

報道関係者各位

2026年10月1日

ジャパンフードエンターテイメント株式会社

5年間で約5,000食。売れ残りのパンを捨てないベーグル店の子ども食堂

焼いたパンを捨てないための出口を6つ。障害者福祉施設・大学生と回す京都の小さな循環——10月の食品ロス削減月間に寄せて

京都のベーグル専門店「KAMOGAWA BAKERY(カモガワベーカリー)」を運営するジャパンフードエンターテイメント株式会社(本社:京都市、代表取締役:宮澤心)は、2021年5月から毎週金曜日に続けてきた子ども食堂への食事提供が、2026年9月までに約250回・累計約5,000食(いずれも概算)に達したことをお知らせします。10月は国の定める「食品ロス削減月間」です。国内の事業系食品ロスは年間237万トン、うち食品小売業から48万トンが出ています(農林水産省・2024年度推計)。当社は焼き上げて商品になったパンを売れ残りで捨てないために6つの出口を用意し、その仕組みごと地域に開いてきました。5年間の取り組みをご紹介します。



金曜日の夜、「明日のパン」(冷凍ベーグル)を手渡す

焼いたパンを、売れ残りで捨てない

KAMOGAWA BAKERYは2020年10月31日、コロナ禍で客足の途絶えたインバウンド向け飲食店からの業態転換として開業しました。開業して初めて、パンは日持ちがせず、その日に売れ残れば行き場を失うという現実と直面します。そこから「焼いたパンを捨てない」ための出口づくりが始まりました。EC(冷凍お取り寄せ)、店でのイートイン、サステナブルビューフェ、フードシェアリングアプリ「TABETE」、子ども食堂への買取、そして催事の売れ残りの持ち帰り冷凍という6つの出口を組み合わせ、2021年末までに売れ残り廃棄ゼロの運営を実現。2022年には「京都市食べ残しゼロ推進店舗」(飲食・宿泊施設版)に認定されました。

※当社が「捨てない」と言うとき、それは焼き上がって商品になったパンを、売れ残りで廃棄しないという意味です。製造中の事故によるロスや、食の安全のために処分するものは含みません。

金曜日の夜、「明日のパン」を子どもたちへ

子ども食堂の原点は、コロナ休校で「給食のない子どもたち」への支援でした。宮澤が代表を務める任意団体「JFEこども未来会」が京都府の「きょうとこどもの城づくり事業(きょうと子ども食堂)支援補助金」を活用して店舗から売れ残ったパンを買い取る、「善意だけに頼らず続けられる」設計になっています。

毎週金曜日の夜、子どもたちに手渡すのは、翌日も美味しく食べられる冷凍ベーグル——京都の言葉でいう「明日のパン」と、お弁当。おかず作りは地域の障害者福祉施設に依頼し、利用者の皆さんの活動の一環として担っていただいています。開始当初は1回約15食でしたが、2026年に入ってから1回約30食に増えました。2026年には大学生ボランティアによる学習支援も再開しています。



「明日のパン」は1個ずつ包装した冷凍ベーグル



おかずは地域の障害者福祉施設に依頼し、利用者の活動の一環として作られている



2026年に再開した学習支援

「支援」ではなく「循環」

売れ残りのパンを捨てずに済む。福祉施設での活動が生まれる。子どもたちに金曜日の夕食と居場所ができる。それぞれが無理なく回る形にすることが、当社の考える「続けられる地域貢献」です。

活動概要

- **名称:** 子ども食堂(運営: 任意団体「JFE子ども未来会」／代表: 宮澤心)
- **開始時期:** 2021年5月
- **実施頻度:** 毎週金曜日の夜
- **提供内容:** 冷凍ベーグル「明日のパン」とお弁当
- **提供食数:** 開始当初 1回約15食 → 2026年 1回約30食
- **累計:** 約250回・累計約5,000食(2026年9月時点・いずれも概算)
- **おかず:** 地域の障害者福祉施設に依頼。利用者の活動の一環として製造
- **学習支援:** 2026年、大学生ボランティアによる学習支援を再開
- **パンの原資:** 京都府の「きょうとこどもの城づくり事業(きょうと子ども食堂)支援補助金」を活用し、任意団体が店舗から売れ残ったパンを買い取る

代表取締役・宮澤心のコメント

「うちは大きな会社ではないので、寄付だけで続く仕組みは作れませんでした。だから、パンを捨てない仕組みと、子どもたちの金曜日と、福祉施設での活動が、それぞれ無理なく回る形を5年かけて作ってきました。食品ロス削減月間に、同じように悩む食のお店の参考になれば嬉しいです。」

会社概要

- **会社名:** ジャパンフードエンターテイメント株式会社
- **所在地:** 京都市
- **代表者:** 代表取締役 宮澤 心
- **店舗:** KAMOGAWA BAKERY(カモガワベーカリー) 京都市上京区(河原町丸太町) 2020年10月31日開業
- **事業内容:** もちもち食感のベーグル専門店。冷凍・常温などの温度帯で卸売に対応し、京都・関西の70店舗以上のスーパー等で販売
- **認定:** 京都市食べ残しゼロ推進店舗(飲食・宿泊施設版) 2022年認定
- **メディア:** TBS「マツコの知らない世界」(「京都パンの世界」・2024年3月放送)で紹介
- **公式サイト:** <https://www.kamogawabakery.com/>
- **Instagram:** @kamogawabakery

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先

- **会社名:** ジャパンフードエンターテイメント株式会社 広報窓口
- **担当:** 加藤
- **TEL:** 075-748-1687
- **Mail:** info@fireramen.com

- **公式サイト:** <https://www.kamogawabakery.com/>

以上