■【お知らせ】 食と人を繋ぐ地域密着型 情報配信サービスNOW NOW
余す事なく使い切る「食品廃棄0」革命で食に新たな付加価値を発信 エコマッチングアプリ10月10日サービス開始

― NOW NOWの躍進と野望 ―

ITとテクノロジーに基づいた技術に行動心理学をプラス
NOW NOWの定義は食と人を繋ぎ、フードロス・食品廃棄を「0」にする事が目的
余す事なく「食」を使い尽くすサポートにこだわりを強く持ち、
食材と環境＆地域活性化に配慮したサービスです
イノベーションで革命を起こす新たな食の付加価値を目指しています

■【社会背景】外食、中食、内食の現状
現在、国内では外食、中食(お総菜やお弁当を買って家などで食べること)、内食共に、年間約2,500万トンの食品廃棄物が発生しています。(農林水産省及び環境省「平成29年度推計」)この約2,500万トンのうち、食べられるのに廃棄されている食品ロスが約600万トンと推計されています。更に、600万トンのうち、事業系食品ロス約320万トン、家庭系食品ロス約280万トン・フードロスの約半数は家庭内からでているということなのです。現代社会の中でのフードロスは、容易く見つけることができますが、見て見ぬ振りをされているのが現状です。
【例えば…】
・スーパーやコンビニなどで、時間制限の迫った肉や魚、野菜や弁当、お惣菜
・飲食店など、急なキャンセルで余った食材や料理、想定外の発注による食材
→まかないでも食べきれない料理や持ち帰りの出来ない食材
・台風などの天災で傷が付いてしまい売り物にならない規格外の野菜やフルーツ
・大量に捕れた魚でも販売出来ない物etc
【そして家庭内でも…】
・買いすぎて食べきれなかった食材や惣菜
・料理しても食べきれなかった料理
・存在すら忘れられていた食品etc...

事業系フードロス問題は、各企業での対策がとられつつありますが、家庭内でのフードロス問題は、まだまだ、未開拓な部分で、一人一人がどうすれば食べれる食べ物を無駄なく、大切に消費できるのか考えなければいけません。これは日本にとって大きな問題と課題になっています。私

たちはこの問題を解決する為に立ち上がりました！

■【革命を起こす】NOW NOWだから出来る事

①：大手グルメサイトで掲載できない事が簡単に投稿
地域密着型情報配信なので、近場の人にシェフのアイデアを発信＆お知らせ
例えば、普通なら捨ててしまう廃棄食材をシェフのオリジナル料理として投稿したり、
お試しの料理を投稿してお客様の反応を見てみたりなど
食材の無駄も防ぎながら、お客様にも新たなオリジナル料理の提供ができます
シェフのこだわりと自由な発想で他社との差別化を図り、食に新たな付加価値を発信＆投稿できます
革命を起こす新たな料理の付加価値発信しましょう

②：コロナ対策でお客様へ安心感と快適な空間＆食事を提供
店舗で行っているコロナ対策表示（テイクアウト・ソーシャルディスタンス・換気・消毒・マスクなど）
などが通知で一目で確認出来るので、お客様が安心してご来店頂けます

③：お店のこだわりや強みを発信
お店によって、シェフのこだわりやお店の個性を自由に表現
新ジャンルのオリジナル料理やシェフのこだわり、思いなども自由に表現できます
お店のコンセプトをシッカリ伝える事ができ、専門店ならではのこだわり、
創作料理店などの強みなど自由に表現＆投稿できます

④：タイムセールを決まった希望の時間で投稿
〇〇時 〇〇時の間だけタームセール品を投稿
近くにいるユーザーにダイレクトにお知らせできます
余がちな商品を時間内で販売してフードロス＆廃棄０に繋げられます
更に、販売価格、割引価格、割引率が簡単に表示されるので
店舗に入る前に金額が事前に把握でき、お客様に安心して来店して頂けます

⑤：お店のイメージUPと地域活性化に！
こんな経験ありませんか？
料理が素晴らしくても、店舗が良い接客していても、
タバコ片手にマスクもしていない呼び込みアルバイトやスタッフはお店のマイナスイメージ
呼び込みスタッフがいなくてもNOW NOWがあればユーザーにダイレクトにお知らせができます。
更に通知範囲も設定可能！
お店のイメージと地域活性化にもお役立て頂けます。

⑥：シェフのアイデアで新ジャンルの料理で未来を開こう
自由度の高い投稿ならではの発想とアイデアで、今まで塞ぎ込んでいた個性を自由に投稿しよう！

シェフの遊び心を「未来レシピ」に掲載、更にファンを獲得してください
食品リテールの新たなミッションでスターシェフの仲間入りも夢ではありません
料理はエンターティナー、ドラマチックなストーリーと、
食材廃棄0料理で新ジャンルのスターシェフになりお店を盛り上げてください
オリジナリティーを生かした目から鱗の料理を投稿、店の新メニューの開発にもお役立て頂けます
食材と環境に特化した先取りだからこそ、今がチャンスです！

ー 結果フードロス＆食品廃棄、地域活性化に繋がります ー

【未来】もったいないを無くす・未来の食卓に当たり前を作る
「食」に関して私自身1998年～15年以上に渡り数店舗の飲食店を経営してきた中で無駄な廃棄をずいぶんと経験し、「もったいない」という思いも常にありました。そんな中、食に関わる全ての方の一助となるサービスも当時から常に意識していましたが、中々難しい問題も多く有りました。最も重要な問題が「鮮度・賞味期限・消費期限などの食＝スピードが命」ということです。

「食」＝スピードが命であれば...

「今起きてること」を「今解決」できればと思い数年にわたり考えてきました。そこで「今すぐ・近くで・直ぐ行ける」アプリケーションの構築にたどり着きます。食の「もったいないをシェア(掲示板)」での投稿システムによる呼びかけとエコマッチングサービス。私はフードロス＆廃棄「0」を目指すことを心に誓いました。先ずは各地域のフードロス＆廃棄を「0」にします。
※地域密着で協力すれば不可能ではありません。「廃棄を無くし・ゴミを無くし・無駄を無くします！」
これを継続していくことで未来に当たり前を作ります！

【決意表明】フードロス＆廃棄「0」宣言
まずは『now
now』を広く認知させ使用(無料)してもらい、「もったいないをシェア(掲示板)」したり、「未来にむけたレシピ(食べられるのに食べ方を知らないで廃棄されていた食材や料理方法＆余った料理のリメイク)」などの公開、閲覧をすることで、自然なフードロス削減の実現を目指します。そしてそれは社会貢献、環境問題に繋がっていくものと考えています。しかし「食」を扱う方々(経営者)は本当に大変な思いをしています。様々なサービスには年会費・初期費用・導入費用・月会費などが掛かってしまっては意味がありません。
そこで、全て無料で投稿や掲載ができるようにしました。当社は、「フードロス＆廃棄『0』を日本の文化」として次世代に引き継いでいきます。

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com