



私たちのキーワード

正確性・効率性を上げ 食物アレルギーの対応を行うサービス

株式会社CAN EAT

すべての人の食事がITの活用で 安心しておいしく・楽しめる

テーマ

食べられないものがある人の 外食を救うサービスCAN EATの開発

事業内容

「すべての人の食をパーソナライゼーション技術でおいしく・楽しく・健康的に」をテーマに、アレルギー対応のITサービスを提供。婚礼・宴会・修学旅行向けに事前にアレルギーヒアリングができるサービス、スマートフォンで撮影するだけで原材料管理とアレルギー判定ができるサービスを開発し、食事制限がある人でも外食を楽しめる社会を目指しています。



代表取締役：田ヶ原 絵里さん

食の嗜好を伝える 「CAN EAT」の開発

アレルギーがある方やアレルギー対応に取り組む外食事業者を支援するサービスの開発・運営を行う株式会社CAN EAT。「2019年、まだ創業したてで、これから描く事業を完成させるために申請しました。しっかりと実地検証が可能な形でプロダクトをつくり、それを本番リリースまで持ってくる事ができたのは、本事業のおかげだと思います」と話すのは代表取締役の田ヶ原絵里さん。開発したプラットフォーム「CAN EAT」は、「食べられないもの」を登録して、飲食店や友だちにシェアできるので、伝え忘れや伝えるストレスから解放され、自分に合った食事が楽しめます。



「アレルギー管理サービス」は、飲食店に来店されたお客様にQRコードを提示することで、メニューごとのアレルギーが簡単に把握できるサービスです。

アレルギー対応サービスで 外食事業の課題を解決

近年、食物アレルギーがある方は増加傾向にあり、アレルギーの種類も増加・複雑化しています。外食事業のアレルギー対応への意識は飛躍的に向上していますが、飲食店ではアレルギー表示義務がないため、誤食事故が起きてしまうことがあります。同社ではアレルギー事故を防ぐため、2020年から事前に来店者のアレルギー情報が把握でき効率良く対応ができる「アレルギーヒアリングシステム」を、2022年にはスマートフォンで原材料ラベルを撮影するだけでアレルギー判定ができる「アレルギー管理サービス」を開始。外食事業以外にもプライダグ事業など幅広く利用されています。



「アレルギーヒアリングシステム」は、婚礼や宴会などにおいて、出席者のアレルギーなどの情報を事前に直接入力してもらうことで、詳細な食事制限の情報を正確に把握し、スムーズな対応ができます。

体質や宗教にかかわらず 一人ひとりに合った食の実現へ

「当初はコロナ禍で、思うように事業を進めることができませんでしたが、つくったものを丁寧にブラッシュアップした結果、ご利用いただけるお客様が増えました。今はしっかりとしたプロダクトができていますので、さらにスピード感を持って事業が行われていると実感しています。また、アレルギーだけでなくベジタリアン・ヴィーガン、ムスリムの方、妊娠授乳中の方などすべての人が安心して外食を楽しめる社会を実現していきたいです」と田ヶ原さんは、さらなる未来を見据えており、あらゆる食事制限がある人への対応のために効率的で安全な食を提供する仕組みを進めています。



スマートフォンで原材料ラベルを撮影するだけで簡単にアレルギーを判定し、さらにアレルギーごとにメニューや加工品を検索できる「アレルギー管理サービス」。

会社概要

■ 所在地：東京都新宿区天神町7番地11
■ URL：<https://about.caneat.jp> ■ 代表取締役：田ヶ原 絵里 ■ 設立：2019年4月