

ロスゼロが酒類の取り扱いを開始 更なるロス削減・持続可能社会の実現を目指す

「もったいない」ものに光を当て、社会に活かす「ロスゼロ」が食品のみならず、余剰になったお酒のロス削減。

ロス削減事業を通して、エシカルな消費スタイルを創造する株式会社ロスゼロ(大阪市西区 代表 文美月)は、酒類販売業免許を取得し、酒類のオンライン販売を開始します。余剰になった酒類のシェアリングを促進することで、食品問わず幅広いロスの削減と資源循環社会の実現を目指します。

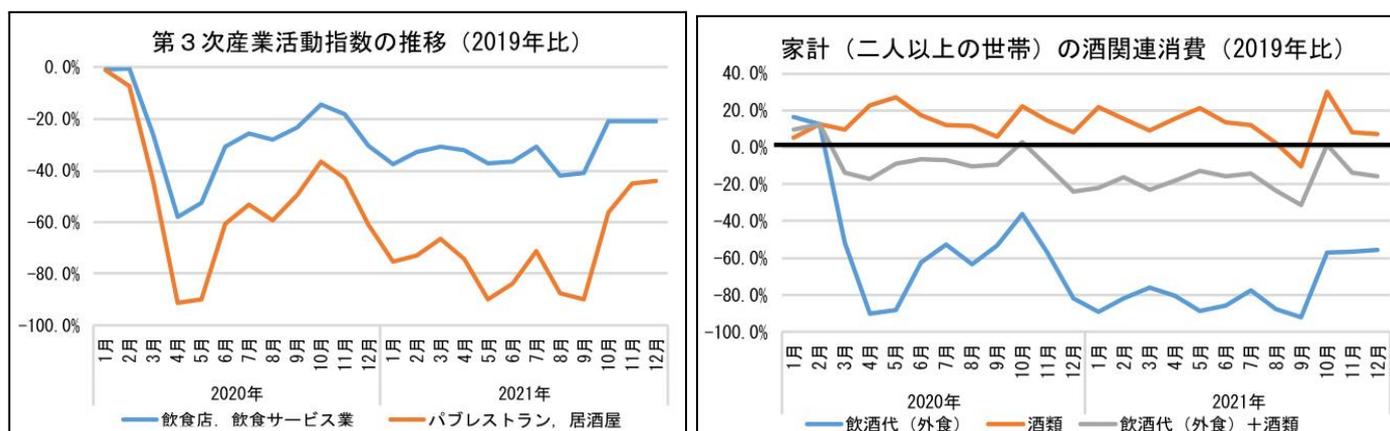


■酒類販売業免許

酒税法では、酒類をオンラインで販売するにあたり、酒類販売業免許の取得が義務付けられており、酒税法第10条には、当免許を取得するための要件が規定されています。大きく4つ(人的要件、場所敵要件、経営基礎要件、需要調整要件)に区分されており、免許を取得するに相応しいか社会的信頼が必要となります。ロスゼロは食品関連企業のほか、お酒のロスを解決したい企業のご要望を多く受けたことから、今回は当免許を取得するに至りました。

■酒類のロス現状

コロナ禍の外出頻度やイベントの減少、飲酒機会減少による”酒離れ”が加速し、飲食店でのお酒の提供量も顕著に下がっています。一方で、“家飲み”や”オンライン飲み会”でのお酒の需要は増加しましたが、酒蔵は1年以上前から製造計画を立てるので、出荷機会を失った在庫は余剰になります。



家庭用の酒類の購入額はわずかに伸びたが、外食での飲酒代は落ち込む(出典:第一生命経済研究所)

需要の低下により余剰になるほか、お酒のロスには、ラベルの印字ミスや瓶に傷が入ったなどの理由で販売ができなくなるものもあります。また、売り手や消費者にはお酒の長期保存の考えが浸透していないので、古くなり余剰になってしまった商品を安価で販売したり、メーカーへ返品します。しかし、日本酒やワイン、ウィスキー等はアルコールの殺菌作用により腐食が進みにくく、長期間の保存が可能なので、食品表示法による賞味期限の表示義務はありません。このようなロスを生み出す商習慣をなくすために、お酒の長期保存についての啓蒙が必要です。

■ ロスゼロ概要

ロスゼロは「もったいない」ものを活かすことで持続可能な社会の実現を目指し、2018年4月より、フードシェアリングサービス「ロスゼロ」を通じて、作り手と食べ手をつなぎ、食品ロスを削減するプラットフォームを運営しています。食品製造や流通段階で行き場を失った余剰・規格外食品を消費者に直接つなぐEC(BtoC)事業、サブスクリプション「ロスゼロ不定期便」のほか、未利用の原材料を使ったアップサイクル食品DtoC事業を運営しています。2020年「食品産業もったいない大賞」特別賞を受賞。

2021年 東大阪市・川西市と包括連携協定を締結。

2022年 大阪府と事業連携協定を締結。大阪市より「おおさかトップランナー」認定を受ける。

- ・代表取締役 文美月
- ・ロスゼロ事業開始 2018年4月
- ・〒550-0014 大阪市西区北堀江1-1-21 四ツ橋センタービル9F
- ・資本金（資本準備金含む）6,000万円
- ・URL: <https://www.losszero.jp/>



■ 本件に関するお問合せ先

株式会社ロスゼロ 広報担当:前川・中角
電話:06-4708-7802 FAX:06-4708-7810
メールアドレス: support@losszero.co.jp