



！ 食品ロスからはじまる、新しい【集客】ツール！

TABETEはまだおいしく安全に食べられるのに、廃棄の危機にある食品を、大切に味わってくれる人をつなぎます。お店の想いを受け取り、食べものを無駄にしない選択ができる。ここは、おいしさを愛し、共感でつながる人たちの出会いの場所です。

全国**110万人**が利用

導入店舗数**No.1**
新宿区内で**111**店舗が導入

新宿区で発生する食品ロスのうち、約8割が事業者から排出されています。これまで捨ててしまっていた商品をTABETEで販売し、手軽に無理なく食品ロス削減につなげてみませんか？



TABETEは【完全成果報酬型】だから安心！

今だけ初期費用・運用コスト**0円**！手数料は売れたときだけ！

新宿区×TABETE「食品ロス削減の推進に関する連携協定」を締結中

初期費用

月額費用

サポート費用

【令和7年9月1日～11月30日】
新宿区連携キャンペーン！

通常~~11,000円~~（税込）

→ **0**円

0円

0円

日々の操作は「本当に」**カンタン**！

1. **1分**で出品



スマホ・PCから数クリックで出品可能！操作不要の自動出品設定もあります。

2. 販売通知



売れたら電話とメールでお知らせ！来店時間と個数を確認して商品準備。

3. 受け渡し



指定時間にお客様が来店。事前決済なのでスムーズに受け渡し可能。

詳細・お申込みはこちら

導入事例なども紹介中！



<https://lp.tabete.me/>

ブォングスタイオ様

神楽坂など都内4店舗展開するイタリアン



“TABETEを通じて、新しいお客様との
ご縁を生むきっかけを得ています”

Q. TABETEの導入の理由や決め手は？

イタリアンの惣菜などは賞味期限が短く、どうしてもロスが発生してしまいます。これまでは店頭で割引販売などをしていましたが、売れ残ることもありました。そんな時にTABETEを知り、まさに“渡りに船”と感じ導入を決意しました。我々の店舗は、人通りが多く集客力のある立地ではない路面店なので「**新しいお客様との接点生まれること**」が**大切**で、TABETEの仕組みで新しいお客様との接点生まれることにとっても魅力に感じました。

Q. 出品内容や出品頻度は？

ラザニアやサラダなどの日持ちのしにくいイタリアン惣菜を中心に出品しています。出品頻度は季節によりますが、1店舗あたり月に4回、週1回ほどのペースで無理のない頻度で活用してします。



Q. 導入後の効果は？

TABETEを通じて来店したお客様の中には、その後も通常利用してくれる「**常連**」になった方もいます。TABETEが新しいお客様とのご縁を生むきっかけになっています。惣菜の廃棄も大幅に削減し、TABETEと通常販売を組み合わせることで、出来るだけロスが出ないような状況ができています。

Q. 導入を迷っている方へメッセージ

手数料で利益が出にくい面もありますが、それでも、新しいお客様と出会えるきっかけは非常に大きな価値だと思います。**アプリの使いやすさ・お客様の反応のわかりやすさ**も魅力に感じていますので、導入を迷っている方も「一度試してみる価値はある」と思います。



新宿区「食品ロス削減協力店」への登録をお願いします！

	ハーフサイズや小盛りメニューの導入、ごはんや麺の量の調整		食品リサイクルの実施
	ばら売りや量り売り、少量パック等による食料品販売		過剰在庫・規格外商品等のフードバンクへの寄付、フードシェアリング等
	賞味・消費期限附近な食料品や閉店時間直前の割引販売		ポスターや卓上ポップ等でのPR、店舗HP等での啓発
	持ち帰りを希望するお客様への積極的な対応		その他食品ロスを削減するための取組

登録要件（1つ以上実施）

TABETEへのご登録やご飯の小盛りメニューなど食品ロス削減の取組を1つでも行くと、新宿区食品ロス削減協力店に登録できます。ご登録いただくと、お店と取組を区のホームページやイベント等で広く周知し、お店の認知度向上やイメージアップが期待できます！

電子申請



制度詳細



【お問合せ先】
新宿区環境清掃部
ごみ減量リサイクル課
03-5273-3318

登録方法：電子申請・FAX・郵送・ご持参