



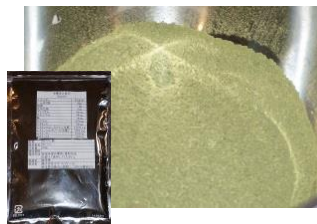
CO2-0142
<http://www.jcs.go.jp/>
 株式会社スマートファーム

株式会社スマートファーム

豊かなぎふ清流の恵み「クレソンとクレソン商品群の原料調達と生産段階のカーボン・オフセット」

株式会社スマートファームでは、化学肥料をできるだけ使用しない減農栽培を心がけ、通常では規格外により廃棄するクレソンを他商品に活用するなど、CO2排出量を削減に努めてきた。

今回は、削減努力をしたうえでもどうしても減らすことのできない商品の製造にともなうCO2排出量をオフセット対象とし、地元岐阜県産のJ-VERを使って全量埋め合わせを行った。



オフセット対象：
 生食クレソン、クレソン粉、クレソンとゆずのふたいろケーキ

オフセット対象商品の原料調達と生産段階で排出されるCO2について算定し、全量（8トン）を岐阜県内プロジェクトで創出されたJ-VERを使用してカーボン・オフセットした。

“ぎふ清流”が育む 必須栄養素No.1のクレソン

長良川水圏のきれいな水のめぐみをうけ育ち、ミネラルとビタミンたっぷりに育った“ぎふ清流クレソン”

古代ギリシア時代から豊富な栄養素を持つ「薬用野菜」として人々の健康を支え、愛用されてきたクレソンが今続きます。

栄養素を濃縮した天日乾燥クレソン粉を使用しています。

「アオエ」(ワケモノ)に類する野菜です。

メニュー考案 名古屋文化短期大学 山田 実加

栄養たっぷりのクレソンに、爽やかなゆずをプラス。ぎふ清流の食材をいっぱい詰め込んだ“ふたいろケーキ”。地球とからだに嬉しい、べっぴんスイーツに仕上げました。

美味しい食べ方
 厚めにカットし常温に戻していただく、より美味しくいただけます。自然の風味はとてども繊細です、開封後はなるべくお早目にお召し上がりください。

ぎふ清流のめぐみをいっぱい詰め込んだ地球とからだに優しいべっぴんスイーツです。

石菓のパンケーキ職人の監修
シバマンパンの監修

卵白
クレソンの粉

砂糖
ゆず白

長良川水系の地下水が育む天然クレソン

木曽川沿いの山間で育てられる完全無農薬の柚子

CO2削減に貢献する地球に優しいカーボン・オフセット商品

カーボンオフセット認証
 クレソンとクレソン商品群をカーボン・オフセット
 認証番号: CO2-0142
 認証取得者: 株式会社スマートファーム
 環境省によるカーボン・オフセット認証ラベルを取得しています。詳しくは環境省カーボン・オフセット制度ホームページをご覧ください。

<http://www.jcs.go.jp>

算定範囲	商品サービス	会議・イベント	クレジット種別	オフセット・クレジット (J-VER)
	<原料調達段階> ・クレソン (生食)、クレソン粉クレソンとゆずのふたいろケーキの原材料および樹脂製容器の製造に伴うCO2排出 ・原材料の輸送に伴うCO2排出量 <生産段階> ・クレソン、クレソン粉、クレソンとゆずのふたいろケーキの生産に伴う電力・ガス使用に伴うCO2排出量			プロジェクト名
			無効化日	2014年12月1日
			無効化量	8t-CO ₂
認証有効期間	2014年12月22日 ～ 2015年12月21日		お問合せ	社名 株式会社スマートファーム 担当：代表取締役 松本 國明 TEL：0583-93-0811 Mail：kmatsu.sf@gmail.com