

食品ロス削減を目指すロスゼロ、伊藤忠商事労働組合と 「脱炭素型オフィスおやつ」で実証実験。CO2削減量を可視化

脱炭素コンセプトのオフィスおやつ、「ロスゼロOFFICE」

食品ロスを活かして資源循環社会の実現を目指す株式会社ロスゼロ(大阪市・代表取締役 文美月)は、伊藤忠商事株式会社(東京都港区・代表取締役会長CEO 岡藤 正広)の東京本社内にある伊藤忠商事労働組合にて「ロスゼロOFFICE」の実証実験を開始しました。販路を失った食品を事業所内に置くことで、消費を促進し、両社で食品ロス削減とそれに伴うCO2削減量の可視化に取り組みます。



伊藤忠商事本社労働組合室にて 左より文美月ロスゼロ代表、伊藤忠商事労働組合の皆様

■「食品ロス削減」・「脱炭素」をコンセプトにした、日本初の置き食品

- 1 事業所内で「おやつが欲しい」「小腹を満たしたい」というユーザーの行動が社会貢献になる。
- 2 販路を失った食品で棚を構成。各食品の「ロスの原因や背景」を記載し、利用者の食品ロスへの理解を促進。
- 3 QRコード決済を導入し、利用者の利便性を向上。
- 4 設置食品のさらなるロスを回避するため食べきり式で行う。商品は毎回変わり、わくわく感を演出。

- 5 アンバサダー制を導入し、事業所内での浸透を積極的に推進。
- 6 CO2削減量を設置事業所で可視化。

■食品ロスが減ると、なぜCO2が減るのか

食品の生産、流通、そして消費には多大な資源とエネルギーが投入されます。廃棄となると、投じたエネルギーが無駄になるだけでなく焼却による二酸化炭素の発生や、埋め立てによるメタンガス発生など、温室効果ガスの排出につながり環境負荷となります。食品ロスは年間523万トン国内で発生しており(R3農水省推計)、カロリーベースでの食料自給率が4割程度の日本において食品ロスは大きな社会問題。生活者が積極的にロス予備軍の食品を消費することでCO2排出量を減らす一助となります。

■設置商品例・お菓子や小腹を満たす食品など

- ・季節性があり販路を失うも、賞味期限まで長い食品
 - ・3分の1ルール(※)や季節性、イベント後などの原因で発生した余剰商品
- ※食品の納入期限を賞味期限の3分の1以内とする流通・小売業界特有の商習慣

■伊藤忠商事株式会社

事業内容:

繊維、機会、金属、エネルギー、化学品、食料、住生活、情報、金融の各分野において、国内、輸出入および三国間取引を行うほか、国内外における事業投資など、幅広いビジネスを展開。

代表者:代表取締役会長CEO 岡藤 正広 東京本社:東京都港区北青山2丁目5番1号

公式HP: <https://www.itochu.co.jp/>

■ロスゼロ

事業内容:

2018年、作り手と食べ手をつなぐプラットフォーム「ロスゼロ」を開始。製造や流通で行き場を失った余剰・規格外品を消費者につなぐサブスクリプション「ロスゼロ不定期便」や、CO2削減量の可視化、EC、未利用の原材料を活かすアップサイクル食品開発、講演など、資源循環社会の実現を目指します。。

代表者:代表取締役 文美月

事業開始:2018年4月

住所: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

公式HP: <https://www.losszero.jp/>

■お問合せ先

ロスゼロ 広報:内田 06-4708-7802 メールアドレス: support@losszero.co.jp