



ロスが減る、笑顔が増える。

株式会社ロスゼロ

食品ロス削減事業

- (1) もったいない食品を活かすサブスクリプション運営
- (2) EC型食品シェアリング・プラットフォーム運営
- (3) アップサイクルフード開発・DtoC販売
- (4) 食品ロス・SDGsに関する啓発・研修・講演

代表取締役 文 美月

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 6,000万円（資本準備金含む）

2018年4月～ ロスゼロ開始

2019年 大阪府・食品ロス削減推進パートナー企業として認定

2021年 東大阪市、兵庫県川西市と 包括連携協定締結

2022年 大阪府と事業連携協定締結

※協定締結済みの自治体を通して、食品の一部をこども食堂へ

大阪「トップランナー事業」認定企業

「女性活躍リーディングカンパニー」認定企業

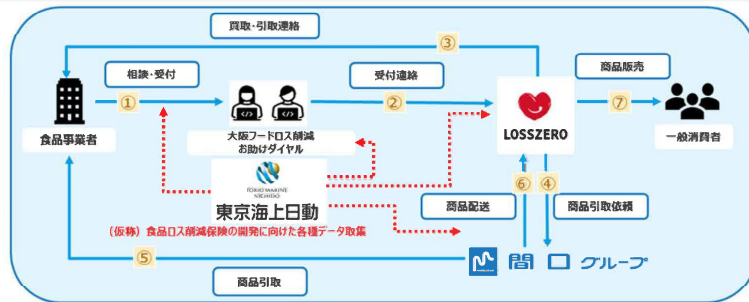
Copyright © LOSSZERO Co., LTD

食品ロス削減「大阪モデル」実証実験について

東京海上日動火災保険株式会社（包括連携企業）、株式会社ロスゼロ（事業連携企業）、運送会社マグチグループが参画する「食品ロス削減コンソーシアム」並びに大阪商工会議所、大阪府環境農林水産部の3者による事業連携協定を締結。

同コンソーシアムでは、府内食品関連事業者から発生する未利用食品等の二次流通・利用を促すため、協定締結後からRS.10月末まで実証実験を実施。

実証実験概要



<目的> 保険、流通などの他業種が連携し、府内の食品関連企業において、食品ロスが発生した際、商材・賞味期限に応じた最適な二次流通スキーム「大阪モデル」の構築を目指す。

<具体的手法>

- ・損害保険を活用した輸配送、再販コストの軽減
- ・輸配送事業者の配送の戻り便活用
- ・フードシェアリングサービスを活用した再販

<実施期間> 令和5年5月17日～10月31日

<取組みのフロー>

1. 相談・受付「お助けダイヤル」で食品事業者から相談を受け付ける。取扱いの不可を判断。
2. 受付連絡「お助けダイヤル」から「ロスゼロ」へ食品事業者からの相談内容を伝える。
3. 買取・引取連絡「ロスゼロ」から食品事業者へ買取と引取に関する連絡をする。
4. 商品引取依頼「ロスゼロ」から「マグチグループ」へ食品事業者への商品引取を依頼する。
5. 商品引取「マグチグループ」が食品事業者から商品を引き取る。
6. 商品配達 食品事業者から引取った商品を「ロスゼロ」へ輸送する。
7. 商品販売 「ロスゼロ」が消費者に商品を販売する。

1. 周知実績

【セミナー、製造業者組合説明会、個別説明など対面説明】 104社 【メール、チラシでの周知】 約18,000件

【新聞報道】 5紙 【Web】 大阪商工会議所（セミナーのアーカイブ配信を含む）、大阪府、ロスゼロ

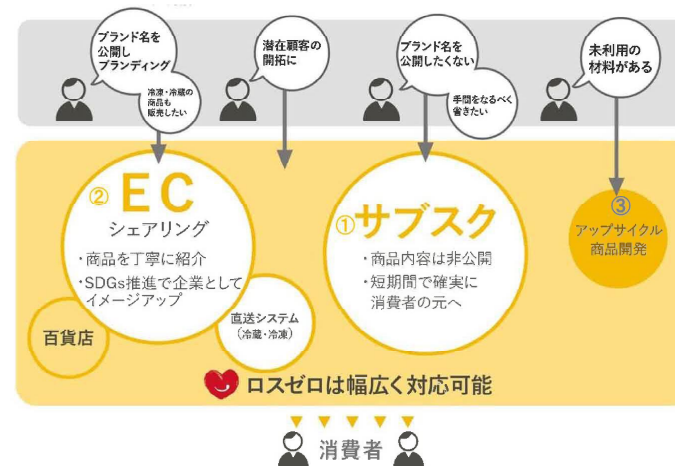
周知方法	周知事業者数	内訳等
セミナー	メルマガ 約15,000件 ※ SDGs PF 約 1,800件	※大商14,000件、府1,000件 セミナー参加：54社77人 大阪モデル参加希望等：26人
大阪菓子工業組合説明会	約15社 (資料郵送は約30社)	
個別説明	約35社	
金融機関からの案内	不明	銀行4行に協力依頼
メール配信	600件	ロスゼロ配信：600社 各商工会議所
チラシ、ポスター	約1,000枚	府内自治体（東大阪市・堺市・豊中市・茨木市） 各商工会議所・各商工会 ららばーと（包括連携事業者）
Web		大阪商工会議所、大阪府、ロスゼロ
新聞報道		新聞：日経、日刊工業、読売、朝日、産経での掲載 Web：共同通信による記事配信 報道提供：大阪商工会議所、大阪府、ロスゼロ

2. 取組実績

- ・ 6社から要望があり、菓子、調味料、輸入ドライフルーツ等の約3万8千点について、二次流通・再販売を行った。
- ・ このうち、マグチグループの大型トラックを使用した案件は、2社・約3万5千点であった。

食品	量	輸送	販売	取引のきっかけ
お中元・夏期洋菓子 (余剰・返品)	3万点	マグチ トラック	定期購入・サイト 百貨店	菓子工業組合説明会
夏用和菓子 (取扱季節終了での返品)	350点	—	定期購入 百貨店	菓子工業組合説明会
輸入ドライフルーツ (表示内容不足での返品)	1,500袋	—	定期購入・サイト	金融機関からの紹介
カップスープ (1/3ルール返品)	1,200袋	—	定期購入	ロスゼロ メール配信 (お助けダイヤル利用)
調味料類	4,600点	マグチ トラック	定期購入 百貨店	ロスゼロ メール配信 (お助けダイヤル利用)

あらゆるソリューションを使い、最後まで消費者へ



Copyright ©LOSSZERO Co., LTD.

Solution 1

サブスクリプション



Copyright ©LOSSZERO Co., LTD.

食品ロスをポジティブに解決

非公開の
販売にしたい
まとまった数の
食品を減らしたい



食品関連事業者

手間を
かけたくない
最後まで確実に
食べてほしい

ロスゼロ 不定期便

何が届くか
ワクワク福袋感覚

食品ロスを
知るきっかけに



21年11月サービスイン
24年1月現在、累計20,000人にお届け

サブスクによるロス削減総量
約100トン

Copyright ©LOSSZERO Co., LTD.

Solution 2

Eコマース



Copyright ©LOSSZERO Co., LTD.

ブランド毀損を避け、価値をあげる。 名前を出すことにポジティブな企業向けソリューション

蓋の傷で世界トップクラスの
オリーブオイルの販売が困難に

**ストーリーや思いを
丁寧に伝える。
価格訴求しすぎない。**

こちらのオリーブオイル、ミシュランやこだわりのシェフも使う世界トップクラスの高級品です。今回、ふたに少し傷がついているために販売が難しいものが見つかりました。蓋の傷は、中身に影響のあるものではなく、品質上は全く問題ありません。高級なオリーブオイルのため、傷があると通常の販売はできませんが、そんな事情を理解いただき、こだわりのある商品を最後まで美味しく楽しんでいただきたい。と、ロスゼロに願いました。

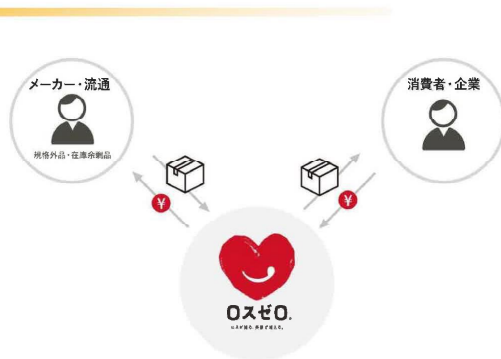
Copyright ©LOSSZERO Co., LTD.

取扱い実例

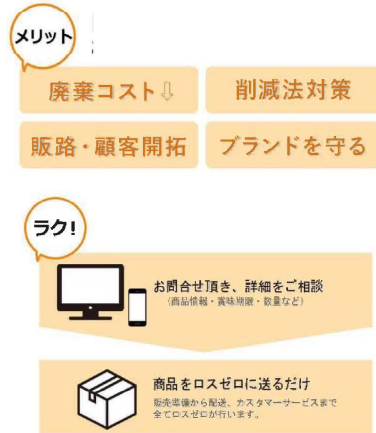


Copyright ©LOSSZERO Co., LTD.

常温商品はお買取りいたします

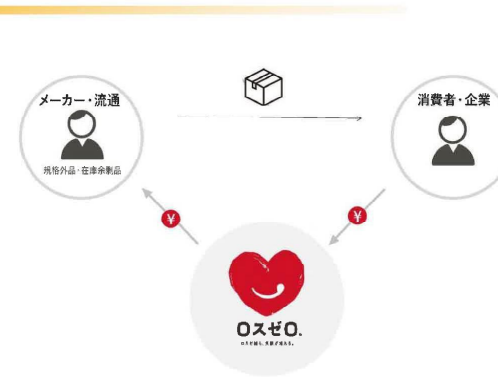


大阪市内の弊社倉庫へ一括納品
販売方法はお打合せにて決定
残存賞味期限：1か月以上（短い場合もご相談を）

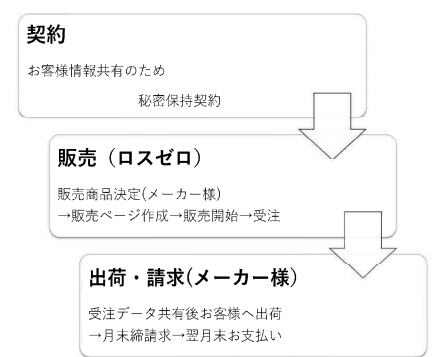


Copyright ©LOSSZERO Co., LTD.

冷凍・冷蔵・重量商品はメーカー直送



- ・冷凍・冷蔵は直送システムを利用
- ・送料込み販売価格を設定。販売価格に応じた手数料制
- ・システム利用料はありません



Copyright ©LOSSZERO Co., LTD.

Solution 3

アップサイクル 商品開発



Copyright ©LOSSZERO Co., LTD.

未利用原材料をアップサイクル

未利用のまま廃棄となった、
チョコレート原材料を商品化へ



食べる理由がある

Re:You

- ・付加価値をつけ、新たな商品へ
- ・消費者への啓蒙

- 神戸市ふるさと納税返礼品
- 百貨店バレンタイン催事採用



2021年1月リリース

規格外いちごを使った商品開発

気仙沼いちご農家 × 復興NPO × JTB × ロスゼロ



取材多数（東日本放送・FM東京・ワールドビジネスサテライト）



※規格外いちごを
正当価格で買取。
※ラベルデザインは
気仙沼出身デザイナー

間接的な復興支援へ

Copyright ©LOSSZERO Co., LTD.

利用顧客傾向



Copyright ©LOSSZERO Co., LTD.

食品ロスを社会課題と認識し、解決に向けて
ロスゼロに共感する社会的意識の高い消費者

40～50代女性が最多購買層

購買単価：@ 4 0 0 0 円～5 0 0 0 円

Repeater 77%

個人消費（シェア・共同購入・贈り物に）

Copyright ©LOSSZERO Co., LTD.

多様な企業がSDG s の取り組みとして採用



お客様への販促品として

- ・百貨店
- ・アパレル
- ・カーディーラー
- ・ホテル
- ・旅行代理店
- ・不動産
- ・電力



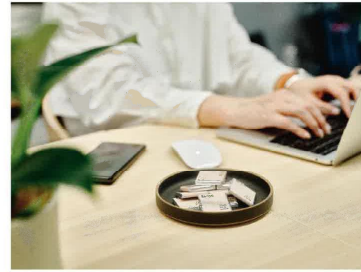
福利厚生として

- ・企業内マラソン大会景品
- ・労働組合
- ・オフィス内休憩室
- ・講演会・研修時のお茶うけ



Copyright ©LOSSZERO Co., LTD.

協業・取組事例



Copyright ©LOSSZERO Co., LTD.

<p>食品ロス保険 開発実証実験</p>	<p>店舗内出店イベント</p>		
<p>利用者還元</p>	<p>地域活性化・街づくり</p>	<p>アップサイクルコンテスト</p>	
<p>販促・福利厚生導入</p> <p>あなたの誇りを建てる。 Panasonic Homes</p>	<p>住友電工</p>	<p>商品開発</p>	<p>講演会・講義</p>
<p>自治体</p>			

Copyright ©LOSSZERO Co., LTD.

一緒に解決します

「もったいない」は、
新しい価値に、生まれ変わる時代

最適な解決方法をお手伝いします
まずは、お気軽にご相談ください。