

ロスゼロが「おおさか環境賞」大賞を受賞。  
 新規性ある食品ロス削減の取り組みが評価される。

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、代表 文美月)は令和4年度「おおさか環境賞」大賞を受賞したことをお知らせします。当社の食品ロス削減サブスクリプション「ロスゼロ不定期便」やアップサイクル商品開発事業など、ユニークな形で新しい商流を創り出す点で高い評価を受け、受賞に至りました。今回の大賞を受け、当社は資源循環社会の実現を目指し、さらに邁進してまいります。



### ■おおさか環境賞とは

大阪府では、環境への負担の低減や自然との共生、快適環境の創造など、自主的かつ積極的に他の模範となる環境の保全または創造に資する活動に取り組んでいる個人、団体、事業者の活動を奨励し、豊かな環境づくりに向けた行動の輪を広げることを目的に「おおさか環境賞」を実施しています。

おおさか環境賞 HP:

<https://www.pref.osaka.lg.jp/chikyukankyo/room/prize.html>

### ■大阪府環境審議会環境・みどり活動促進部会委員からの評価内容(大阪府の公式発表より)

廃棄される可能性のある食品をユニークな形態で流通させる取組みで新規性がある。また、多くの利用者があり、食品ロスの解決に貢献している点や、多様な主体との連携がみられ、活動の広がりが期待できる点も高く評価できる。

ロスゼロオンラインストア: <https://www.losszero.jp/>



## 大 賞

事業者活動部門  
株式会社ロスゼロ

【活動名】  
もったいない食べ物を活かして食品ロスを減らす「ロスゼロ」事業と啓発活動

【活動概要】  
製造段階で発生した余剰品や規格外品を、消費者や企業へつなぐ食品ロス削減プラットフォームとして、福袋感覚のサブスクリプションや EC の展開、未利用の食材を生まれ変わらせる「アップサイクル食品」開発に取り組んでいる。また、大学での講義や企業研修での啓発活動、自治体や企業との連携による食品ロス削減を積極的に行う。

【受賞理由】  
廃棄される可能性のある食品をユニークな形態で流通させる取組みで新規性がある。また、多くの利用者があり、食品ロスの解決に貢献している点や、多様な主体との連携がみられ、活動の広がりが期待できる点も高く評価できる。




## ■サブスクリプション「ロスゼロ不定期便」

「いつ、何が、どれだけ発生するのか分からない」のが食品ロス。その特色をポジティブに活かし、「何が送られてくるかわからないワクワク福袋」の感覚でユーザーに楽しんでもらえる定期購入サービスが『ロスゼロ不定期便』です。2か月に一度、余剰分の食品が多く発生したタイミングでロスゼロからユーザーへ送るサービスです。

想いのこもった美味しい食品を最後まで食べてほしい「食品メーカー」とおトクに美味しく社会貢献がしたい「ユーザー」、そして地球環境まで、みんながハッピーになる消費スタイルを実現しています。

2022年12月には一般社団法人日本サブスクリプションビジネス振興会が主催する、「日本サブスクリプションビジネス大賞2022」にて、140社を超える応募の中から特別賞を受賞。日本国内における「食品ロスを防ぐ福袋」として初のサブスクリプションです(2021年11月当社調べ)。



ロスゼロ不定期便: <https://www.losszero.jp/shopdetail/000000000453>

## ■アップサイクル商品開発事業

当社は使われな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・・・そのままでは余剰になるかもしれないものを、より価値のあるものに作り変えること



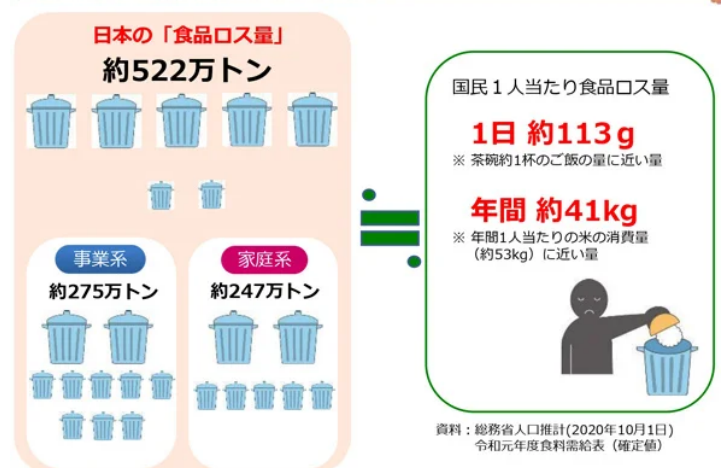
## ■食品ロスの現状

「食品ロス」とは、本来食べられるのにもかかわらず捨てられる食品です。

日本の食品ロスは年間522万トン発生しています(R2農水省推計)。この数字は、日本国民が毎日お茶碗一杯分のご飯を廃棄しているのと相当します。この食品ロスのうち、約53%が事業系食品ロスが占めており、農林水産省は、食品流過程で発生する3分の1ルール(※)の見直しを進めています。

食品ロスには「生産・保管・加工・輸送・消費・廃棄」の流れがあり、それら全てのプロセスでエネルギーが利用され、炭素が排出されています。また、食品ロスは水分を多く含むため、焼却廃棄において多大なエネルギーが消費されています。つまり、食品ロスの発生は、生産者の労力や生き物の命や資源を無駄にするだけでなく、流過程で利用されたエネルギーも無駄にし、それを廃棄するためにもコスト・環境負荷がかかります。脱炭素社会を目指すうえで、もったいない食品を活かす「フードシェアリング」が注目されています。

### 日本の食品ロスの状況(令和2年度)



※ 食品の納入期限を賞味期限の3分の1以内とする流通・小売り業界特有の商習慣

## ■ロスゼロ事業とは

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、食品ロス削減の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。その他、企業・自治体・教育期間向けに食品ロス・SDGsに関する研修・講義を行い、聴衆は5,000名超。

**【提携等】**東大阪市・川西市と包括連携協定、大阪府と事業連携協定を締結。東京都「TOKYOエシカル」参画。

**【受賞歴】**2020年「食品産業もったいない大賞」特別賞、2022年「日本サブスクリプションビジネス大賞2022」特別賞。「CSOフォーラム2022」グランプリ。

## ■ロスゼロ概要

- ・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)