

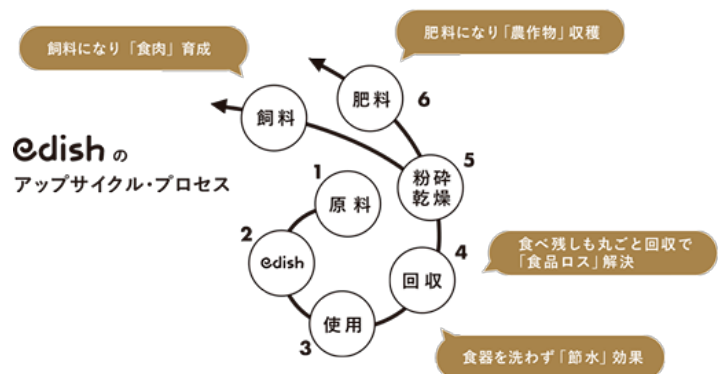
“循環型食器”『edish』の実証実験を開始

～使用後は飼料や肥料に、誰でも簡単に参加できる“食器のアップサイクル”～

丸紅株式会社（以下、「丸紅」）は、食品廃材を原料とし、何度でも生まれ変わることができる“循環型食器”『edish』（エディッシュ、以下、『edish』）の実証実験を開始します。今後事業化を検証し、“食器のアップサイクル”で「食」を起点にした循環型社会の実現を目指します。



“循環型食器”『edish』



『edish』のアップサイクル・プロセス

『edish』は、丸紅のビジネスプランコンテストから誕生した、環境に負荷をかけない“循環型食器”です。『edish』のアップサイクルでは、これまでほとんど用途がなかった食物の皮や芯などの食品廃材を、独自の技術で食器に成型し、飲食店へと提供。使用後は、食器を回収し、工場にて粉碎・乾燥。その後、飼料や肥料などへ加工し、畜産事業者や肥料事業者に提供することを目指します。また、本取り組みでは、お客様が料理を食べ終わった後、自らの手で『edish』を「回収 BOX」に入れてもらうことで、環境に配慮した循環型社会への参加意識も醸成していきます。

今回の実証実験では、株式会社ゼットン（代表取締役社長 鈴木伸典）の協力により、8月11日から10月31日（予定）までの期間、ユーザーの検証および循環サイクルの検証を実施します。飲食店やお客様からのフィードバックによる細かなサービス改善を重ねながら、事業化を検討していく、オープン型の実証実験となります。

第一弾は、小麦ブラン（小麦の皮）を原料として、“つぶして回収する”という特徴をもったボウル容器（『edish bowl』）と、平皿（『edish flat』）、および深皿（『edish deep』）の計3種類を製品化。回収後には、公園内での肥料として活用することを目指します。

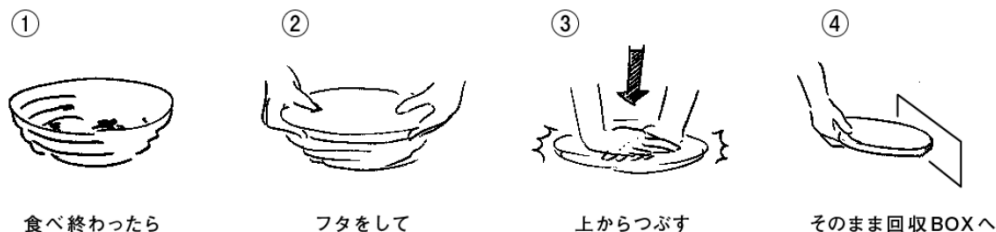
『edish』公式ホームページ：<https://edish-jp.com/>

<実証実験の実施店舗>

- ・葛西臨海公園 CRYSTAL CAFE
- ・葛西臨海公園 バーベキュー広場

<ボウル容器の回収について>

食べ終わったあとに「つぶして回収 BOX に入れる」というアクションを挟むことで、実際の手の感触を通じて、『edish』が目指すアップサイクルや、環境問題を考えるきっかけをつくりだす仕組みとなっています。



■ 『edish』の導入によって生まれるメリット

食品廃材のアップサイクルによる環境改善だけでなく、『edish』を導入することで、ニューノーマル時代を迎えている飲食事業者に対しても、様々なメリットが生まれます。

・いつでも衛生的で、安全・安心なサービスを実現

洗って何度も使う陶器の皿と異なり、1回使ったら回収して粉碎する『edish』は、洗い残しなどによる衛生面での心配がなく、お客様にいつでも安心・安全な飲食体験を提供できます。

・テイクアウト容器を通じた、お客様への訴求

コロナ禍で、テイクアウト向けのサービスを拡大した飲食事業者も多いなか、これまでのテイクアウト容器は紙やプラスチックなどに限られていました。どれも同じに見えてしまう従来のテイクアウト容器では難しかった他店舗との差別化や、『edish』の“使って回収する”というアクションも提供することで、テイクアウトを通じてお客様に環境問題を考えるきっかけをつくりだすなど、新たなブランド訴求が可能になります。

■ 『edish』が目指すビジョン

循環型社会の実現を目指す『edish』は、今後の商品拡大を目指す上で3つの特徴を掲げています。

- ① ecological…生分解の早さで自然環境と調和させる
- ② ethical…企業価値イメージの向上に寄与するブランドへ
- ③ economical…紙やプラスチックより安価な食品廃材の活用

これらの特徴にしなが、小麦ブランのみならず、みかんの皮、使用済み茶葉、コーヒーの豆かすなど様々な食品廃材を原料にした食器を開発するために、日々研究を重ねています。また、平皿やボウル容器のみならず、タンブラーやフォーク、スプーンなどの食器への加工も実験中です。



みかんの皮から生まれた『edish』



使用済み茶葉から生まれた『edish』

■体験型店舗『b8ta』での展示・販売について

『edish』は、8月1日より、シリコンバレー発・体験型店舗の「b8ta Tokyo – Shinjuku Marui」にて、展示・販売を行います。同店舗は日本初上陸となり、店舗内の区画をブランドに定額提供する「Retail as a Service (RaaS: サービスとしての小売)」と呼ばれるビジネスモデルで、メディアでも話題の店舗です。

『edish』は同店舗にて、実証実験でも使用する小麦ブランの食器3種類を販売します。

b8ta 公式ホームページ : <https://b8ta.jp/> (b8ta プレオープンは7月31日)

■ECでの一般向けサンプル品販売について

8月中旬より、『edish』の公式サイトにて、小麦ブランの食器の一般向けサンプル品販売を開始予定です。

実際にご購入されたお客様にフィードバックいただきながら、商品・サービス改善をおこないます。詳しくは、下記サイトよりご覧ください。

『edish』公式ホームページ : <https://edish-jp.com/>

■株式会社ゼットンについて

ゼットン「店づくりは、人づくり。店づくりは、街づくり。」の企業理念の下、人気のハワイアン・カフェ & ダイニング「アロハテーブル」ブランドを核に、国内外で70店舗以上の飲食事業を展開。2019年4月「Sustainability Strategy」を発表。使い捨てプラスチックの廃止など、環境問題にも取り組む。

ゼットン公式ホームページ :

<http://www.zetton.co.jp/>

ゼットンが取り組む「sustainability strategy」について:

http://www.zetton.co.jp/company/IR/docs/ir_20200428_sustainability-strategy.pdf

【『edish』にご興味をもたれた皆様へ】

『edish』の取り組みについて、少しでもご興味をもたれた方は、以下よりお問い合わせください。

- ・ご興味をもたれた皆様 MAIL : edish@marubeni.com (丸紅株式会社 築瀬 (ヤナセ))
- ・メディア関係者の皆様 TEL : 03-3282-2375 (丸紅株式会社 広報部 高木)

以上