードを入力する
来店人数をカウントするので、この作業は必須です。店舗
コードは、スタッフ内でのみ共有して下さい。
5. 注文されたメニューを提供する
フードパスポートで注文されたメニューはお会計に含めません。

※追加ドリンクや他オーダーも受付OK
ワンドリンク及び追加オーダーは、お客様と直接お会計をお願いします。

※店舗コードについて
店舗コードは、貴店の電話番号下4桁です。

FOOD PASSPORT

フードパスポートご利用ルール

1. **1日1回までご利用可能**
FOOD PASSPORTアプリは1日1回までご利用可能です。
2. **店内で食事**
アプリで提供されるメニューは、店内で食事をして下さい。お店によっては、チャージ・つきだし料がかかる場合があります。アプリで事前にご確認ください。
3. **ワンドリンク制**
原則ワンドリンク制です。急な余剰食材が出た場合などは、ワンドリンク制のチェックがないときもあります。
4. **電話予約がおすすめ**
席の確保、メニューの確保は、お店への電話予約をおすすめしております。予約の際「フードパスポートを利用します」と必ずお伝え下さい。お店のご予約状況によりお席確保が出来ない可能性もあります。
5. **お友達との来店も可能**
フードパスポートを課金していないお友達と複数人でのメニューシェアも可能です。お友達もワンドリンク制になります。
6. **提供時間・提供日をよくご確認ください**
お店によってメニューの提供時間が異なります。よくご確認の上、ご利用下さい。
7. **混雑時には利用をお断りする場合があります**
掲載しているお店には、人気店も多く加盟頂いております。アプリでメニューを掲載されていても急な来店や混み具合によって、やむを得ず利用をお断りする場合があります。
8. **ご注意**
※お店により、チャージ・つきだし料などが、ユーザー及び同伴者にかかる場合があります。
※ワンドリンク・追加オーダーのお会計について、クレジットカードでの支払いはできません。
※他サービス・クーポン券などの併用はできません。

0. オープニング・コンセプト（動画）
1. 社会背景・飲食店様を取り巻く環境
2. 食品ロスの実態とSDGs
3. FOOD PASSPORTとは（動画）
4. FOOD PASSPORTの活用方法
5. サブスクリプションモデル考察
6. 今後について

先行研究

■谷守(2018)

銀行アカウントフィーに関する管理会計研究
ー サブスクリプションモデルの適用可能性 ー



サブスクリプション
モデル定義

フロー型

定期的な購読,
購入, 利用を契約

ストック型

一定の期間内, 機能品質,
価格保証サービスを
経常的に利用

新たなモデル「アラカルト」併用型

■一定期間内，利用時にアラカルト(別支出)をすることでサービス提供を受けられる

別支出：通常は受け入れにくい



飲食店ゆえ“ワン・ドリンク”に抵抗なし



飲食店にドリンク分”利益”メリット

0. オープニング・コンセプト（動画）
1. 社会背景・飲食店様を取り巻く環境
2. 食品ロスの実態とSDGs
3. FOOD PASSPORTとは（動画）
4. FOOD PASSPORTの活用方法
5. サブスクリプションモデル考察
6. 今後について

6. 今後について

ビールメーカー共創で新規事業創出

サッポロホールディングスと実施中のオープンイノベーション「次世代『酒』『食』『飲』事業の創造」を目指す「スタートアップ共創型ビジネスコンテスト」にて事業プランニングへ進む5チームが決定！

<https://eiicon.net/about/sapporo-bc/>

株式会社サムラインキューベート

© 2019年2月18日 14時00分



創業期からのスタートアップ出資・インキュベーションを行う株式会社サムラインキューベート（本社：東京都品川区、代表取締役：柳原 健太郎、以下「当社」）は、サッポロホールディングス株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：尾賀 真城）と共同で実施している※1、「サッポログループ内公募による選抜メンバー」と「社外のスタートアップ」の共創で新規事業創出を行うチャレンジングなオープンイノベーションプログラムにおいて、2019年2月16日（土）～17日（日）に開催した「アイデアブラッシュアップ」により、事業共創検討を進めていく事業タイトル及びチームが決定しましたので、お知らせいたします。



全メーカーの食品ロスは年1,400億円→アプリ加盟店へ
例) 95%OFFや送料負担のみで流通

ドタキャン被害は年間2,000億円



リアルタイムで有料会員へ通知機能

FOOD PASSPORTでは

日本の食品ロス削減

・

外食市場の発展

・

ユーザーの新しい外食の楽しみ方

を提供します。

協業・業務提携

ダウンロードと課金



企業向け福利厚生プランもあります♪



ご清聴、ありがとうございました。

0. オープニング（動画付き）

1. 社会背景・飲食店様を取り巻く環境

2. FOOD PASSPORTとは（動画付き）

3. FOOD PASSPORTの活用方法

4. 食品ロスの実態とSDGs

5. 今後について