



報道関係者各位

プレスリリース

2023年3月31日

ZERO 株式会社

## フード全品0円 SDGs 居酒屋『ZERO 酒場』結果報告

### 約 100kg のフードロス削減

～おサイフにも地球にもやさしくフードロスゼロへ～

フードロス削減 BOX「fuubo（フーボ）」を展開する ZERO 株式会社（本社：東京都台東区、代表取締役：沖杉 大地、四辻 弘樹、以下「ZERO」）は3月11日（土）に、ZERO 株式会社の設立1周年記念イベントとして、フードロス削減に特化することで物価高騰対策につながる SDGs 居酒屋『ZERO 酒場』を開催しました。当日は予約で満席となり、50名を超える方々にお越しいただき大盛況をおさめました。

今回は初めての試みとして、飲食店としてのフードロス削減に取り組むことにより、生産者・卸・メーカー・飲食店などあらゆるサプライチェーンを巻き込んだフードロス削減に貢献いたしました。

本企画は、フードロスを活用することで物価高騰対策にもつなげる「おサイフにも地球にもやさしくフードロスゼロへ」をコンセプトにしております。日頃よりフードロス削減への想いに共感いただいている協賛企業様 全15社より、フードロスに関連のある魅力的な食材を多数提供いただきました。

そのおかげで合計約100kgもの食材を使用した料理の提供を、0円で実現する事ができました。

また、フードロス削減に共感された方やフードロス削減事業を行う企業の方々にご来店いただき、お客様同士の交流の場の提供にもつながりました。



# 満員御礼

協賛



©2022 by ZERO

## ■ 設立の背景と目的

フードロス削減に特化した居酒屋『ZERO 酒場』を開催することで、生産者、卸、メーカー、飲食店などあらゆるサプライチェーンを巻き込んだフードロス削減に貢献。

## ■ 開催概要

- ・ 詳細リンク : <https://www.nofoodloss.com/zerobar>
- ・ 日時 : 3月11日(土) 18時~21時 (1日間のみの開催)
- ・ 料金 : フード全品0円。おいしい食材を使用したメニューを0円でお食事いただけます。
- ・ 場所 : 『肴・家庭料理 月おか』



■当日のメニュー、主なメイン食材の協賛企業様

- ・“規格外野菜”ごぼうチップス：0円
- ・“規格外野菜”さつまいもとりんごのサラダ：0円
- ロスヘル

- ・焼肉ホルモンたすきのもつ煮こみ：0円
- 焼肉ホルモンたすき

- ・“研究家が厳選”食口スカレー：0円
- MOTTAINAI BATON 株式会社
- ヨダファーム
- 株式会社ゴールデンウルヴス福岡

- ・かつお節：0円
- ヤマキウ

- ・肴 家庭料理 月おか餃子：0円
- 月おか

-ヨダファーム

・ZERO ミートパスタ : 0 円

-ヨダファーム

#### ◇ドリンク

・規格外のいよかんを使用した 100%ジュース『IMI』 : 0 円

-MOTTAINAI COCOROFARM 株式会社

・廃棄予定だったパンの耳を使って生まれた『upcycle-beer』 : 0 円

-株式会社栄屋製パン

・北海道厚沢部産のぶどうを使った『上ノ泡 ロゼスパークリング』 : 0 円

-上ノ国ワイナリー

#### ◇お土産

・自然派おつまみ缶詰 : 0 円

-CANNATUREL

#### ■協賛企業様からのコメント

##### ●ホルモンたすき様（もつ煮 提供）

食料品のサンプルや既存食材のロスが減らすために協賛しました。賞味期限まで短い食料品などを安価でお客様に提供しているその活動に共鳴したのはもちろん、弊社としても世の中に貢献したいという意欲があった為です。関係者が多かったので有意義な時間を過ごせたのと、本来廃棄するもので自分達がオリジナリティを加えた商品が消費されるのは嬉しかった。今後もこういう活動があるなら積極的に参加したい。

##### ●ロスヘル（規格外野菜の提供）

一社だけではなく、フードロスを減らす取り組みをされている企業さまが中心となりリアルイベントとして開催することでインパクトがあるのではないかと思います、微力ながら協賛させて頂きました。多くの方にリーチしたことは事実でありますし、酒場で生まれたフードロスの人脈も大きな価値だと考えております。



●月おか（開催場所の提供）

0円で楽しんでいただくと言う不可能のような事に取り組み、課題はあるのかもしれませんが、それを成功させ、お客様達を楽しませている姿は、とても応援したくなりました。始まる前のワクワク感を大人になって味わえたのは最高に楽しかったです。

■ZERO 酒場 1 日店長からのコメント

●四辻弘樹（ZERO 株式会社代表取締役）

フードロスはお菓子やドリンクなど最終商品化されたものに留まらず、生産段階や流通段階においても多数発生しております。弊社としては、今後あらゆるサプライチェーンから発生するフードロスの削減にも貢献したいと考え、今回の試みを実施致しました。

ZERO 酒場をきっかけにフードロス問題について多くの方に考えてもらいたいと思っております。今後は更に多くのステークホルダーを巻き込んで ZERO 酒場含めた取り組みを積極的に展開していきたいと思えます。



■食品・開催場所の協賛企業様の募集

今後も引き続き ZERO 酒場の開催を考えております。開催の継続にあたり、食品や開催場所を提供くださる協賛企業様を募集しております。ご興味・ご質問のある事業者様はお気軽にお問い合わせください。

■今回協賛いただいた企業様

※一部企業様ご紹介

企業名 : エイチアンドダブリュー株式会社

ブランド名 : サステナブル・ブランド「CANNATUREL (カンナチュール)」

URL : <https://can-naturel.jp/>

協賛内容 : 自然派缶詰

企業概要 : 日本各地の生産者や飲食店、食品メーカーの皆様と共創開発したデリシャス缶詰や自然派加工食品をお届けいたします。



CANNATUREL

企業名 : MOTTAINAI BATON 株式会社

ブランド名 : メドルマフーズ

URL : <https://medorumafoods.com/>

協賛内容 : 規格外野菜を使用したレトルトカレー

企業概要 : 生産過程・製造過程で発生したもったいない食材を活用し、多種多様なレトルトカレーを企画・開発・販売しています。



企業名 : 株式会社 MOTTAINAI COCORO FARM

URL : <https://youtu.be/4XZG2IDKRrc>

協賛内容 : 味には問題ないものの、大きさや色の問題で廃棄予定の愛媛県産いよかんを使った100%ジュース「IMI」

企業概要 : 農業における食品ロス削減に貢献し、持続的な農業の未来を切り拓くためのプロジェクト「IMI」を発足。その第一弾として、廃棄される予定の柑橘類を加工した、いよかん 100%ストレートジュース「IMI」が誕生しました。



店舗名 : 肴 家庭料理 月おか

URL : <https://tabelog.com/tokyo/A1311/A131101/13269944/>

協賛内容 : 場所提供・餃子など

企業概要 : 東上野に店舗を構え、『気軽に寄って貰えるお店』をコンセプトに、どこか懐かしいノスタルジックさを感じさせる大衆酒場。オーナー自慢の心の家庭料理を皆様にご提供します。



企業名 : 株式会社 Grow Heart

店舗名 : 焼肉ホルモンたすき

URL : <http://yakniku-tasuki.com/>

協賛内容 : もつ煮こみ

もつの下茹でを 2 時間し、もつ本来の味を楽しんで頂くため野菜は入れず具材はもつとこんにゃくだけで仕上げました。味付けは和風ベースに味噌を加え深みあるモツ煮に仕上げました。

企業概要 : 新橋・赤坂・目黒にて『焼肉ホルモンたすき』を運営しています。お客様とのご縁を大切にそのご縁を末永く繋いでいきたいという想いをこめて命名しました。



企業名 : ヤマキウ株式会社

URL : <https://yamakiu.com/>

協賛内容 : かつお節

企業概要 : 創業から 130 年もの間、「出汁を使った料理を楽しんでもらいたい」を応援するべく、出汁のおいしさをお客様に伝えています。





企業名 : 株式会社ヨダファーム

URL : <https://yodafarm.jp/>

協賛内容 : 本来『畑の肥やし』になるはずだった規格外の『桃太郎トマト』を使用した加工品  
トマト塩麴・トマトケチャップ・トマトBBQソース・トマトカレー等

企業概要 : トマトの王様『桃太郎トマト』を育てています。農家直送ならではの採れたての味わいをお楽しみください。



企業名 : エクネス株式会社

サービス名 : ロスヘル

URL : <https://losshelp.jp/>

協賛内容 : 味や品質には全く問題なく、大きさなどからの理由で出荷できなかった規格外野菜

- ・さつまいも（天候の影響で芋ほり体験観光客が少なく、育ちすぎたため）
- ・りんご（サイズが小さく、色付きにもムラがあったため）

企業概要 : 味には問題がないのに一般流通ルートに乗ることができない規格外野菜のお得な定期便が購入できる通販サービス『ロスヘル』を運営。残留農薬の心配がない野菜のみ取り扱っています。



企業名 : 株式会社栄屋製パン

サービス名 : upcycle-beer

URL : <https://upcycle-beer.com/>

協賛内容 : パンの耳から生まれたビール『Bread Amber Ale』

企業概要 : パン屋さんのもったいないからはじまった、個性豊かなクラフトビールを作っています。各醸造場の個性を持って、美味しい価値のあるパンの耳で作る upcycle beer を販売しています。

Better life with  
**upcycle**

企業名 : 株式会社ゴールデンウルヴス福岡

チーム名 : ゴールデンウルヴス福岡

URL : <https://goldenwolves.official.ec/>

協賛内容 : 福岡県産無農薬ヒノヒカリ

企業概要 : 福岡県を本拠地とするハンドボールクラブチームです。世界各国で食糧危機が起こっている中、日本だけでも年間 600 万トンを超える食品ロスが発生している現状に何かできないか。そんな思いから、監督や選手たちが練習の合間に田畑を耕し、丹精込めて農作物を作り、試合会場や地域のお店などで販売することで地域の農業の活性化を行っています。



企業名 : 上ノ国開発株式会社

ブランド名 : 上ノ国ワイナリー

URL : <https://kaminokuni-winery.jp/>

協賛内容 : 北海道厚沢部産のぶどうを使った『上ノ泡 ロゼスパークリング』

企業概要 : 海・山・川に恵まれた、豊かな自然が魅力の上ノ国町で、想いをこめてワインを醸造します。「上ノ国ワイナリー」は全国初となるサテライトオフィスをもったワイナリーであるため、上ノ国町のワインを「世界」へ広める拠点として、情報発信や流通拡大、観光復興など、幅広い事業に積極的に取り組んでいきます。



KAMINOKUNI  
WINERY

ワイナリー&サテライトオフィス

企業名 : 株式会社ハテナビト

協賛内容 : 果物及び果物加工品の提供

企業概要 : 物事を色んな角度・場所から見て様々な「？」をキーワードに、「農家」の目線から「ひねくれた」発想で新しい物に変えていくアイデアの会社です。もちろんフルーツの調達や、栽培方法、理論構築等の農業関係のご相談も承っております。



株式会社ハテナビト

店舗名 : しあわせ食堂 福いち

URL : <https://291-onnut.com/fukuichi/>

協賛内容 : 海外食品の提供 (タイ)

企業概要 : タイのバンコク・オンヌットで日替わりのおぼんざい等、家庭的な料理を提供し、おひとり様でも大人数でも楽しんでいただけるようなお店です。また、オーナーが PL 野球部出身のため野



球好きの人が集まる店としても知られています。

企業名 : 株式会社メディアインキュベート

URL : <https://media-incubate.com/>

協賛内容 : ZERO 酒場当日の様子のご紹介



## Media Incubate

企業概要 : メディアの教育、クラウドファンディング、新規事業の創出、編集、営業を支援 メディア M&A、出版、映像、アーティスト支援事業を通してメディアの全方位的な支援を実施いたします。

企業名 : メディアバンク株式会社

URL : <http://mediabank.jp.com/index.html>

協賛内容 : ZERO 酒場当日の様子のご紹介

企業概要 : ニュースメディア「IT ライフハック (<https://itlifehack.jp/>)」を運営しております。



## Media Bank

### ■会社概要

商号 : ZERO 株式会社

代表者 : 代表取締役 沖杉 大地、四辻 弘樹

所在地 : 東京都台東区東上野 2-20-6 会計センタービル 5F

設立 : 2022 年 3 月

URL : <https://www.nofoodloss.com/>

### 【本件に関するお問い合わせ先】

ZERO 株式会社 TEL : 080-7657-7674 MAIL : [info@zero-sus.com](mailto:info@zero-sus.com)