

ゼロウェイスト事業「斗々屋」 食品ロス・ゴミ問題に対する新たなプロジェクトを開始

有限会社Papillon d'Or（本社：大阪府中央区）が運営するゼロウェイスト事業「斗々屋」は、2019年9月より試験的にスタートして12月に公式オープンした渋谷区代々木の量り売りのモデルショップ「nue by Totoya」の運営と量り売り食材の卸業に加え、新たな食品ロス・ゴミ問題に対するプロジェクトを開始したことを発表します。

これまで「nue by Totoya」では、お客様にマイバッグ、空き瓶、容器など自宅にあるものを持ち寄って量り売りの買い物を楽しんでいただき、今まで年齢も国籍も様々である幅広い客層を迎えました。モデルショップとしてデポジットシステムやリターンバッグ制などの試行、そして食品小売店、飲食店で実践可能なフードロス対策のノウハウを蓄積してきた中、今後は、以下の新たなプロジェクトを進めることで、より食品ロスやゴミ問題に取り組んでいきます。

① 量り売りシステムの拡張のための、Zero Waste Shopping Systemの始動

「斗々屋」のゼロウェイストの理念に共感した上で量り売りを開始したい企業、小売店、飲食店などの既存店向けに、ノウハウの提供し、受注契約などを通して量り売りを新しくスタートする際の事業リスクは極めて低く、即日スタート可能であることを考えたシステムを作成。そのほか、勉強会の開催などを通じ、様々なステージに置かれるビジネスのサポートを強化し、国内での量り売り店舗拡大を進めます。

2020年に入り、新たに「nue by Totoya」の指導の元、全国5店舗が量り売りを開始。

今後は引き続き、量り売りを通じて環境に配慮した経済活動を発展させ、出来るだけ消費者が不便性を感じずに楽しくゴミを減らすライフスタイルを継続していただけるよう、他企業と連携しながら量り売りの店舗と事業スタイルを増やしていくことを目指します。

② 食品を扱う全ての企業向けに食品ロスを出さないZero Waste Food Systemの導入

食品を扱う企業、小売店から必ず発生するフードロス、規定外農作物の廃棄問題、気候変動から年々増える自然災害によってダメージを受ける農作物、地球温暖化の影響で増加したと言われる害獣被害や、日本が長年抱える遺伝子組み換え食品問題などの解決に視点をあつたZero Waste Food System構築のためのモデルビジネスを始動します。

本システムでは、アトリエキッチンにて上記のようなロス食材になり得る食材を乾燥、酢漬、発酵などの方法で最適な状態に加工し、新たな価値を生み出し、企業や小売店などが新しい形で販売できるようにすることを目的とします。密閉瓶真空することで常温で長期間保存することが可能となり、省エネルギーにも繋がります。

将来的に各地域のアトリエキッチンを中心に食品ロスが解決可能となるよう、省エネルギー、リユースなど循環を主軸に包括的に考えられたプロジェクトです。



斗々屋について

2005年より15年間オーガニック食材を中心とした直輸入、代行輸入のノウハウを経て、2017年には日本国内での<量り売り>を拡大するため量り売り専用オーガニック商材の卸業を開始。

量り売りを通して『経済成長=環境負荷』というスパイラルを断ち切り、自然、ひと、経済のバランスの取れた持続可能な豊かな暮らしのためにゼロウェイスト、プラスチックフリーの推進、そしてフードロスを減らすことを実現するためのブランドです。

Instagram：@totoya.inc



nue by Totoyaについて

2019年9月より試験的にスタートし、12月に公式オープンした「nue by Totoya」では、グラムやミリリットルあたりで全ての食品を購入できるという量り売りのコンセプトを押し出し、使い捨ての包装やパッケージを一切提供しないことで容器などのリユース（再利用）を推進し、廃棄物を減らして環境への負荷を減らすことを重視しています。お店にはプロの料理人が納得するクオリティーの高い美味なオーガニック食材、ナッツ類、豆類、ドライパスタ、オリーブオイル、塩、ハーブティーなどの他、ゴミを減らすきっかけとなるステンレスストローや木製の歯ブラシなどの日用品が並びます。

東京都渋谷区代々木5-60-2 参宮橋スカイコーポ 102 (wonderland内)

日曜日11:00-17:00

Instagram：@nue.by.totoya

【メディアお問合せ先】

広報担当

nue.by.totoya@gmail.com