



事業者名：The Royal Crew株式会社

所在地・担当者アドレス：神奈川県横浜市西区みなとみらい3-6-1

みなとみらいセンタービル19F media@theroyalcrew.jp

1 取組の概要

SUST'ĀINABILITY(サスティナビリティ：持続可能性)
('ĀINAとはハワイ語で大地という意味)
毎日の食事を環境（大地）にやさしい選択へ

物が溢れている豊かな時代の影には生産者様や問屋様、飲食店様などあらゆる事業者様が思いを込めて作られた商品が業界的な慣習や様々な理由によって廃棄・ロスへと繋がってしまっております。

思いを込めて作られた商品だからこそ、元を辿れば一つの大切な命だからこそ廃棄やロスに繋げる前に出来ることがあるのでは無いか？と感じ、フードロス削減のお手伝いだけではなく賛同頂いた店舗様に最大限のメリットを提供出来るようにこの度"OZ"を開発させて頂きました。

現状、課題として生産者・卸売業社・飲食店における食品ロスを今までにない形でto Cはもちろんのこと、to Bの事業者間でも有効活用を促すような取組をしています。
フードロスの削減に合わせて、事業者さまの生産性の向上にも取り組んでいます。

2 ビジネスモデル

- ✓ 取組みとしては非常にシンプルで、事業者さまに月額サービス利用料もしくは販売手数料をいただくかたちでロスに該当しそうな商品・通常の商品をプラットフォームに掲載していただき郵送 or 店舗引き取り or 店舗における飲食にて消費していただき、ロスを削減致します。

— OZの概要



OZは事業者様とユーザー様を「食」を通じて繋がり、「食」に関する問題を解決するプラットフォームです。

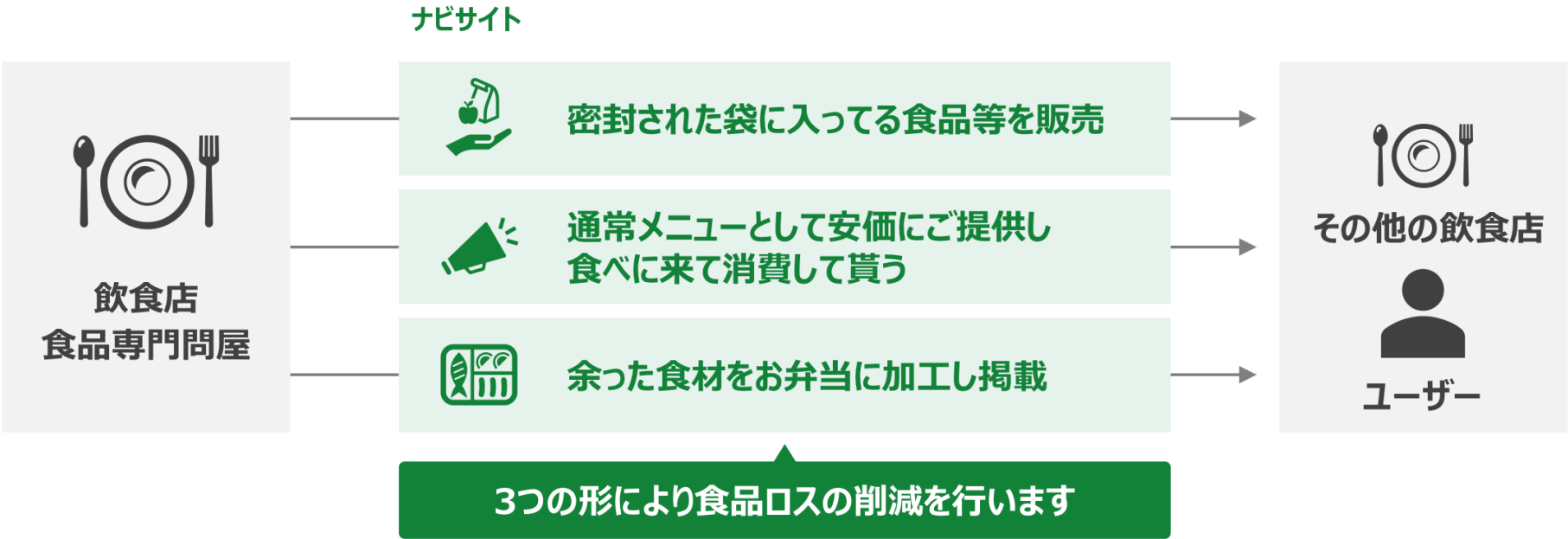


2 ビジネスモデル

— ReFood



費用	15,000円 / 月	対象	 飲食店	 食品専門問屋
----	-------------	----	---	--



2 ビジネスモデル

BlackMarket



2 ビジネスモデル

— Farm For You

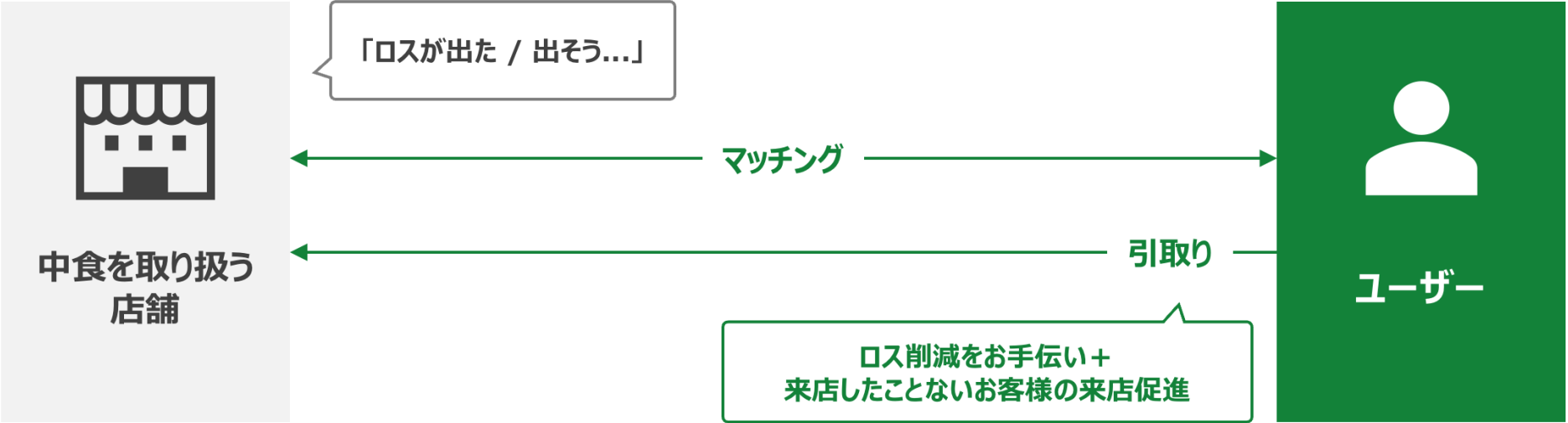


2 ビジネスモデル

Take Out



費用	15,000円 / 月	対象	 中食事業者
----	-------------	----	---



2 ビジネスモデル

サブスク会員サービスの概要



サブスク会員になっていただいたユーザー様には、
月額料金に応じた希望商品を毎月お送りいたします。

サブスク会員月額費用

10,000円 / 月

20,000円 / 月

30,000円 / 月



2 ビジネスモデル

— Order By OZ



小売業における発注プロセスをデジタル化することで受注業務を効率化し、シームレスな体験を提供します。

ORDER
by **OZ**

ログイン

メールアドレス

パスワード

ログイン

Order by OZの特徴



受注作業に追われてやるべきことができない

小売店さまが注文したものはすべて自動的に取り込まれるので、受注入力作業は不要



納期確認など確認が多すぎて仕事にならない

注文の状況や納期が一目瞭然で、お客様への回答もスムーズに行えます



発注作業の手間が多い

一度注文した商品は全て注文履歴に表示されるので、リピート注文も簡単に行えます



問屋毎の業務連絡が多すぎて把握しきれない

問屋さまからの業務連絡は「Order by OZ」の問屋毎TOPページに表示されます

3 提案 (Proposing)

- ❑ 現状、卸売業者さま→スーパーなどの小売店に納品後、消費者が手に取らなかった商品は赤伝票という形で卸売業者のもとに返品されており、卸売業者の手元に戻ってきた商品は販売経路が無いのでまだ食べられるにも関わらず横浜市にお金を払い焼却処分している事実があり、1卸売業者の実績として昨年度の廃棄額だけで2,000万円にのぼるそうです。生産→小売までそれぞれのジャンルに合わせたロス削減サービスを組むことで、大幅なロスの削減を実現することが可能だと考えています。
- ❑ お酒に関しても酒税法の関係上、一度仕入れた飲食店で売れなかった場合に廃棄するしかないのが実情ですが、酒税法改正により店舗間での交換 or 売買を可能にする、もしくは弊社プラットフォームへの掲載を可能にすることにより有効活用が出来ると考えています。
- ❑ 人間が食べられる状態のものは人間で、少し時期をすぎてしまったものは漬物に変える or 動物園の飼料とする or ドッグフードにして販売する等、できることは様々あると感じています。