

食品業界サイトで支援

9月開設 コロナ禍の在庫販売



食品業界の安定化と食品ロス防止を目指す「福の結」プロジェクト説明会。16日、福井市の福井商工会議所ビル。

清水商店(福井)主導「ロス」防止も

新型コロナウイルスで打撃を受けている県内の食品メーカーや卸売業者を支援しようと、過剰在庫などを通販サイトで全国に売り出すプロジェクトが発足し16日、福井市の福井商工会議所ビルで事業説明会が開かれた。サイトは参加事業者で9月にも立ち上げ、業界の安定化とともに「食品ロス」防止にもつなげる。

(藤野大輔)

「福の結」プロジェクトと銘打ち、ギフト商品卸売りの清水商店(福井市)の清水祐樹社長(45)が立ち上げた。学校の臨時休校や外出自粛により、食材や加工品、土産物の特産品などが過剰在庫となっている業者は多い。清水社長は「新型コロナウイルスの影響は続く」とみられる。業界の売り上げ回復は難しく、新事業を打っていかないと、危機感を訴える。

説明会には、市内の業者を中心に約30社が参加した。清水社長は厳しい業界の実情や、インターネットでの買い物の普及など「流通スタイルが激変している」と背景を説明。食品ロスにも言及し「廃棄ロスは意外に多く、これを新たな価値に変えていきたい。福井の『もったいない』を減らそう」と、事業の意義を強調した。

通販サイト「福の結」には商品説明や出品者の紹介などを掲載し「作り手の思いが伝わるサイトを目指す」(清水社長)。サイトの運営をはじめ受注から各社の商品回収、発送まで一貫して事務局(清水商店)が担当する。利便性を高め、大手サイトと差別化する。参加した昆布巻きの製造販売業者は「食品ロス防止に共感した。規格外品などを商品化できればうれしい。地元業者によるサイトという安心感もある」と前向きに話していた。

同プロジェクトは、福井市の中小企業団体等事業継続支援事業(新型コロナウイルス対応)の補助金を受けている。今後、参加事業所からサイトに掲載する会社概要や商品紹介のデータを収集。9月中旬にサイトをオープンさせる予定。問い合わせは清水社長☎090(7740)2652。



「福の結」のロゴマーク

新型コロナウイルスの影響による食品業界の売り上げ減少と食品ロスの解決を

福井の商店 過剰在庫 ネット販売 「福の結」で食品ロス解決



FUKU NO YUI

もったいないを
おトクに味わう

福の結

①食品事業者向けに開かれた事業説明会＝福井市の商工会議所ビルで ②売りたい人と買いたい人をつなぐプロジェクト「福の結」のロゴ

目指すインターネット販売
サイトが立ち上がる。実施
主体の清水商店（福井市花
月三）は十六日、同市の福
井商工会議所ビルで市内を
中心とする食品事業者に概
要を説明した。

「福の結」と題したプロ
ジェクト。葬祭ギフトを扱
う同社の清水祐樹社長（四
五）によると、食品業界は新型
コロナウイルスの感染拡大
で観光や行事の縮小などの
影響を受け、売り上げが低
迷している。加えて清水社
長が以前から問題視してい
た食品の廃棄を減らすきつ
かけになればと企画。事業
は福井市の中小企業団体等
事業継続支援事業補助金を
利用した。

サイトには、福井市内を
中心とした県内の食品メー
カーや水産加工業者、農家
など約二十の出品者が参加
する見通し。賞味期限が近
いものや訳あり商品を安価
で売るほか、余っている商
品も販売できる。

清水社長は、サイトには
出品者の写真や商品へのこ
だわりを掲載するとし「作
り手と買い手を結び付け、
作り手の思いを消費者に届
けたい」と話した。出品の
手順や、販売価格の25%を
送料などの費用に充てるこ
となどを説明した。

サイトは、九月中旬にオ
ープン予定で十二月末ま
で。清水社長はその後もし
主事業として続けたいとし
ている。
（坂本碧）

FUKU NO YUI

福の結

おトクに味わう

もったいないを



OPEN

fukunoyui.com

ここからお買物ができます！



福井市内を中心とした事業者様の商品を幅広く取り扱い、できるだけお求め安い価格で少量づつでもご購入できるように努力いたします。スーパーでお買い物をする感覚で、おトくな商品をいろいろお選びください！

OPENキャンペーン特別料金



お得

3,000円以上お買上で
送料無料

お届けまでに1週間程度必要となります

近年の気候変動や社会の流れによって、食品業界は大きく変化してきました。また、新型コロナウイルスも我々の日常生活を大きく変え、食品業界に大きな影響をもたらしました。飲食店の消費低迷はもとより、観光に関するお土産品や各行事のお弁当食料など、行き場をなくした食べ物が数多くあり、大量の食品ロスへとつながっています。

まだまだ美味しく食べられるものがそのまま残り、やがて廃棄の日を迎えるのです。それが毎日繰り返されている現状を、私達の力で少しでも改善したい。

そんな想いで福井の「もったいない」をおトくに美味しくご提供できる仕組みをご提案いたします。それが「福の結」プロジェクトです。



ご注文の流れ

手配～配送まで
福の結スタッフが
責任を持って
行うので安心！



1> サイトから
ご注文



2> 各出品者様に
商品を手配
します



3> 商品の回収を
行います



4> ケースに梱包し
出荷します