

事業概要	<ul style="list-style-type: none">・ 廃棄されてしまう規格外野菜と鳥獣被害対策の一環で屠殺され放置されたままの猪と鹿を使い、ドックフードにアップサイクル。・ 「Foodie Dogs TOKYO」というブランドで東京都渋谷区広尾に店舗を構え当該ドックフードを販売。・ 高い品質や機能を持っているにも関わらず、表舞台に出られず、脚光を浴びることがなかったモノ・コトを環境や状況に合わせ、新たな価値を生み出せるようにアップサイクルし、世の中に出すことを事業として展開・ 現在はドックフードの他に、大阪産業大学の元教授の研究(炭化チタンを)をペットの歯周病対策製品として製品化し、販売する事業も展開。
部署	代表取締役 高橋 直人(たかはし なおと)
所在地	〒154-0017 東京都世田谷区世田谷4-7-1-300
連絡先	(電話番号)03-3429-0987 (E-mail)takahashi@rosterbell.com
環境省ローカルSDGsを通じて、実現したい社会像	<ul style="list-style-type: none">・ 別の視点から眺めれば本来は価値があるのに、捨てられてしまうような廃棄物に、新たな付加価値を持たせることで、別の新しい製品にアップグレードして生まれ変わらせることで、世の中から廃棄される物を減らす。

ローカルSDGsの実現に貢献できるソリューション	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="406 174 520 225">分野</td> <td data-bbox="530 174 1982 225">サーキュラーエコノミー</td> </tr> <tr> <td data-bbox="406 232 520 539"></td> <td data-bbox="530 232 1982 539"> <ul style="list-style-type: none"> 規格外として廃棄してしまうような野菜類や環境保全の一環で捕獲されている猪や鹿肉をドックフードにアップサイクルします。 なお現在は、地域の鳥獣被害対策として熊本県山都町で捕獲された猪や鹿はこれまでそのまま廃棄されていたが、地域の資源を賢く活用するという観点から猪や鹿の肉(特に人間が好まない部位)をドックフードにアップサイクルを行っている。 一部、野菜入り製品に関しては、東京都の大田市場内の卸売り企業から、廃棄されている規格外野菜を買取り又は、無償提供頂いて使用。 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="406 546 520 615">URL</td> <td data-bbox="530 546 1982 615"> https://www.rosterbell.com/ https://foodiedogs.com/ </td> </tr> </table>	分野	サーキュラーエコノミー		<ul style="list-style-type: none"> 規格外として廃棄してしまうような野菜類や環境保全の一環で捕獲されている猪や鹿肉をドックフードにアップサイクルします。 なお現在は、地域の鳥獣被害対策として熊本県山都町で捕獲された猪や鹿はこれまでそのまま廃棄されていたが、地域の資源を賢く活用するという観点から猪や鹿の肉(特に人間が好まない部位)をドックフードにアップサイクルを行っている。 一部、野菜入り製品に関しては、東京都の大田市場内の卸売り企業から、廃棄されている規格外野菜を買取り又は、無償提供頂いて使用。 	URL	https://www.rosterbell.com/ https://foodiedogs.com/
分野	サーキュラーエコノミー						
	<ul style="list-style-type: none"> 規格外として廃棄してしまうような野菜類や環境保全の一環で捕獲されている猪や鹿肉をドックフードにアップサイクルします。 なお現在は、地域の鳥獣被害対策として熊本県山都町で捕獲された猪や鹿はこれまでそのまま廃棄されていたが、地域の資源を賢く活用するという観点から猪や鹿の肉(特に人間が好まない部位)をドックフードにアップサイクルを行っている。 一部、野菜入り製品に関しては、東京都の大田市場内の卸売り企業から、廃棄されている規格外野菜を買取り又は、無償提供頂いて使用。 						
URL	https://www.rosterbell.com/ https://foodiedogs.com/						
上記ソリューションを提供できる地域について	全国						
自者の特徴	<ul style="list-style-type: none"> 現在、原材料の肉の仕入れに関しては熊本県の山都町で捕獲された猪や鹿を活用。 野菜に関しては、東京都の大田市場における野菜卸会社で規格外として廃棄されている野菜を使用。 外資や国内大手メーカーとは別に、多くがネット販売のみという事業展開が多いドックフード業界において、コンセプトがブレないようあえて東京の広尾という地に店舗を構えて展開している。 ネット主流時代の流れとは逆行する形ではあるが、あえて対面販売の拠点として店舗を構えることで、直接顧客の声や反応を聞き、迅速かつ正確に様々な改善や工夫につなげられる。 						
SDGs経営に向けた自者の課題や悩み	<ul style="list-style-type: none"> 原材料の安定供給が難しい。 製造コストを下げられず、かといって事業を継続させるためには一定の利益も得なければならない為、そのしわ寄せが売値(顧客の支払い)に反映されてしまう。 生産ロットを少なめに出来れば、在庫も減らせるが、一定量以上の生産ロットが無ければ工場の稼働も認められないことから、販売予想以上の生産をせざるを得ず。廃棄物を減らすと謳っている為、捨てる訳にはいかないの、利益度外視の投げ売りか、保護団体への寄付(このコトは悪いコトではないが)という形になってしまう。 もっと安価で社会的に価値ある良質な商品を提供していけるような協力や協業先の工場などを探したい。 						