

## ロスゼロ代表がアップサイクル食品開発について講演。 環農水研が主催する「未利用農林水産物活用セミナー」 1月25日(水) 14時～

食品ロス削減を目指す「ロスゼロ」、自社経験を元に未利用材料を活かす商品開発のポイントを語る。

もったいない食品を活かし、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)の代表・文美月は、1月25日(水)に大阪府立環境農林水産総合研究所(以下:環農水研)が主催する「未利用農林差異産物活用セミナー&公募事業説明会」第一部に登壇します。「未利用農林水産物に新しい命を吹き込む」と題し、資源を活かして循環させる自社のアップサイクル事例をもとに、食品開発のポイントや、個人や企業が食品ロス削減を通してSDGsに貢献する意義について話します。

おおさか 環農水研  
BREAFO

オンライン同時開催

### 未利用農林水産物活用 セミナー&公募事業説明会

日時 令和5年1月25日(水)  
14:00-16:00 **参加費無料**

場所 大阪産業創造館(大阪市中央区)  
6階 会議室A・B(定員40名 先着順)

申込締切 令和5年1月23日(月) 17:00

- ▶ 環農水研と共同で「未利用農林水産物を活用して新商品開発をしたい!!」とお考えの事業者の方へ
- ▶ SDGs Goal 12「つかう責任 つくる責任」への貢献に関する講演会も開催!

**第1部** 14:05-14:50  
「未利用農林水産物に命を吹き込む」  
株式会社ロスゼロ 代表取締役社長  
**文美月氏**

**第2部** 15:00-15:50  
「未利用農林水産物を活用した  
新商品開発事業の公募について」  
大阪府立環境農林水産総合研究所 食品グループ

**事業の詳細は裏面へ!**

**説明会の参加申込方法**

- ▶ 右のQRコードまたは、キーワード検索からアクセスしたホームページに申込みフォームへのリンクがありますので、そちらからお申込みください。
- ▶ オンライン配信(Zoom)を同時開催します(定員100名 先着順)。お申込み時を選択していただき、視聴方法は後日メールでご連絡いたします。

環農水研 食品に関する

おおさか 環農水研  
BREAFO

**募集!**

### 未利用農林水産物※を活用して、 環農水研と商品開発しませんか?

※農業生産や食品加工の現場で発生する規格外品や残渣等を指します。

私たち環農水研は、未利用農林水産物を活用した新商品を開発するアイデアを募集しています。アイデアをお持ちの事業者様はぜひ私たちと商品開発しましょう。**無料**で技術支援いたします。

**応募期間** 令和4年12月8日(木)  
～ 令和5年2月28日(火) **[申請書必着]**

**応募方法** ご興味ある方は、下記まで、お電話ください。  
TEL: 072-979-7063  
地方独立行政法人 大阪府立環境農林水産総合研究所 食と農の研究所 食品グループ  
住所 〒583-0862 大阪府羽曳野市尺度 442

本事業の実施要領に従って研究申請書を提出いただけます。  
実施要領・申請書様式は、  
右のQRコードまたは検索ワードからホームページにアクセスし、  
ダウンロードして下さい。

**事業説明会も行います** **説明会の詳細は裏面へ!**

環農水研 食品に関する

### ■「未利用農林差異産物活用セミナー&公募事業説明会」概要

環農水研では新商品の開発に取り組む事業者を技術面でサポートする「テーマ設定型共同研究事業」を実施しており、今回「未利用農林水産物を活用した新商品開発」の計画を持つ農業・食品関連事業者を募集します。なお、採択されると研究所のシーズや加工機器・分析機器などを活用して共同で課題を解決し、新商品を開発することができます。以下の概要で当事業の説明会及び未利用農林差異産物活用セミナーが開催されます。

【日時】2023年1月25日(水) 14:00～16:00

第一部:「未利用農林水産物に命を吹き込む」株式会社ロスゼロ 代表取締役 文美月  
第二部:「未利用農林水産物を活用した、新商品開発事業の公募について」

【主催】大阪府立環境農林水産総合研究所(環農水研) <https://www.knsk-osaka.jp/>

【場所】大阪産業創造館6階A・B

## ■ロスゼロのアップサイクル商品開発事業

当社は使われないうまま廃棄される資源を生まれ変わらせた、アップサイクルブランド「Re:You(りゆう)」を「食べる理由がある」との思いを込めて2021年1月から展開しています。

2022年6月にはアップサイクル商品コンテストにて「JR東日本賞」を受賞した他、神戸市のふるさと納税の返礼品としても採択されています。

完成した商品はロスゼロ通販サイトや百貨店で販売しており、Re:Youシリーズ総販売数は20,000点を突破しています。



## ■アップサイクルブランド「Re:You」商品例

### 『Re:You チョコレート』

賞味期限を残したまま行先がなくなったチョコレートの未利用原材料を利用  
トッピングの果物は規格外の果物を優先

「Re:Youチョコレート」開発ストーリー <https://www.losszero.jp/html/page27.html>

### 『気仙沼みなといちご』

気仙沼産の流通先のなくなった規格外のいちごを利用  
キューブ型チョコレートにすることで、不揃いいちごがかわいい見た目に  
食品ロス削減と震災復興応援につながる商品に

「Re:You 気仙沼みなといちご」開発ストーリー

<https://www.losszero.jp/html/page40.html>



## ■ロスゼロ概要

ロスゼロはもったいない食べ物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「おおさかトッパーナー」認定を受ける。

ロスゼロ不定期便が「日本サブスクリプションビジネス大賞2022」特別賞を受賞

・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](mailto:support@losszero.co.jp)