

余った原材料で作ったサステナブルなチョコレート「Re:You」を
ふるさと納税返礼品として、神戸市で採用

食品ロス削減通販サイト『ロスゼロ』を運営する株式会社ロスゼロ(大阪市西区)が、未利用のまま廃棄される製菓材料を使い、「食べる理由があるチョコレート」という意味を込めて開発した、高品質チョコレート Re;You (りゅう) が、神戸市のふるさと納税返礼品に採用されました。



■開発背景

日本の食品ロスは約 612 万トン(H29 農林水産省推計)。年間 5,500 億円規模のチョコレート市場に目を向けると、そこには原材料の食品ロスも大量に存在しています。

■日本初のサービス

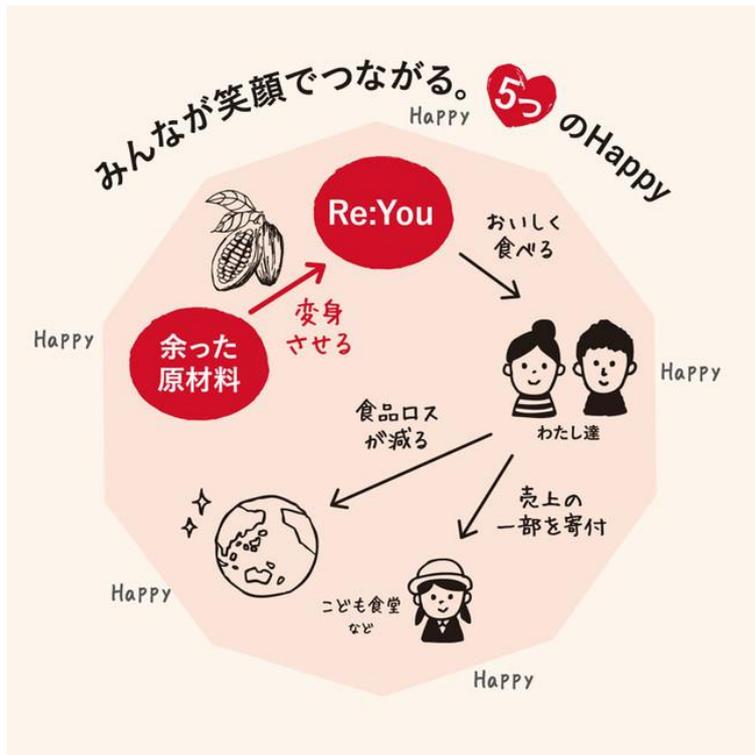
「サステナブルなチョコレート」は各メーカーが取り組みはじめていますが、他企業が取り組むのはチョコレートのフードサプライチェーンの最も川上、つまりアフリカ等の産地のカカオ農家の支援。教育や労働環境やフェアトレード取引の改善などがあります。

ロスゼロの着目点は、世界のカカオ産地やベルギーから日本に輸入されたあとです。

2021年10月5日
株式会社ロスゼロ

日本のチョコレート市場は年間 5500 億円。パティシエやメーカーが作る（仕入れる）需要にあわせて日本に輸入されますが、大きな市場を支えるために用意された材料の中には、賞味期限を残したまま残るものがあります。川上でこだわったチョコレートであっても、国内に輸入されたのちに余ってしまうのはもったいない！

そのチョコレート材料をオリジナルで製品化し、DtoC で消費者にダイレクトに届けるのは、ロスゼロが初。潜在化していた未利用の原材料を使って商流を顕在化させ、新しいマーケットを創り出します。



■5つのハッピー

- ・余った材料の廃棄が減り、環境によい
- ・Re;You が美味しく変身させる。
- ・消費者は食べて社会貢献
- ・売上の一部が子供食堂などへ。
- ・食品ロスが減る。



■パッケージとネーミング

ブランド名は、Re;You（りゆう）。食べる理由があるチョコレートをあなたに、という意味を込めました。パッケージは美しいピンクにカカオの実をあしらっています。

美しさを重視したビジュアルにこだわり、食品ロスや環境問題を消費者に押し付けることなく、「可愛い、美味しそう」というポジティブな感情で選んでもらうことを意識しつつ、箱を開くと、Re;You チョコレートの仕組みが記載されており、

さりげなく消費者にコンセプトの理解を促します。

環境に配慮し、ゴミが出にくいシンプルなパッケージを採用し、コストダウンに成功しました。

■チョコレートについて

ルビー・ダークの二種類とも、
Finest Belgian Chocolate 発祥の地、
ベルギーの中心部にあるバリー・カ
レポー社のもの。

同社のチョコレートは、最高級の原
料だけにこだわり、バランスのとれ
たカカオビター風味で人気がありま
す。ルビーチョコレートは、ダー
ク・ミルク・ホワイトに続く「第4
のチョコ」と言われ、カレポー社が
発見から10年以上かけて完成させた
ものです。ダークチョコレートの産
地はアフリカのサントメ。ハイカカオ（カカオ分70%）のクーベルチュールです。



■チョコレートと具材は、在庫余剰になったものを優先的に採用

材料を余すことなく使い切るために、ルビー・ダークともに 同じトッピング材料を採用。今後は製造時期にあわせて余った材料で作るため、チョコレートもトッピングも変化。消費者にも楽しんでもらいたいと考えています。

■

■取扱い方法 JTB ふるさと納税サイト「ふるぽ」

■取扱い開始 10月5日

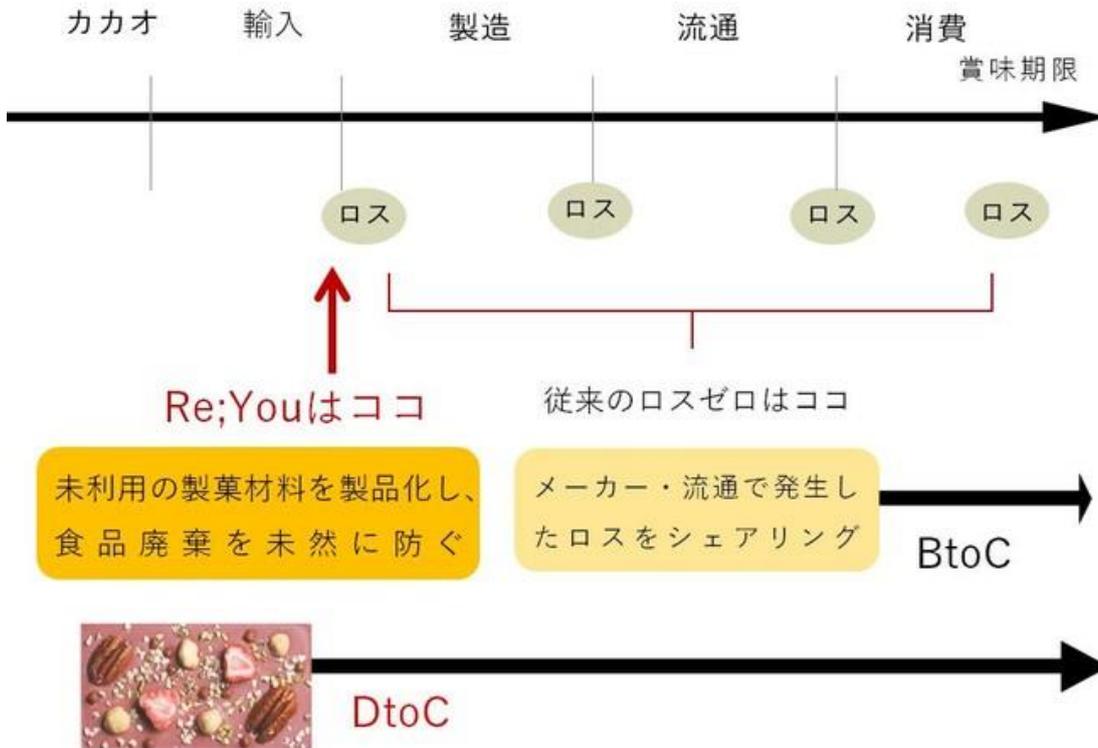
■内容 ふるさと納税金額12,000円に対して返礼品。（ルビー・ビター各一枚+どちらか1枚）

■食品ロスの削減を、2つの面からアプローチ。

食品ロスを減らすアプローチには2種類あります。一つ目は「発生しないよう防ぐ」、二つ目は「出たものを有効活用する」ことです。

ロスゼロはこれまで、製造・流通で発生した食品ロスの削減に注力してきました。つまり上記二つのうち「発生した食品ロスのシェアリング」サービスの提供です。

今回は、未利用の原材料を製品化し、直接消費者に届けることにより「食品廃棄を減らし、ロスを未然に防ぐ」という一つ目のソリューションに着目しました。これにより「発生を未然に防ぎ、発生すればシェアリングする」という両輪からのアプローチが可能となります。



■食品ロスと SDGs

食品ロス削減はSDGs（Sustainable Development Goals、持続可能な開発目標）の12番《使う責任・作る責任》及び13番《気候変動への対策》に該当。廃棄燃料による温室効果ガスを削減します。

■『ロスゼロ』サービス概要

2018年4月より、「もったいない、を次の笑顔へ」をミッションとし、未利用原料や未利用食品を消費者につなぐことで食品ロスを削減するフードシェアリングサービスを提供しています。

製造や流通段階で行き場を失った余剰・規格外品食品を消費者に直接つなぐBtoCのほか、自ら未利用の原材料を使ってオリジナルの「アップサイクル食品」を製造し、DtoCを行います。

作り手のブランド棄損を起こさないよう、ロスの理由や作り手の思いをHPやイベントで丁寧に顧客に伝え、もったいないものをポジティブに消費してもらう「エシカル消費」を社会に提案します。

他にも、規格外食材を積極的に使った食堂イベント「ロスゼロ食堂」を不定期開催するほか、食品ロスや環境に関する情報コンテンツを高校・大学生と共に作るなど人材育成にも注力しています。

2020年10月、「ブランド食品を定価で販売する」百貨店とともに、食品ロス削減を目的としたSDGsイベントを店内で開催。大手百貨店と食品ロス削減ベンチャーの画期的なコラボレーションとして大いに注目を集めました。

大阪府「おおさか食品ロス削減推進パートナー」認定企業。2020年「食品産業もったいない大賞」審査委員長賞受賞。東大阪市と包括連携協定を締結、市の窓口を通じて子供食堂や福祉施設を支援。



ロスが減る、笑顔が増える。

報道関係者各位



2021年10月5日
株式会社ロスゼロ

- ・ URL : <http://losszero.jp/>
- ・ 会社名 : 株式会社ロスゼロ
代表取締役 文美月
- ・ 所在地 : 〒550-0014 大阪市西区北堀江 1-1-21
四ツ橋センタービル 9F
- ・ 事業内容 : 食品ロス削減事業『ロスゼロ』運営
- ・ URL : <http://losszero.co.jp/>

【お問合せ】 [TEL:06-4708-7802](tel:06-4708-7802) Email : support@losszero.co.jp 担当 : 前川