



ゲームセンターが食糧廃棄の社会問題を解消!?

埼玉県にあるギネス記録認定のクレーンゲーム専門店 クレーンゲームで食品ロスを削減する新たな取り組み 食品ロス対策キヤッチャー 登場!!

1店舗当たりのクレーンゲーム設置台数でギネス世界記録に認定されている「世界一のゲームセンター エブリデイ行田店(埼玉県行田市)」を運営する株式会社東洋(本社:埼玉県北本市/代表取締役社長 中村秀夫)は、現在深刻な社会問題となっている食糧廃棄問題を少しでも解消できる様、新たな取り組みとして、食品ロス対策につながるクレーンゲーム『食品ロス対策キヤッチャー』を2019年7月24日より、エブリデイ行田店に登場させました。

知っている様で、意外と知らない日本の食品ロスの現状

食品ロスとは、売れ残りや賞味期限が近い等、様々な理由で、『まだ食べられるのに食品が廃棄されてしまう』ことを言います。現在、日本では年間600万トン以上の食品ロス量と言われており、国民1人当たり、毎日約139g(茶碗約1杯のご飯)相当、年間に換算すると約51kgの食品ロス量と言われております。どういう量かというと、毎日1日当たり10トン車の大型トラック約1700台分、年間量で言うと1人当たりの年間コメ消費量約54kgと同等量です。この我が国の食品ロス量は、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食料援助量、年間約380万トン(平成29年)の約1.7倍に相当します。

(農林水産省HP、消費者庁HP、政府広報HPより)

今年の5月24日、国会で食品ロスに関する法律が成立!

2月になるとコンビニなどで、節分の恵方巻きが大量にあまって処分されるなどの報道等もありますが、そんな中、今年の5月24日の国会(参議院本会議)で、国や地方公共団体、事業者、消費者など様々な主体が国民活動として食品ロスの削減を推進するための食品ロス対策推進法が成立しました。

この法律成立を受けて当社では…

この法律の成立のニュースを知った“後に食品ロス対策キヤッチャーの考案者になる30代男性社員”は、5月末頃からクレーンゲームで食品ロス対策が何か出来ないかと考え、取引業者や食品業界関係者などにヒアリングなどを行い、関係者を介して、賞味期限の近いご当地レトルトカレーをお持ちの企業をご紹介頂きました。想いをお伝えしたところ、賞味期限切れになると破棄するにも費用が発生するなどの事情もあることを知り、通常の価格よりも安く、いわゆる見切り販売のように商品をお譲り頂けたことが食品ロス対策キヤッチャー誕生のきっかけとなりました。

そのご当地レトルトカレーが、今回、食品ロス対策のクレーンゲーム『食品ロス対策キヤッチャー』の景品となるご当地レトルトカレーです。(※カレーの詳細については、次ページに記載)

【食品ロス対策キャッチャー 景品のご当地レトルトカレー 概要】

商品名: 極ふぐカレー (レトルトパウチ食品)

内容量: 240g (カレー200g 調味ふぐ40g)

販売者: 株式会社ニッシンコーポレーション

(山口県下関市卸新町7-1)

製造所: [カレー] サンハウス食品株式会社

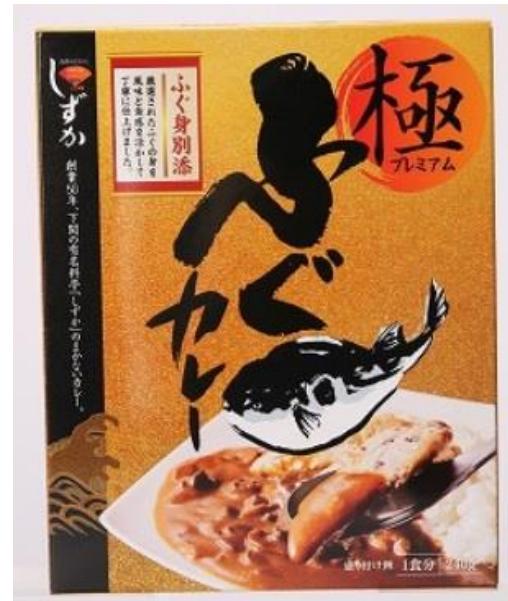
(愛知県江南市高屋町西里77)

[調味ふぐ] 株式会社デリー 埼玉工場

(埼玉県児玉郡神川町熊野堂205)

総合プロデュース: 株式会社カレー総合研究所 カレー大學

(東京都渋谷区代々木2-26-5 バロール代々木512)



《カレーの特徴》

ふぐ料理が栄えた山口県下関の地で、1967年(昭和42年)創業の有名料亭「しづか」の料理人たちの“まかない料理”として作られていた「ふぐカレー」。そのふぐカレーが、それぞれカレーのプロ達の手によって作り上げられました。カレーソースはハウス食品の子会社「サンハウス」が、ふぐ身のスパイスでの味付けをインドカレーの名店「銀座デリー」が、そして総合プロデュースをカレー大學が行った、それぞれのプロ達が専門分野を活かした究極のカレーです。

 エブリディ行田店では、ゲームセンター内で空腹を解決する仕組みがあるってホント!?

はい、本当です。こちらのレトルトカレー以外にも、レトルトカレーが獲れるクレーンゲーム台があります。そのカレーの隣には、電子レンジ調理で食べられるパックご飯が景品の台もあり、カレーとご飯をセットで獲って頂くと、お店を出て外へ食事を撮りに取りに行かなくても、店内でカレーライスを食べて頂ける様にご自由にお使い頂ける電子レンジや紙皿、プラスチックスプーンなどを設置しております。(右の画像上・下参照)

クレーンゲームで獲った景品をその場で食べられる当店の取り組みは「たてキャッチャー」と名付けており、ゲームセンター業界で初の取り組み※とされています。(※一般社団法人 日本クレーンゲーム協会調べ)

