

個包装なしの量り売り、ゴミもフードロスも出さない  
「ゼロ・ウェイスト」なスーパーマーケット『斗々屋』京都本店を決定  
～日本の伝統的な量り売りを最先端のテクノロジーで再発明～

オーガニック食材の量り売りなどに取り組む株式会社斗々屋（本社：東京都世田谷区）は、京都市に初のゴミの出ない「ゼロ・ウェイスト」なスーパーマーケット※を立ち上げることを発表しました。今年6月から、『斗々屋』という店舗名で、昼間は小売店、夕方にかけては食品ロスを出さない手法を用いるレストランを運営します。斗々屋は、食品ロスと家庭ゴミ量の削減、再生可能エネルギーの使用など、SDGsを基軸とした京都市の持続可能な取り組みとの親和性が高く、循環型社会に貢献するビジネスを目指します。

国内外の量り売りの食材が数百種類以上、並びに固形のシャンプー、洗剤、ステンレスストローなどと、包装がなされていない、または使い捨てない日用品が販売されます。生活に必要なものが1店舗で“ほぼ”すべて揃うお店となります。

量り売りは必要な分だけ商品を買えることから、フードロスの削減や、容器を持参できることで包装の軽量化にも有効な販売スタイルです。

斗々屋は、自然環境に配慮して、生産、納品、消費などと全ての段階で可能な限り使い捨てのゴミを出さない方法を考え、商品の選定、仕入れ、販売を行います。



流通小売業やフードインダストリー、ロジスティックス、ホスピタリティービジネス業界向けのソリューションメーカーである株式会社寺岡精工は斗々屋のテクノロジーパートナーとして、2020年から量り売りのレジシステムを提供しています。今回の京都本店では国内初の最新のソリューションを提供し、買い物の利便性を保ちながらゼロ・ウェイストな消費を打ち出します。

同社代表取締役会長の寺岡和治氏は以下のように述べています。

「日本は 2050 年までにカーボンニュートラルの社会を実現すると宣言しています。量り売りはこの目標を達成する重要な要素です。かつては日本にもあった量り売りを新しいテクノロジーを使って再発明したいと考えています。

しかし、量り売りはテクノロジーだけでは広まりません。生産者とのコラボレーション、地球にやさしいことをしようとする社会運動家的な行動、発信力、店舗運営のノウハウ、これらが一体となって初めて新しい常識は生まれます。斗々屋さんはこれらの要素を持っており、エバンジェリストとしての役割に大いに期待しています。」

### 斗々屋の商品について：ゼロ・ウェイスト / オーガニック / フェアトレード

斗々屋が打ち出す量り売りは、基本的には消費者側が持参した容器にて買い物をするスタイルであり、準備がない場合は店内で販売している繰り返し使えるオーガニックコットンの巾着やデポジット制の瓶などを利用してお買い物をしていただきます。食材の輸入商品については欧州のオーガニック認証取得商品、国産商品については化学合成農薬・化学肥料を使用しない商品を可能な限りセレクトし、有機農業の普及も目指しています。ドライフルーツとチョコレートなどは、生産者と公正な取引をしているという国際フェアトレード基準の元仕入れています。

### レストランについて

小売店には付き物の食品ロス問題を解決する手法として、斗々屋は店内で販売する生鮮食品や日配品から食品ロスを出さないことを実現するためのレストランを運営します。店内のアトリエキッチンでは日中は店舗で取り扱う食材をお惣菜、家庭料理や便利な保存食へと生まれ変わらせ、18時以降はこだわりのオーガニックワインと合わせてその日のお料理をお楽しみいただけます。

「客」とお店の「スタッフ」という役割を曖昧に、お客様もお酒を注いだり、料理と一緒に運んだりするような、コミュニティを前提としたレストランとなります。

### 店舗内装について

「終わらない自由研究」をブランドコンセプトとして、様々な社会テーマに実験的なアイデアを実装する建築クリエイティブスタジオ株式会社 NoMaDoS（以下、NoMaDoS）が京都店の内装から什器のデザイン、そして素材の選定に至るまで、環境配慮かつゼロ・ウェイストという視点で、総合的なデザインを担当しています。



同社が運営する slowz というアプリサービスでは、「都市生活をサステナブルにスイッチする」をテーマとし、地球と人間が共存できるこれからの社会と行動を応援することを目指しています。この slowz を通じ、京都店にてサステナブルなアイデア企画・空間設計の共創を行う運びとなりました。

<https://www.nomados.co.jp/> / <https://slowz.nomados.co.jp/>

壁、天井、床などはできる限り素材を再利用、かつ移動・分解・再構築可能な設計とすることで、未来の廃材をなくすことを考えています。

また家具には、斗々屋のコンセプトを体現するため、一般的に使用される建材についても再度見つめなおし、商業建築におけるサステナビリティをより深く捉えなおす、プロトタイプとなるようにという思いがあります。

NoMaDoS のプロジェクトチームは以下のように述べています。

「斗々屋の京都本店では、建築におけるサステナビリティってなんだろう？という本質的な部分を、幾度も議論しました。この先行きが見えない時代のなかで、将来店舗の内装が産業廃棄物となってしまう現実にも目を向けました。長期的な視野で計画を持つことで、分解がしやすいデザインを施したり、一般的にサイクルが短い物が廃棄物ではなく、資産となるような仕組みを整えたり、建築の分野から改めてアプローチできることが多々あると考えています。それは地球環境や社会だけでなく、翻って運営者の方々にとっても持続可能な店舗となるはずです。」

斗々屋は本店の営業開始に向けて、パートナーと共にゼロ・ウェイストショップとレストランの企画を進め、今後は詳細についてさらに情報を発信します。

### **ゼロ・ウェイストショップ 斗々屋**

[www.totoya-zerowaste.com](http://www.totoya-zerowaste.com)

ショップ営業 10:00-19:00 / レストラン営業 18:00-23:00

定休日：月曜日（仮）

お問い合わせ先：広報担当：ノイハウス ([mona@zerowaste.co.jp](mailto:mona@zerowaste.co.jp))

※経済産業省の「商業統計」による定義におけるスーパーマーケットの売場面積に至らないため、こちらの定義に当たるスーパーマーケットではありません。