

未利用原材料や未利用食品を資源循環させ、
消費者につなぐことで食品ロスを削減する
フードシェアリングサービス



ロスが減る、笑顔が増える。

株式会社ビューティフルスマイル 代表取締役

文 美月



ロスが減る。笑顔が増える。

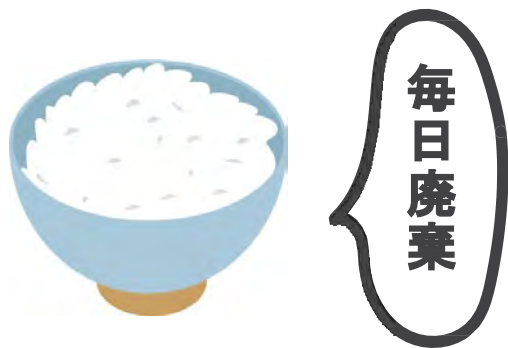


- 世界にあふれる「もったいない」に光をあて、つくる人も食べる人もみんなが笑顔になれる エシカルな消費スタイルを創造します。



年間612万トンが、食べられるのに捨てられている

612万トン = 1億人が毎日
お茶碗一杯分捨てている



食品ロスを生む要因

食品関連事業者

- ・ **三分のルール**などの商慣習
- ・ サプライチェーンの **需要予測のズレ**
- ・ サプライチェーンの **在庫過多**
- ・ **規格外品の未活用**

安売りやブランド毀損を避けるため、ロスは織り込み済みで計算

家庭

- ・ 買い溜め、安易な廃棄、賞味期限恐怖症



日本でも食品ロス削減について法律が施行

2030年までに食品ロスを半減させる目標

2000年度食品リサイクル法比で2030年度までに事業系食品ロス量を半減させることを目標

2019年10月

食品ロス削減推進法 施行

食品ロス削減を「国民運動」と位置付ける



10月を食品ロス削減月間

10月30日を「食品ロスの日」と決定。



ロスゼロも自治体と協力

- 2019年 大阪府の食品ロス削減推進パートナー企業として認定。
- 2020年 農水省 ICT活用・食品ロス削減推進企業
- 2020年12月 環境省「STOP!食品ロス共創会議」メンバー
- 2021年1月 東大阪市と包括連携協定を締結



ロスゼロ事業

作り手と食べ手をITで直接つなぐ、フードシェアリングサービス

食品ロス612万トン

生産・輸入

製造・加工（メーカー）

流通（卸・小売）

消費



未利用原材料
食品廃棄



未利用商品
食品ロス

未利用商品
ロス

賞味期限
ロス

外食ロス

メーカー・流通のロス 201万トン

原材料廃棄を防ぐ



DtoC



BtoC 過剰在庫・規格外品等をメーカーから消費者に直接つなぐ※

※賞味期限1か月弱~1年

未利用の原材料を使ってオリジナルの食品を開発、消費者に直接つなぐ

※賞味期限4か月~1年



オンライン（ネット通販）

- ・EC（BtoBtoC）
- ・未利用の原材料から作る、オリジナルの食品開発（DtoC）

オフライン（食イベント、啓発・講習、事業コラボ、）

- ・ロスゼロ食堂・ロスゼロカフェ（コロナ禍で休止中）
- ・百貨店その他有名小売店での販売
- ・異業種とのコラボ（百貨店・大手小売・SDGs推進企業）

EC (BtoBtoC) モデル

メーカー、流

消費者・企業



Happy

Happy



廃棄コスト ↓

- ・最後まで食べてもらいたい
- ・送るだけなのでラク
- ・ブランド棄損なさそう
- ・知ってもらえる



Happy

Happy

食品ロス ↓

EC

- ・ もったいない！
- ・ おいしい・お得！
- ・ 食べるだけで社会貢献
- ・ 応援したい！

食の社会課題

Happy

寄付



エシカル購入・応援消費への理解を進める

メーカーのブランド棄損を
ロスの理由、**作り手の思い、こだわりを丁寧に伝える。**
起こさない。

モノではなく**思い**を伝えるHP、カード、チラシ

企業との商品開発で「もったいない」ものに**新しい価値**を見出す

節分豆 × チョコ



節分豆 × コーティング



割れマカロン × チョコ





農家やレストランとのコラボによるロスゼロ食堂

地元の生鮮・規格外・余り食材 ⇒ 地元で消費するためのメニュー作り

農家やレストランの食品ロス削減の「場」を作る



・食品ロスの現状のプチ講座

・生産者・レストラン紹介

・明日からできることを考える





将来の市場創出

食品ロスを理解する「文化」を創り出す啓発活動



食品ロスに関する講義
SDGsについての講演など

パナソニック・
国連大学・同志社大学
桃山学院大学

インターン生受入れ
大阪大学・立命館大学ほか

教育機関との連携

ブログ500本・情報コンテンツ強化

イベント参加して
まいりました！！
おたがろおです。

2019年11月7日



ロスゼロはたかろおです。あなさま行ってまいりました！10月30日、初のロスゼロ出張販売です。近鉄藤井寺駅から歩いて3分、とてもかわいいイオン藤井寺店。最近オープンしたばかりでとてもきれいな店舗上！

外食産業で起こる
ロスを救う企業！

2019年11月1日



こんにちは。ウェブ担当の南川です。今日から11月、大阪の朝はめっきり肌寒くなってきました。ロスゼロとともに食品ロス削減と戦う企業ご紹介シリーズ！前編までに、生食野菜・製造・加工段階上！

「食品ロス削減の日」イベントでの
楽しい出会い

2019年10月31日



こんにちは。ウェブ担当の南川です。昨日10月30日、は「食品ロス削減推進の日」のロスゼロは、大阪府の食品ロス削減キャンペーンとして行われた、イオン藤井寺店上！

新着記事



リンゴが教えてくれたこと



リボヘッて知ってます？



代表・文実月 2019年12月の講演予定



MB5毎日放送「ミソト1」放送記念セット、残のわずかとなりました。



8つの動画で取り上げられました！





参考：2020年の他業界とのコラボ



スポーツ

FM大阪 マラソン

食べて食品ロス削減！

ハロウィン



季節
イベント

2020年10月

神戸・六甲アイランド

Trick or Treat で食品ロス削減！



食品ロスへの理解を進めるイベント



2020年10月

百貨店
イベント

ブランド食品が定価で並ぶ百貨店
とのSDGs コラボは
画期的として非常に注目された

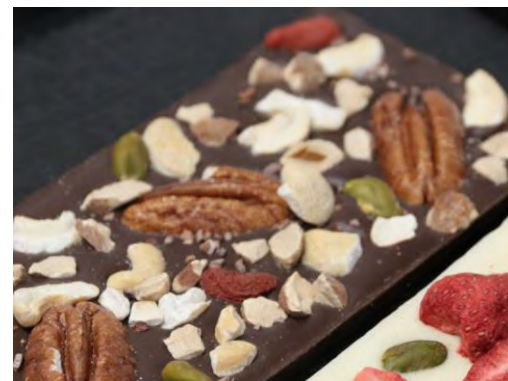


2021年からの取組み サステナブル食品のオリジナル開発

余っている（未利用）原材料を、付加価値の高い食品に
生まれ変わらせる、新しい食の「アップサイクル」

食べる理由があるチョコレートをあなたに。

Re;You（りゅう）



第一弾、チョコレートからスタート！



ロスが減る、笑顔が増える。

フードサプライチェーンにイノベーションを起こし
日本社会に新しい消費のあり方を根付かせていきます。

