

食品ロス削減事業『ロスゼロ』、日本橋三越本店にてアップサイクルチョコレート4種類を新発売（2/2～2/14）。気仙沼市の規格外いちごなど。

株式会社ロスゼロ（大阪市西区）は、オリジナルのアップサイクル食品の新作を三越日本橋本店で発表し、パレンティングフトの選択肢の一つとしてエシカルな食品を消費者に提案します。

「食べる理由がある」という意味を込めたアップサイクルブランド、【Re:You（りゅう）】を展開するロスゼロは、気仙沼市の規格外いちご・川西市の規格外いちじく・未出荷の温州みかん・未利用のチョコレートの製菓材料を使用し、ギフトサイズ、ミニサイズの Re:You 新作を4点新発売します。



ロスゼロ（大阪市西区、代表取締役・文美月）では、未利用のまま廃棄されてしまう、高品質チョコレートの製菓材料と、行き先のない具材を使って、サステナブルなチョコレートを2021年1月から製造・販売しています。第一弾の2種類は販売直後から大好評をいただき、販売数一万点を突破しました。

第二弾として今年2月2日に新作4点を発表し、日本橋三越本店にて期間限定販売します（百貨店販売は全国で日本橋三越本店のみ）。自社サイトでは販売を2日にスタートします。

■イベント概要

《日程》2月2日（火）～14日（月） 全日10時より

《場所》三越日本橋本店7階 スイーツコレクション&あんこ博覧会

■販売商品／ロスゼロのアップサイクルブランド『Re:You（りゅう）』チョコレート 全6種類（2021年1月から製造・販売している第一弾2種類を含む）

■2022年新商品（1）気仙沼みなといちご」チョコレート

東日本大震災後の復活を目指すいちご農家への応援と、食品ロス削減を同時に叶えるために、気仙沼市の規格外いちごと、未利用のチョコレートを
使って新しい命を吹き込んだチョコレート。

気仙沼のいちご農家、気仙沼まち大学運営協議会、気仙沼市出身・在住の
デザイナー、株式会社JTBとのコラボで開発、規格外のいちごの形状をその
まま活かしたデザインにしています。

税込2600円。

<https://www.losszero.jp//html/page40.html> （参考URL）



■2022年新商品（2）兵庫県川西市・規格外いちじく、（3）未出荷の温州ミカン

ロスゼロと兵庫県川西市が包括連携協定を締結しているご縁で、川西市の特産である「朝採りいちじく」を作る農家さんで出た規格外いちじくを、未利用のチョコレートを合わせてアップサイクル。さらに、農家さんの手元に残る温州ミカンも同じくアップサイクルしました。税込1800円。

<https://www.losszero.jp/shopdetail/00000000443/> （参考URL）



■2022年新商品 (4) シェアRe:You／友達・家族・会社でのシェアにも使える12枚セット

「気軽に食べてほしい」「食品ロスを少し話題にしてもらえたら嬉しい！」という思いから、小分けのプチサイズを開発しました。バレンタインギフトの友チョコとしても最適。箱の中には、アップサイクルチョコについてのストーリーが書かれています。12枚セット税込1300円。

<https://www.losszero.jp/shopdetail/000000000444/> (参考URL)



■Re:You (5) トッピングルビー&ビター (6) 板チョコルビー&ビター
2021年1月から販売している第一弾 Re:You。未利用ナッツ、ドライフルーツ、チョコレート製菓材料で作っています。箱をあけると、製菓材料があまる理由やロスゼロの思いが書かれています。税込み1500円。
<https://www.losszero.jp/html/page27.html> (参考URL)



■出店理由

日本橋三越本店へは今回が初出店。年々、市場や消費者のSDGsへの意識が高まる中、消費者が贈り物を選ぶ際、エシカルな背景を持つ商品を選択する傾向が高まっており、食品ロス削減の意識が、贈り物を選ぶ理由の一つにもなっています。

元々Re:Youブランドは、通年販売のコンセプトですが、バレンタイン・ホワイトデー等、季節性やイベント性の高い時期は食品ロスの発生も高くなり、食品ロス削減への認識も高めて欲しいという願いもあり、この時期にあえて出店しました。

■明確なコンセプトと店作り

ロスゼロのブースには、食品と共に「ロスになった理由」を明記し、消費者に丁寧に説明します。取扱ブランドのイメージ棄損を避けるとともに、同店内で販売されている食品と競合しないようイベントの社会的意義やコンセプトを明確に打ち出します。また、食品ロス削減に関心の高い大学生が、ロスゼロチームに参加します。

■Re:Youブランドの立ち上げ背景

日本の食品ロスは約570万トン(R元年農林水産省推計)ですが、農家でのロスは含まれていません。美味しい果物の規格外品や販路を失ったものが日本全国にたくさんあるものの、うまく活用されないまま廃棄にいたっています。また、チョコレート市場も5000億円をこえており、年末年始・バレンタイン・ホワイトデー等、季節性のあるイベントが続くと、輸入・製造・流通で食品ロス発生の可能性が高くなりがちです。

これらの状況を鑑みて、「もったいない」原材料にうまく命を吹き込めば、組み合わせ次第で面白いものが出来上がります。廃棄を「ネガティブなものではなくワクワクしたポジティブなものに変えたい!」そんな着想から生まれました。消費者は、美味しく楽しく食べきるだけで、社会貢献につながります。

■Re:Youブランドのコンセプト





■ロスゼロ概要

2018年4月より、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EC（BtoC）事業を中心に、未利用の原材料を使ったアップサイクル食品（Re：Youチョコレート）を製造・販売するDtoC事業を行い、サステナブルな社会の実現を目指して食品ロス削減事業を行っています。

その他、食品ロスやSDGsに関するイベント開催のほか、情報コンテンツをZ世代と作り、積極的に情報発信。自治体・大学・民間企業との連携も積極的に行っています。2020年「食品産業もったいない大賞」特別賞を受賞。

- ・ 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
- ・ URL：<https://www.losszero.jp/>



ロスが減る、笑顔が増える。

当プレスリリースURL

<https://prt看mes.jp/main/html/rd/p/000000036.000059829.html>

株式会社ロスゼロのプレスリリース一覧

https://prt看mes.jp/main/html/searchrlp/company_id/59829

【報道関係の方からのお問合せ先】

株式会社ロスゼロ広報 前川麻希 TEL：06-4708-7802 support@losszero.co.jp