

もったいない食材がフレンチ料理に大変身。
ロスゼロ・レストランを開催。6月3日(土)

規格外の食材を活かす不定期開催の「ロスゼロ・レストラン」

食品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、6月3日(土)に「ロスゼロ・レストラン」第三回を大阪府堺市にて開催することをお知らせします。当イベントはもったいない食材を最大限に活かしながら、食品ロスのプチ講習やレシピや作り手の紹介を行い、楽しく美味しく料理を食べながら食品ロスへの理解を深める食事会です。

3年ぶりの開催となる今回は、美しいフレンチのフルコースに生まれ変わります。



■ロスゼロ・レストラン 概要

ロスゼロ・レストランとは、「ロスが減る、笑顔が増える」をコンセプトとした**規格外の食材を積極的に活かして使う食事**を提供する、不定期開催のレストランです。

日時: 2023年6月3日(土)

11時～、13時半～(完全入れ替え制)

場所: レストラン「レ・フレール」

堺市北区百舌鳥綾南町3-413

提供内容: フレンチフルコース(デザート含む)

費用: 大人 4,000円(税込・ドリンク別)

小学生以下 2,500円(税込・ドリンク別)

主催: 株式会社ロスゼロ

共催: レストラン「レ・フレール」 <https://les-freres.net/>



イベントURLおよび予約フォーム: https://blog.losszero.jp/losszero_rs0603/?ymd=1685750400

■ロスゼロ・レストラン開催経緯

レ・フレールはかねてよりサステナブルな取り組みを行っており、もったいない食品を少しでも減らし、消費者に楽しく食品ロスについて学んでいただきたいという当社との思いが合致し、ロスゼロ・レストランの開催を3年前より企画しておりました。

コロナの影響を鑑み開催を延期しておりましたが、経済活動が回復し、当社に生産者から規格外食材に関するお問い合わせが多く届くようになったことから、当イベントを開催するに至りました。

■今回使われる食材(一部)

- ・間引かれた摘果りんご(長野県産)
 - ・不揃いで規格外のいちご(大阪府茨木市産)
 - ・ひび割れ、黒点が入った規格外のトマト(大阪府堺市産)等
- 上記の食材の他に、当日までに規格外の食材が多く集まる予定です。



■ロスゼロ・レストラン 開催の目的

【伝える】食品ロスの現状、食に関わるすべての事業者の想いを参加者に伝える

【実感する】規格外でも価値に変わりはない、ロス削減のカギは私たち

【新たに知る】生産者の想い、開催地(特産品)の良さ、工夫されたメニュー

【無駄にしない】適量を食べる、参加者の発信で社会の啓発を促す

■過去開催 一日で80人以上が満席となったロスゼロ食堂

当社は2019年に「おおさか食品ロス削減推進パートナー」企業として大阪府から認定を受けています。

過去2回も大阪府の後援を受け、大阪産料理「空」堀江店にてロスゼロ食堂を開催しました。

当社代表が食品ロスの現状を説明した後、料理店の店長より使われた食材の紹介と、規格外になった理由をお話ししました。どんなものが規格外になるのか、実際にご覧いただいたお客様からは、「これはもったいない」「こんなに新鮮なのに」「まだまだ食べられる」と驚きの言葉をいただきました。



写真左：当日集まった規格外の野菜と少し短かった太刀魚

写真右：食品ロスプチ講座をする当社代表

第一回目のロスゼロ食堂は、お米以外の食材を全て規格外のものを使用。
 大阪府下の農家・酪農家・漁師から当日届いた規格外の食材のリストをもとに、料理長がランチメニューを考案しました。



規格外の食材を活かした料理を提供した他、ご飯はお客様自身に食べられる量を考えてよそっていただく等、自分の適量を知ることによって外食での食品ロス削減への意識改善を図りました。

また、第二回目のロスゼロ食堂ではランチメニューの他に「ロスゼロ鍋の部」を開催し、昼の部で使い切れなかった食材を活かし、さらなる食品ロス削減を目指しました。



2019年12月に開催された「ロスゼロ鍋の部」の様子

- ・「ロス食品のことはテレビとかで観たりして知っているつもりでしたが、改めて聞かせて頂いて納得した」（40代女性）
- ・「規格外の食材を手に入れるためのコストの高さにびっくり。流通の仕組みから変えないといけない、理解して協力してくれるところがあるとよい」（50代女性）
- ・「カブの葉は普段捨ててしまうけど美味しい」（50代女性）
- ・「規格外野菜は味が未熟なことがあるので、味付けにも一工夫してありますというシェフの言葉が心に残った」（40代女性）

■日本の食品ロスの現状



■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「おおさかトップランナー」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。

2023年 大阪府より「おおさか環境賞」大賞を受賞。

- ・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