

もったいない食材をカレー化

食品ロス問題を解消



食品ロス問題をレトルトカレーで解決





M MOTTAINAI
BATON



もったいない食材の
カレー化で
食品ロス問題を解消
する会社です



氏名
出身

目取真 興明 (めどるま こうめい) 1990.12

沖縄県那覇市出身 沖縄県立那覇高等学校卒業
東京農業大学国際食料情報学部食料環境経済学科卒

プロフィール

- ◆ 調剤薬局、農業系ベンチャー企業を経て、創業
- ◆ レトルトカレーにはまり累計1500食以上のレトルトカレーを食べているレトルトカレー研究家
- ◆ 世界の食品ロス問題の解決に挑む



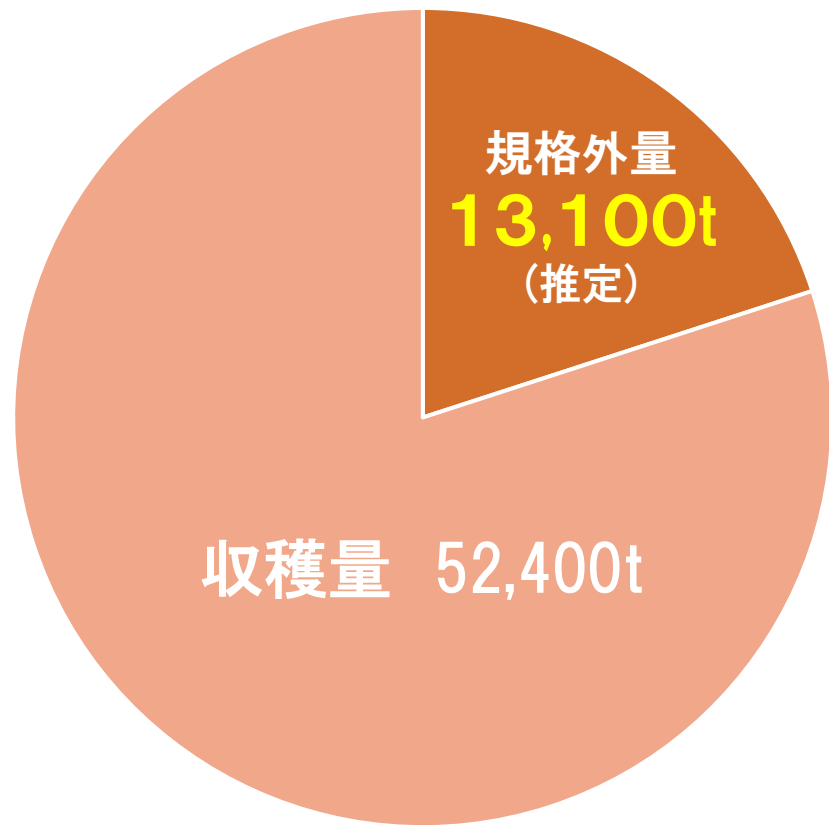
氏名
出身

池谷 和樹 (いけや かずき) 1987.7

埼玉県入間市西三ツ木出身 実家はお茶農家

プロフィール

- ◆ 事業ビジョンに共感してプロボノ参画
- ◆ 本業はエネルギー供給会社にて脱炭素領域の新規事業創出を担当



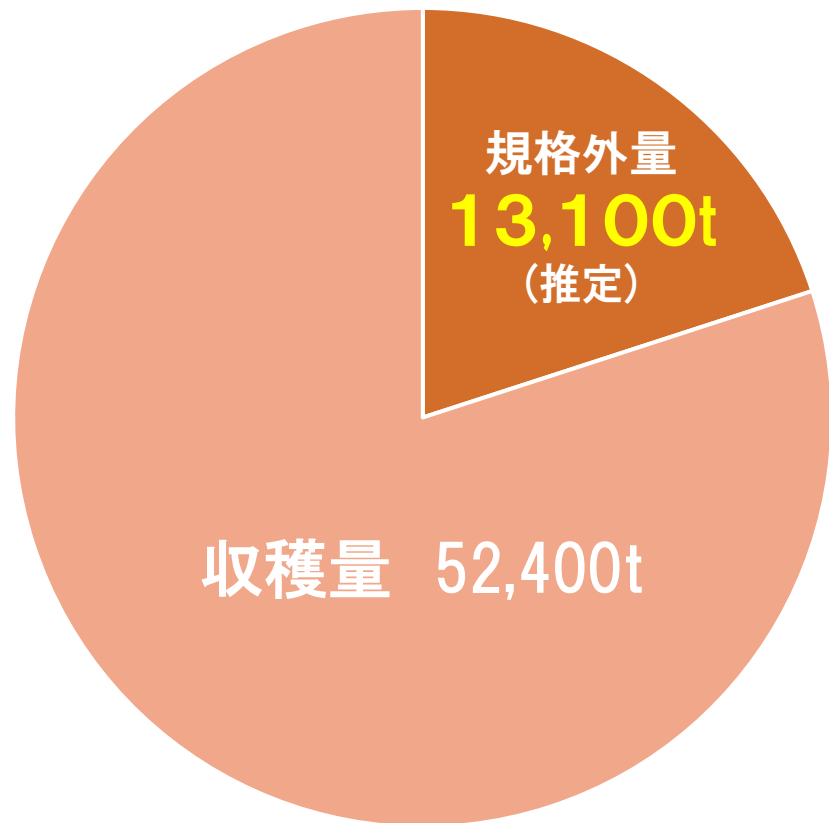
収穫量は52,400トン

生産された農作物のうち、

約2割が規格外



13,100トン廃棄
されていると予想



- 一食当たり1kgと仮定すると、
**1,310万食分の食材が
1年間に廃棄されている**
- 1日3食食べると仮定した場合、
**約12,000人が一年間で
食べる量となる**

レトルトカレーを提供することで食品ロスの問題を解決します
様々な食材をカレー化することが可能です



生産者・食品メーカーなどの
の**フードロス食材を調達**



レシピを作成し、味・辛さを食材
に合わせて調理
カレーは肉、魚、野菜、果物、
お菓子などどの食材にもあいます



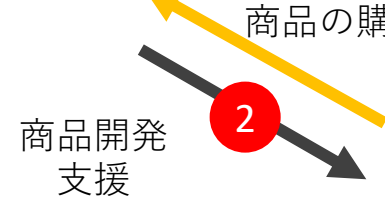
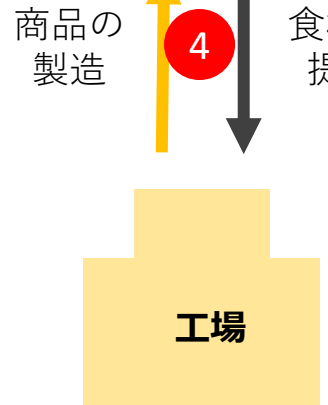
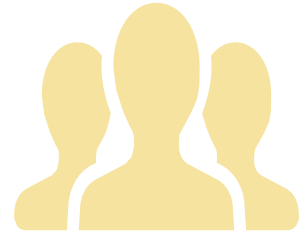
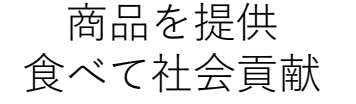
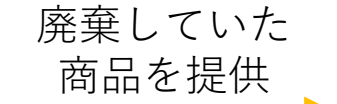
レトルト化しながらも
新しい価値を加えて
長期保存可能

商品を提供 食べて社会貢献

生産者
食品メーカー
(食品ロス削減に賛同)

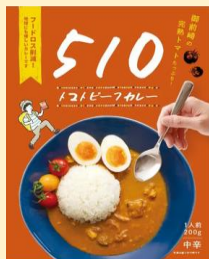
消費者

商品の代金



コラボ先
(学校/企業/自治体など)

◆生産者とタイアップ



静岡県御前崎市
後藤農園さん

静岡県のトマト農家と
タイアップ発売後、
道の駅での販売と
メディア露出が増えて
売上UP

◆学校とタイアップ



広島県福山市
沼南高校さん

子どもたちの自発性を
促す**キャリア教育**
の推進授業として
レトルトカレーを開発
商品開発をゼロから
サポート

◆食品メーカーとタイアップ



東京都日野市
豆腐処三河屋さん

豆腐を作ると発生する
おからを活用
クラウドファンディング
で約**132万円**、**243名**
の方にご支援頂いた

◆教育事業者とタイアップ



東京都墨田区
株式会社BYDさん

インパクトある**ノベルティ**
を作りたいとご依頼
SDGsに貢献でき取引先
からも好評！
営業のアイテムとして活用

年度内の具体的な計画（今年度、沖縄で実施したいこと）

沖縄県内の学校 × 食品仲卸 × スーパー × 生産者 × コラボレーション



沖縄県内の学校や仲卸業者（沖縄鮮魚卸流通協同組合など）、
スーパーや生産者と一緒に事業構築をしていきたいです

【例】 那覇高校さま、坂下水産さま、オキチク商事さま、サンエーさま、かねひでさま

沖縄県内の学校×食品仲卸×スーパー×生産者×コラボレーション



共創の第一歩として、仲卸業者(沖縄鮮魚卸流通協同組合)で発生したもったいないレトルトカレーの開発へ挑戦！

沖縄県内の学校×食品仲卸×スーパー×生産者×コラボレーション



その理由は？

- ✓ 規格外、未利用魚は仲卸業者でも発生している
- ✓ 販売ロスの商品を加工品に使用可能
- ✓ MOTTAINAI BATONでは魚や野菜を活用したカレーの開発実績あり
- ✓ SDGs活動へのPRが可能

レトルトカレー開発から販売までの実証実験

開発



沖縄鮮魚卸流通協同組合など

生産



販売

サンエーさま、
かねひでさま、道の駅などで
販売チャネルを検討



3年後までに実現したいこと

コラボレーションにより実現できること
(3年以内に登記も沖縄で行いたいと考えております)



カレーへの加工による
長期保存化⇒廃棄リスク低減



お土産や防災備蓄
としての活用



教育機関との連携
食文化継承・地産地消
沖縄県の接点を増やし
新しい産業を構築

3年後までに実現したいこと

	第1フェーズ	第2フェーズ	第3フェーズ
	今年度(～24年3月) 目標売上:750万円	24年10月までに 目標売上:2,500万円	26年10月までに 目標売上:7,500万円
販売数量	15,000食 1商品5000食販売予定	50,000食 1商品5000食販売	150,000食 1商品5000食販売
商品数	3商品	10商品	30商品
食品ロス削減量	3000キロ	10,000キロ	30,000キロ
事業展開	学校をハブに小売店・ 飲食と協業開始	農業経営体の本格参画し 地域でレトルトカレーを作成	沖縄県内全域で レトルトカレーを作り拡販

沖縄県×MOTTAINAI BATONで地域の活性化と フードロス削減の同時実現を本気で達成したい



CURRY SAVES THE WORLD

カレーは世界を救う

カレーが持つ強烈な能力。それは全ての食材をカレーで一体にまとめ上げる調和の力。食材の個性を生かして多種多様な保存カレーを作り”もったいない”を美味しく解決します。

