

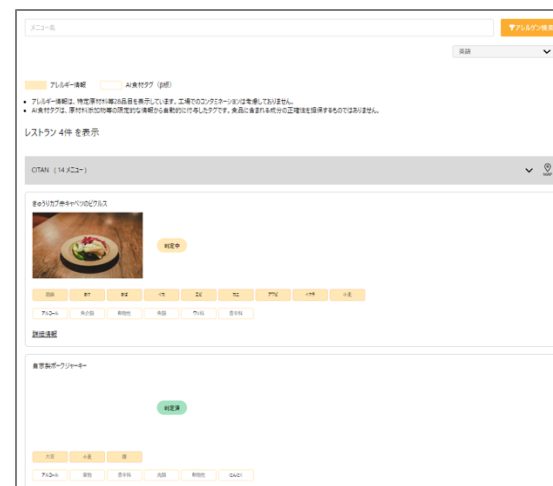
日本橋・八重洲エリアの飲食店を対象とした アレルギー管理サービス活用の検証業務

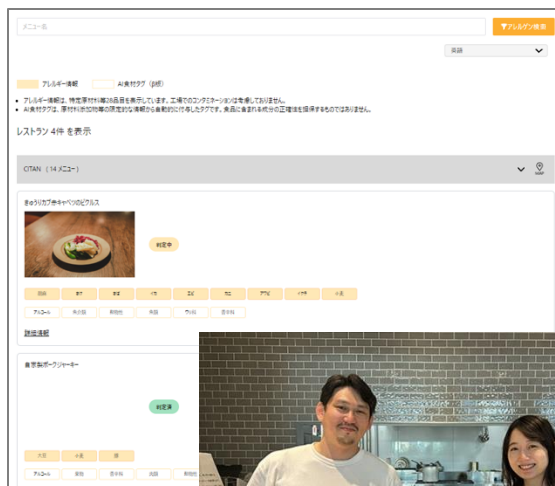
- 2023年9月 取組みスタート、飲食店様へアレルギー管理サービスへの登録依頼
- 2023年10月 &well festa出展
- 2023年11月 CAN EATMAPサイト公開・ニュースリリース
- 2023年12月 各所VC様・官公庁様等からのお声がけ
- 2024年1月 大手企業様でのCAN EATご導入
- 2024年3月 デジタルサイネージにて参加飲食店紹介

日本橋マルシェでの配布資料



CAN EAT MAPのWEBサイト





既存サービス：アレルギー管理サービスの実装

株式会社CAN EATでは、アレルギー管理サービスというスマートフォンで原材料ラベルを撮影するだけで自動でアレルゲン判定を行い、メニューごとのアレルギー表を簡単に作成できるサービスを提供している。

本サービスは、スマートフォンを操作するだけで簡単に一般飲食店でのアレルギー表作成を可能にするものであり、アレルギー・ベジタリアン・ヴィーガン・ムスリムの方など日本の外食で不便を抱える方に対しての安全性とホスピタリティ向上に役立つ。

→ PoC結果：本取り組みを契機に

「HOTEL THE MITSUI KYOTO」「ハレクラニ沖縄」が導入

新サービス：アレルギー管理サービスのデータを活用したMAP

上記のアレルギー管理サービスが様々な飲食店に導入されれば、アレルギー表を横断的に検索することができ、外食の安全性とホスピタリティをより確立できる。食事制限を抱える生活者はリピーター傾向が強く、海外からの観光客が多い日本橋・八重洲エリアにおいては特にこの効果が期待可能と考え、テストマーケティングを行った。

→ PoC結果：登録の正確性と業務負荷低減の課題が残ったが、アレルギー対応の知識が無かった企業が「意識が上がった」「知らないことを知ることができた」と回答。リテラシーの向上につながった。

すべての人の食を美味しく・楽しく・健康的に を実現するために、以下の3ステップを実行します

STEP 1

食事制限がある人への
対応を当たり前にする

まずは正確・効率的な
対応方法を実現することで
食事制限への対応を
どの外食事業者も取り組める
環境をつくる

2019-2024

STEP 2

食の情報を集約し
すべての食事嗜好に
対応できるようにする

食品表示情報や栄養成分情報
は、現在有効活用されていない
状態なので、メーカーや卸を
巻き込みながら
情報を集約し、活用できる状態の
データにしていく

2025-2027

STEP 3

必要としている人へ
食情報を届ける

STEP2の食の情報を
活用していく。
食のNETFRIXのように
自分に最適な食が
自動で提案される状態にする

2027-



飲食店でのアレルギー対応は義務ではありません。それゆえに、これまで誤食事故が起こっても対策がされづらく、特に価格帯の高いホテルやお子様が多くいらっしゃる旅館などは頭を悩ませる問題でした。

弊社ではスマートフォンを使って誰でも簡単にアレルギー対応ができる仕組みを構築し、現在は約100社にご導入いただき、食事制限対応ものべ60万人行ってきましたが、今回はその取り組みを街の飲食店にインストールすることを試みました。スタートアップの限られたリソースでは効率的に複数店舗に声をかけることができず、「いつかできたらいいね」と社内で話し合うようなテーマだったのですが、それをニーズを掴むレベルまでブラッシュアップできた実証実験の場が、&mogの取り組みでした。

実証実験の結果こそ想定外のものでしたが、想定と違う＝誰もが簡単に思いつくことができず、やってみないと分からないことであり、この結果を知っているか知らないかでは今後事業の優位性に大きく影響するはずです。

この結果から得られた課題と新しい方向性を大切に、更に日本橋・八重洲エリアを「食で話題の街」にしていけるよう、私たちも尽力したいと思います。

株式会社CAN EAT 田ヶ原絵里