

<報道発表資料>
(経済同時)

令和7年8月8日
京都市環境政策局循環型社会推進部資源循環推進課

株式会社コークッキングとの 食品ロス削減に向けた連携協定の締結

食品ロスの更なる削減に向けて、フードシェアリングサービス「TABETE」を運営している株式会社コークッキングと、連携協定を締結します。

【背景と目的】

京都市では、本来食べられるのに捨てられてしまう「食品ロス」が、年間5万トン（令和5年度）排出されています。そうした中、近年、デジタル技術等で食分野における課題解決を図るフードテックサービスが進展しており、食品ロス削減への貢献が期待されています。

そこで、令和7年度においては、新たに、食品ロス削減につながるフードテックサービス事業者との連携により、食品関連事業者のフードテックを活用した取組及び市民の行動変容を促すことで、食品ロスの更なる削減につなげます。

【概要】

● 協定の相手方

- ・名称及び代表者 株式会社コークッキング 代表取締役 CEO 川越 一磨
- ・設 立 年 月 平成27年12月1日
- ・所 在 地 東京都渋谷区本町2-33-2 3階 HANARE
- ・事 業 内 容 フードシェアリングサービス「TABETE」事業等

● 協定締結日

令和7年8月8日（金）（締結式は実施しません。）

● 連携内容

- ・市内店舗及び市民に対する TABETE の導入促進及び周知広報
- ・市の食品ロス削減に関する取組の認知度向上
- ・「京都市食べ残しゼロ推進店舗」の登録促進及び認知度向上
- ・その他、双方で協議して定める事項

● 今後の取組

食品ロスになる可能性のある商品と購入希望者をマッチングする「TABETE」の店舗登録数及びユーザー数を増やし、市内での利用拡大を図ることで、食品小売店等のフードテックを活用した取組を促進するとともに、市民の行動変容を促し、食品ロスの更なる削減を図ります。

<フードシェアリングサービス「TABETE」について>

パン屋、ケーキ店、ホテル、飲食店等のお店で、まだおいしく安全に食べられるのに、廃棄間近の食べ物を、通常より安い価格でユーザーとマッチングするアプリで、お店は無駄を減らして売上を増やすことができ、ユーザーもお得に食べながら社会貢献ができます。

※全国のユーザー数は117万人、登録店舗数は約3,200店舗（令和7年7月現在）。

<連携の経過について>

食品ロス削減に向けて、本市と連携し、市内でフードテックサービスの利用拡大を図りたい事業者を「KYOTO CITY OPEN LABO」で公募したところ、フードシェアリングサービス「TABETE」を運営する㈱コークッキングから事業提案があり、本市が求める課題解決に資する内容であったため、採択しました。今後、「TABETE」を活用した取組や同社と連携した普及啓発等をより効果的に実施するため、同社と連携協定を締結し、市内の食品ロス削減の推進及び市民の行動変容につなげていきます。

<「KYOTO CITY OPEN LABO」について>

本市が抱える様々な行政課題その他の社会課題に対し、民間企業等から課題の解決に資する技術やノウハウ、アイデアなどを募集したうえで、課題提示部署と民間企業等と一緒に、実証実験や具体的実践等により課題解決に取り組む仕組みです。

（担当部署：総合企画局 国際都市共創推進室）

URL：<https://open-labo.city.kyoto.lg.jp>

<お問合せ先>

京都市環境政策局循環型社会推進部資源循環推進課

電話：075-222-3946