



imperfect 株式会社
2022 年 11 月 1 日

imperfect 表参道店内で持続可能な社会を目指す企業 5 社（かどや製油、カンロ、築野食品、明治、UCC）が 11 月 2 日より共同でポップアップを開催。テーマは「お家時間をサステナブルに～商品の背景にある想いを知ろう～」



世界の食と農を取り巻く社会課題の解決にお客様と一緒に取り組む「Do well by doing good.」（＝いいことをして世界と社会をよくしていこう）活動を展開するウェルフードマーケット&カフェ「imperfect（インパーフェクト）表参道」店舗内で、かどや製油株式会社、カンロ株式会社、築野食品工業株式会社、株式会社 明治、UCC ホールディングス株式会社（五十音順）の 5 社が「お家時間をサステナブルに～商品の背景にある想いを知ろう～」をテーマにしたポップアップを 11 月 2 日(水)～15 日(火)の期間で実施致します。

【「imperfect」公式サイトはこちら】<http://www.imperfect-store.com/>

【「imperfect」公式 instagram はこちら】https://www.instagram.com/imperfect_store_japan/

■ イベント概要



imperfect は、食と農を取り巻く社会課題を解決し、「食のよいサイクル」の実現を目指す「Do well by doing good.」（いいことをして世界と社会をよくしていこう）活動を推進しています。この活動について生活者の方々に知っていただき、活動の輪を広げることを目指し、この度、持続可能な社会の実現に向けた取り組みを実行する 5 社との共同ポップアップを imperfect 表参道店舗内で開催する事となりました。本ポップアップでは、参加各社のサステナブルな取り組みを通じて生産された商品とその背景にある取り組みに対する各社の想いをご紹介します。ポップアップを通じて商品や原料産地をより身近に感じていただけ

ましたら幸いです。また、5社が共同でポップアップを実施することで、ご自宅でお試しいただける商品同士の掛け合わせやアレンジもご提案致します。

実施期間：2022年11月2日(水)～11月15日(火)

実施場所：imperfect 表参道店内

東京都渋谷区神宮前4丁目12-10 表参道ヒルズ同潤館1階

■本ポップアップでご紹介する参加各社の活動概要 (五十音順)

<かどや製油株式会社>

「ごまで、世界をしあわせに」をミッションに掲げる同社が最終的に目指しているのは、ごまに携わるすべての人を笑顔する、持続可能なサイクルをつくることで社会をより豊かにすること。そのミッションの実現に向けて、2021年からアフリカ地域の小規模農家を対象に実施している支援プロジェクトについてご紹介します。ポップアップ期間中はimperfect 表参道のアイスを購入いただいた方に、アイスのトッピングとして同社のロングセラード定番商品である純正ごま油をお渡しいたします。

<カンロ株式会社>

シニアや障がい者が生きいきとして働ける場所として2020年12月に室内農園「カンロファーム」をオープンしました。カンロファームで育てたハーブはハーブティーとしてカンロ社内で配布をしており、将来は「カンロ健康のど飴」の一部として使用することを目標としており、この活動についてご紹介します。ポップアップ期間中は「健康のど飴 たたかうマヌカハニー」のサンプルも配布致します。

<築野食品工業株式会社>

築野食品工業では、稲作、米食、その副産物の活用全てがサステナブルな循環を生み出す活動と考えており、創業以来米ぬかを無駄なく使いきり、製品にしています。米を無駄なく使いきる同社事業と、その中で製造・販売している商品についてご紹介します。ポップアップ期間中は米ぬか由来成分を配合した同社オリジナルの化粧品「inaho」のスキンケア商品がサンプリング・購入いただけます。

<株式会社 明治>

「カカオでつながる、すべてのひとのために」のテーマのもと、チョコレートの主原料であるカカオの生産現場が抱える社会課題を知っていただくと共に、それら課題に対して株式会社 明治がカカオ農家の方々と2006年から取り組んできた「メイジ・カカオ・サポート」をご紹介します。この取組みから作られているカカオを使用し、今年9月20日にリニューアルされた明治 ザ・チョコレートをポップアップ期間中に試食・購入いただけます。

<UCCホールディングス株式会社>

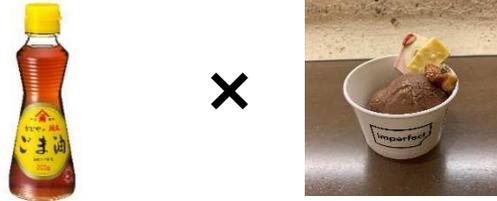
コーヒー産業を取り巻く課題（地球温暖化・農家の方々の生計等）解決に向けて、UCCグループは独自の調達基準を設けることで、地球環境と生産者の方々に配慮した“サステナブルなコーヒー調達”を進めています。今回はサステナブルなコーヒー調達に関する取組みと、その基準を満たしている家庭用レギュラーコーヒー「UCC GOLD SPECIAL PREMIUM」についてご紹介します。ポップアップ期間中は同商品のサンプルを配布致します。

■ポップアップの特別企画

今回のポップアップでは各社の商品を掛け合わせてお楽しみいただくことを提案しています。お好みの掛け合わせを見つけていただき、お家時間でもお試してください。

<かどや製油 純正ごま油 × imperfect 表参道チョコレートオレンジアイス>

かどや製油の社員もおすすめの組み合わせ！ポップアップ期間中は imperfect のアイスクリームを購入してくださったお客様に、トッピングとして純正ごま油を少量お付けします。同社定番商品である純正ごま油をアイスに垂らしてお召し上がりください。ごまのkokがアイスの濃厚さを引き立てます。



*imperfect アイスへのトッピングは日によって変更しております。

<明治 ザ・チョコレート × UCC GOLD SPECIAL PREMIUM>

香りをお楽しみいただける明治 ザ・チョコレートと、コーヒーでは今まで気が付かなかった香りと味わいを感じていただける UCC GOLD SPECIAL PREMIUM の様々な組み合わせをお試しいたいただき、チョコレートとコーヒーで贅沢なひとときを是非ご自宅でお楽しみください。



<築野食品 inaho + カンロ 健康のど飴 × imperfect 表参道紅茶>

乾燥して肌あれやのどの痛み、冷えが特に気になる季節となります。お風呂あがりなどで、米ぬか抽出成分を配合したスキンケアを使用しながら、カンロ健康のど飴を入れた紅茶を楽しむのはいかがでしょうか？ imperfect 表参道で提供する紅茶は自然を守る取り組み、働く人を守る取り組みを進めています。



■imperfect の合同ポップアップ取組みへの想い

わたしたちは持続可能な社会の実現に向けて、毎日の生活の中で「出来ること」から取り組むことを大切にしています。その為に、本ポップアップが、生活の近くにある企業が行っているサステナブルな活動について知り、日々の消費行動を考えるきっかけ作りのサポートになりましたらうれしいです。



いいことをして世界と社会をよくしていこう

Do well by doing good.

The world is imperfect, so do well by doing good.

世界の食と農を取り巻く社会課題に対しお客様と一緒に取り組む

imperfect は、「The world is imperfect, so do well by doing good. 不完全なこの世界。だから、いいことをして世界と社会をよくしていこう。」をブランド・ミッションに掲げ、この考えをととても大切にしています。世界の食と農を取り巻く社会課題に対して、自分で出来ることから少しでも世界と社会をよくしていこう、という想いのもと、ただ「おいしい」だけではなく、社会課題の解決を目指す「Do well by doing good.」活動に、お客様に楽しくご参加いただく機会をご提供しております。

「imperfect 表参道」店舗概要



名称 : imperfect 表参道
所在地 : 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 4-12-10 表参道ヒルズ同潤館 1 階
営業時間 : 11:00~21:00 (日曜日のみ~20:00)
TEL : 03-6721-0766
URL : <https://www.imperfect-store.com/>
SNS : https://www.instagram.com/imperfect_store_japan/
※当面、全ての営業時間を 20:00 までに短縮して営業しております。

会社概要

名称 : imperfect 株式会社
設立 : 2019 年 3 月 18 日
代表者 : 代表取締役社長 佐伯美紗子
所在地 : 〒100-8086 東京都千代田区丸の内二丁目 6 番 1 号
事業内容 : 飲料・食品・酒類の製造販売/日用雑貨・衣類の製造販売/飲食店の経営
/飲料・食品・日用雑貨・衣類の輸出入
URL : <https://www.imperfect-dowell.com/>

【本件に関する報道関係者の方のお問合せ】

imperfect 株式会社 広報室 Tel : 03-3201-5660、Fax : 03-3210-6546、E-Mail : press@imperfect-dowell.com