

# NEWS RELEASE

報道関係者各位

イシイの  
本気は、  
裏に出る。



2024年9月27日  
石井食品株式会社

## AGBIOTECH の法人向け契約農家制度サービス 「PBF (Private Bio Farm)」を 活用して環境保全型農業の野菜を使ったカレーを開発

～環境負荷を低減する環境保全型農業の農作物の活用でカーボンニュートラル社会へ貢献～

無添加調理※1で商品作りを進めている石井食品株式会社(本社：千葉県船橋市、代表取締役社長 執行役員：石井智康、以下、「石井食品」)はカーボンニュートラル社会への貢献に向けた持続可能な食への取り組みの一環として、AGBIOTECH 株式会社(本社：東京都港区、代表取締役社長：中西 隆允、以下、「AGBIOTECH」)が提供する法人向け契約農家制度サービス「PBF (Private Bio Farm)」を活用し、環境保全型農業※2によって栽培された玉ねぎと茄子を使用したカレーを開発いたしました。この商品は AGBIOTECH から販売いたします。

※1 当社での製造過程においては、食品添加物を使用しておりません。

※2 農作物の栽培期間中に農薬や化学肥料等を不使用で行う栽培方法のこと。



Bioファーム特製カレー盛り付け画像

## ■ 環境保全型農業と今後の環境配慮への取り組みについて

AGBIOTECHは環境保全型農業によって栽培した農産物の宅配と、作付・収穫体験などを一体化して提供するサービスを通じて、農薬や化学肥料の不使用による温室効果ガスの排出量の低減及び生物多様性の向上を実現しています。石井食品ではカーボンニュートラル社会への貢献に向けた持続可能な食への取り組みを目指しており、この度は、「PBF（Private Bio Farm）」サービスを活用し、環境保全型農業でつくられる農作物を使った商品開発に取り組みました。今回使用した鳥取県の國吉農園で育てられる農作物は、環境保全型農業で農薬や化学肥料を栽培期間中に使用せず、植物と土の本来持つ力を引き出す農業を実践しています。自然から学び、自然を尊び、自然に寄り添う栽培方法のため、野菜は個性のあるものが多く、味や甘み、香りや風味がしっかりしており、素材本来の味を楽しめます。この商品を通じて、消費者に環境に優しい農産物の価値を伝えるとともに、石井食品が目指すカーボンニュートラル社会の貢献に向けた取り組みをさらに推進してまいります。

### PRIVATE BIO FARM（契約農家制度）

温室効果ガス(GHG)排出量が少ない食料供給の生産から流通までを網羅したプラットフォーム



契約農家制度サービス「PBF（Private Bio Farm）」の仕組み図  
(AGBIOTECH 提供資料より引用)

## ■ 商品概要

商品イメージ	主な特長	メーカー 希望小売価格	発売日
<p>バイオファーム特製カレー</p> 	<p>農林水産省の取り組み 環境負荷低減の「見える化」において3つ星を取得した玉ねぎ、茄子を原料に使用。玉ねぎ本来の甘さを最大限に引き出すため、自社工場にて丁寧にピューレにし、しっかりと加熱しました。これにより、環境保全型農業ならではの深い味わいが際立っています。さらに、一口サイズで食べやすい茄子を加え、イタリア産の有機トマトペーストをベースに使用することで、トマトの豊かな旨味と程よい酸味が絶妙にマッチした味わいに仕上がっています。</p>	<p>769 円 (税抜) 831 円 (税込)</p>	<p>9月27日 発売開始 ※期間限定販売、 なくなり次第 販売終了</p>
保管温度帯	直射日光や高温多湿な場所を避けて保存(常温保存)		

賞味期限	製造日を含め 360 日間
使用方法	中身を必ず電子レンジ対応の深めの容器にあけ、ラップをかけて 500~600W で約 2 分 30 秒、または袋を開封せずに、全体が熱湯につかるようにして約 5~7 分温める。
販売場所	・AGBIOTECH TEL : 03-6271-9680 ・石井食品直営店 コミュニティハウス「Viridian(ヴァイリジアン)」

#### 【農産物の環境負荷低減の「見える化」について】



農林水産省が主体となり運営している取り組みで、持続可能な食料システムを構築するため、食料システム全体での環境負荷低減の取り組みや国民への理解の醸成に向けて、環境負荷低減の取り組みの「見える化」を推進するものです。「温室効果ガス削減への貢献」や「生物多様性の保全」の取り組みを分かりやすく等級ラベルで表示することで、生産者の環境負荷低減の努力を消費者に伝え、農産物を選択できる環境を整えています。

#### 【AGBIOTECH について】



AGBIOTECH

AGBIOTECH は、「地球と人々の幸せを創造する」を企業理念とし、環境保全型農業を軸とした各事業の展開と研究開発・商品開発に取り組んでいます。オンライン販売事業・PBF などの流通プラットフォーム事業・カーボンオフセット事業を通じ、気候変動や生物多様性などの環境問題や社会問題の解決に向け日々努めています。

- 名称 : AGBIOTECH 株式会社 (法人番号 7010401137747)
- 所在地 : 〒105-0023 東京都港区芝浦 1-14-5 芝浦 TY ビル
- 代表者 : 代表取締役社長 中西隆允
- 設立 : 2018 年(平成 30 年)4 月
- AGBIOTECH 公式ホームページ : <https://agbiotech.com/>

#### 【石井食品について】



1946 年千葉県船橋市にて佃煮製造を開始し、真空包装品・煮豆小袋を発売。その後 1970 年には業界初の調理済みハンバーグ『チキンハンバーグ』を発売。1974 年には『イシイのおべんとクンミートボール』でおなじみの「ミートボール」を発売し、2024 年に 50 周年を迎えました。素材本来の美味しさを最大限に引き出すため、「無添加調理※」に取り組んでおり、味や色そして食感など素材のもつ本来の力を生かす調理と技術・本物の美味しさの追究を行っています。

(会社概要)

- 名称 : 石井食品株式会社 (法人番号 7040001016687)
- 所在地 : 〒273-8601 千葉県船橋市本町 2-7-17
- 代表者 : 代表取締役社長執行役員 石井智康
- 設立 : 1945 年(昭和 20 年)5 月
- 資本金 : 9 億 1,960 万円

(関連リンク)

- 石井食品公式ホームページ : <https://www.ishiifood.co.jp/>

- 石井食品公式 X:[https://twitter.com/ishii\\_official](https://twitter.com/ishii_official)
- 石井食品公式 Facebook :<https://www.facebook.com/ishiifood.co.jp>
- 石井食品公式 Instagram :[https://www.instagram.com/ishii\\_official/](https://www.instagram.com/ishii_official/)
- 石井食品公式 note :<https://note.com/directishii>
- 石井食品公式 YouTube :[https://www.youtube.com/c/ishiifood\\_official](https://www.youtube.com/c/ishiifood_official)
- 石井食品公式 無添加調理専門店「イシイのオンラインストア」:<https://shop.directishii.net/>

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】

石井食品株式会社 黒飛

E-mail : [press-is@ishiifood.co.jp](mailto:press-is@ishiifood.co.jp)

AGBIOTECH 株式会社 総務部 池上祥子

TEL : 03-6271-9680 / E-mail : [s.ikegami@agbiotech.com](mailto:s.ikegami@agbiotech.com)