

ロスゼロのアップサイクル食品が
農水省後援・「料理マスタースブランド」
認定コンテスト本選に選抜。6月18日(日)

「Re:You 気仙沼みなといちご」が「料理マスタースブランド」認定コンテストの予選を突破。

もったいない食品を活かしアップサイクルによって新たな価値を生む株式会社ロスゼロ(大阪市西区)は、「Re:You気仙沼みなといちご」が農水省後援・料理マスタースブランド認定コンテストの予選を突破し、本選に挑むことのお知らせします。

当コンテストは、「食」の専門家である料理マスターズが、食材の付加価値化に取り組む生産者に対して最善の手法を見つけるもので、認定品は2023年10月「FABEX関西」にて展示・紹介されます。また、当日は料理マスターズによるシンポジウムも開かれます。



「料理マスタースブランド」認定プロジェクト

第11回 **ブランド認定コンテスト**
& **料理マスタースシンポジウム**

2023年
日時 **6月18日(日)**

会場 **hu:g MUSEUM**
ハグミュージアム
5階 ハグホール
大阪市西区千代崎3丁目南2番59号

主催：料理マスタース倶楽部
後援：農林水産省
協賛：大阪ガス株式会社
特別協力：日本食糧新聞社・関西食文化研究会

これからの日本の農林水産業には、生産物に付加価値をつけることが求められています。農林水産業に従事される生産者は食材を自身で加工し、直売所や道の駅で販売したり、農家レストランを経営したり、生産したものをどうやって消費者につなげていくかという課題に直面し、いろいろと模索しています。こうした「食」をめぐる取り組みにはオリジナリティ・地域の特色を活かすことが必要と言われますが、それを生産者自身が見つけることはなかなか困難です。そこで、「食」の専門家である料理マスタース受賞者の知見を活かそうと考えました。一流のプロの料理人が、食材の付加価値化に取り組んでいる生産者に対して、最善の手法を見つけていくための機会を提供し、より豊かな食の実現に向けた後押しをする。それが「料理マスタースブランド認定コンテスト」の目的です。この機会にぜひ、応募してみませんか。思い切ってチャレンジすることで新たなマーケットを切り開いていけるでしょう。

■「料理マスタースブランド認定コンテスト第11回大会」概要と目的

料理マスタース受賞者が、加工食材の逸品をコンテスト形式で審査・評価する料理マスタースブランド認定コンテスト。農林水産省の後援により、応募地域を全国に広げて開催しています。

当日は、最終選考に加え、パネリストに料理マスタース受賞者を迎え、シンポジウム料理人と地域の協働活動(食と農と観光と)も同時開催します。

開催日時：2023年6月18日(日) 12時30分～17時

会場：ハグミュージアム 5階 ハグホール
大阪市西区千代崎3丁目南2番59号

主催：料理マスターズ倶楽部

後援：農林水産省

協賛：大阪ガス株式会社

特別協力：日本食糧新聞社・関西食文化研究会

入場料：無料

入場申込：http://ryori-masters.jp/brand_contest/2023_rmb.html 6月16日(金)まで

詳細：<http://ryori-masters.jp/>

■「料理マスターズブランド認定コンテスト」背景と目的

これからの日本の農林水産業には、生産物に付加価値をつけることが求められています。

生産者は食材を自身で加工し、直売所や道の駅で販売したり、農家レストランを経営したり、生産物を消費者につなげるために、いろいろと模索しています。

付加価値を高めるために、オリジナリティ・地域の特色を活かすことが必要と言われますが、それを生産者自身が見つめることはなかなか困難です。

そこで、「食」の専門家である料理マスターズが、生産者に対して最善の手法を見つける機会を提供し、より豊かな食の実現に向けた後押しをする。それが「料理マスターズブランド認定コンテスト」の目的です。

■プログラム

プログラム

12:30~14:45 ▶【第1部】コンテスト本選(第二次審査) ノミネート品のプレゼンテーション

「料理マスターズ」を受賞した
料理人が審査委員を務めます

認定品は
2023年10月に
インテックス大阪で開催される
バイヤー向け展示会「FABEX関西」で
展示・紹介いたします。

審査委員長 ▶ 中東 久雄 氏 (草喰なかがし)
審査委員 ▶ 穴見 秀生 氏 (本湖月)
川島 宙 氏 (アコルドゥ)
小林 達也 氏 (オーベルジュー・ぶれざんす 後井)
徳岡 邦夫 氏 (京都吉兆)
松尾 慎太郎 氏 (弧柳)
松尾 英明 氏 (柏屋 大阪千里山)
山口 浩 氏 (神戸北野ホテル)
山根 大助 氏 (ポンテベッキオ)
依田 英敏 氏 (ルセット)



15:00~16:30 ▶【第2部】料理マスターズシンポジウム

テーマ：料理人と地域の協働活動〈食と農と観光と〉

シンポジウムパネリスト ▶ 奥田 政行 氏 (アル・ケッチャーノ)
音羽 和紀 氏 (オトワレストラン)
辺銀 愛理 氏 (辺銀食堂)
尾坂 昇治 氏 (コンセプター株式会社 代表取締役)
モデレーター ▶ 高橋 喜幸 氏 (料理マスターズ倶楽部)



16:35~17:00 ▶【第3部】審査結果発表・授賞式

■ 料理マスターズとは… 「料理マスターズ」とは農林水産省が2010年に制定した料理人顕彰制度です。日本の第一次産業の活性化に貢献している料理人を国が表彰することで、日本の食を支えるシステムを強化し、食と農林水産業をつなげることを通じて地方が活性化することを目標としています。これまでに97人の料理人が料理マスターズを受賞しています。

■「Re:You気仙沼みなといちご」とは

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を使ってアップサイクルをした商品です。

当いちご農家では、形や大きさが不揃いで出荷することができないいちごが年間数トン発生しています。「気仙沼みなといちご」は規格外のいちごをフリーズドライ化し、未利用で高級素材のチョコレートと合わせブロック状にすることで、いちごの形をポジティブに活かしたメッセージ性のある商品となっています。



開発ストーリー: <https://losszero.jp/products/reyou03>

気仙沼市のみなさんの想い(動画): <https://youtu.be/1ZbVMzXlrA0>

ロスゼロの思い、商品開発ストーリー(動画): https://youtu.be/Y_0YL9odxdw

■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



■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「おおさか環境賞」大賞受賞

- ・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://losszero.co.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