

ゴミを出さない買い物で未来を創る。「日本初」のゼロ・ウェイストスーパー



代表取締役社長の梅田温子氏が2017年に創業。2005年より欧州食材の輸入卸業を行っていたが、過剰な包装問題に直面したことを機に、ゴミを出さない「食」事業を模索する。その後「斗々屋」として輸入・店舗運営・コンサル業務を切り離し、京都市上京区に2021年、日本初のゼロ・ウェイストスーパーマーケット「斗々屋京都本店」をオープンした。株式会社寺岡精工と資本業務提携し、最新技術を用いた量り売りを実践。小売・飲食・教育の三柱で、持続可能な「地球1個分の暮らし」の社会実装を目指している。

日本初のゼロ・ウェイストスーパーが挑む、ゴミを出さない「量り売り」と循環の仕組み

日本初のゼロ・ウェイストスーパーマーケットを核に、資源を循環させる多角的事業を展開している。店舗では、約700品目の食材や日用品を「量り売り」形式で提供し、包装は行わない。顧客に対しては、最新の計量システムにより利用者の利便性を高め、マイ容器やデポジット容器の活用を促進している。また、小売で余りそうな生鮮食品を併設レストランや惣菜加工で使い切ることで、食品ロスゼロを実現する経営モデルを構築。加えて、自社店舗に留まらず、オンライン講座を通じて全国120店舗以上の量り売り店を支援する「ととふれ」事業や、企業向けのサーキュラーエコノミー研修も実施している。さらに、将来を見据え、アルミトレイのプラットフォーム構築や容器のリース業を通じた企業間共創を目指しており、製造から消費、再利用までを含めた循環の仕組み作りをプロデュースしている。

✓ 消費者へのサーキュラーエコノミーの伝え方

量り売りやデポジット容器の導入を通じ、消費者に「ゴミを出さない」という新しい購買体験を日常的に提供している。マイ容器の持参や返却可能な預かり金方式の容器活用により、帰宅後のゴミ分別の手間を省く「快適さ」や、必要な分だけ買える合理性を価値として提案している。開店当初は、洗練された店舗デザインや「日本初」の先進的な理念が「おしゃれ」で環境意識の高い超関心層から大きな反響を呼び、全国各地から来店者が相次いだ。現在も、同社の掲げる「地球1個分の暮らし」という趣旨に深く賛同する固定客が多く、単なる消費の場を超えた共感のコミュニティが形成されている。

また、環境への関心が薄い層に対しても、最新の電子はかりやモーションセンサーを用いた利便性の追求により、「量り売りは手間」という心理的障壁を取り除いている。商品ポップでは、選定スタッフの思いやオーガニックの意義、フェアトレードの労働背景などのストーリーを丁寧に伝え、消費者が納得して選択できる仕組みを提供。企業研修や「ととキッズクラブ」などの教育的アプローチも組み合わせ、多角的な接点から持続可能なライフスタイルの普及を図っている。



✓ 作り手(製造事業者)へのサーキュラーエコノミーの伝え方

作り手(生産者)と直接対話し、納品時の「個包装なし」やプラスチック緩衝材を使わない取扱いを働きかけている。納品には繰り返し利用可能な「通い袋」や「通い箱」を活用する方式を採用することで、サプライチェーン全体でのゴミ削減を実現している。

実際の例として、麺類、豆腐も専用木箱やケースで納品、納豆はステンレス容器で発酵し、そのまま納品するなど、商品の特性に合わせたパッケージフリーの仕組みを事業者と共に創り、実現に至っている。生産者からは、梱包の手間が省けるとの好意的な反応や、人や環境に優しい取り組みへの参加が嬉しいと感じるとの声が上がっている。こうした声に応えながら、生産者と丁寧な対話を重ね、信頼関係を築いている。

株式会社斗々屋

〒602-0862 京都府京都市上京区出水町252番地 大澤事務所本社ビル 1F

TEL: 075-221-8282

URL: <https://totoya-zero-waste.com/>

Instagram: https://www.instagram.com/totoya_kyoto/



斗々屋
Less Waste, More Peace