

バイオ炭を施用しCO2削減に貢献する農産物の実証を拡大 飲食店2店舗でメニューフェアを開催

実証期間：2025年11月1日（土）～30日（日）

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎）は、2022年度より国立研究開発法人新エネルギー・産業技術総合開発機構（以下、NEDO）のグリーンイノベーション基金事業に取り組んでいます。この度、バイオ炭を施用して生産された農産物を飲食店へ提供し、メニューフェアを2025年11月1日（土）から30日（日）まで、都内の飲食店2店舗にて開催します。



「スーツアンレストラン陳 渋谷」提供メニュー

今回の実証では、飲食店のシェフが生産者（北総クルベジファーマーズ）から、バイオ炭施用の取り組み活動についてヒアリングを行い、その内容を踏まえて特別メニューを考案し提供します。生産現場への理解を深めながらメニュー化を行うことで、飲食店における環境価値農産物の価値訴求を図ります。

本実証では、飲食店向けにバイオ炭を施用した農産物を飲食店で恒常的に提供できる商流モデルの構築を目的としています。飲食店における環境価値農産物への認知向上、商流形成、さらに消費者訴求のための課題抽出・検討を行います。

ぐるなびは今後も、バイオ炭を活用した農産物のメニュー開発や実証を重ねることで、環境価値農産物の普及と販路拡大を推進し、脱炭素社会の促進に貢献してまいります。

ぐるなびは「食でつなぐ。人を満たす。」というPURPOSE（存在意義）のもと、事業を推進しています。今後も、食の持つ無限の可能性を信じ、多様な連携を通じて、持続可能なよりよい社会の実現に貢献していく企業であり続けます。

＜本件に関する報道機関からのお問い合わせ先＞

株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp

■実証の概要

期間：2025年11月1日（土）～30日（日）

提供農産物：かぼちゃ、さつまいも、その他農産物

・インコントロ（東京都港区）

<https://www.tokyo.grandnikko.com/restaurant/incontro/>

提供時間帯：ディナーのみ 提供方法：単品オーダーのみ

提供メニュー3品

シチリア風かぼちゃのマリネ



サツマイモとスペイン産生ハムの
インヴォルティーニバルサミコース



旬の一皿

生産者から届いたばかりの旬の食材を用いた一品

・スーツァンレストラン陳 渋谷（東京都渋谷区）

<https://www.sisen.jp/shop/shibuya/>

提供時間帯：ランチ・ディナー 提供方法：コースまたは単品オーダー

提供メニュー4品



北総泡菜
（北総クルベジさんから届く野菜のピクルス）



黄金南瓜鶏
（北総クルベジさんの南瓜と鶏モモ肉の老油煮込み）



魚香煎鮮魚
鮮魚の煎り焼き
（北総クルベジさんの茄子を加えたスパイシーソース）



紅苺甜彩々
（北総クルベジさんのさつまいもの中華甜心）

生産者：北総クルベジファーマーズ

<https://home.tsuku2.jp/storeDetail.php?scd=0000254502>

北総クルベジファーマーズは「未来の子供たちに確かな未来を残そう」を合言葉に集まった有機農家のグループです。農薬・化学肥料不使用のお野菜を千葉県から全国へお届けしています。

【ぐるなびが参画するグリーンイノベーション基金事業の概要】

■プロジェクト名：農業副産物を活用した高機能バイオ炭の製造・施用体系の確立

■概要：もみ殻などを炭化（炭素を固定化）させたバイオ炭や炭素固定効果の高い有機物は、CO₂を農地に貯留する効果が期待され、脱炭素に向けた有効な手法の一つです。その普及を目的として、土壌中の養分を肥料成分として作物に供給する、作物の健全な生育を助長するなどといった有用微生物の機能を付与した高機能バイオ炭などを開発します。また、これを用いて栽培した農産物の環境価値の評価手法を確立し、有利販売につなげることで農業者の導入インセンティブを高める取り組みを行います。

■事業期間：2022年度～2030年度（予定）

■NEDOグリーンイノベーション基金事業サイト：<https://green-innovation.nedo.go.jp/project/agriculture-forestry-fisheries-industries/scheme/>