

未来に向けたアクションを、今日食べる野菜から 市内企業とともに地産地消の推進を目指します

豊橋市では、アグリテック企業（農業系スタートアップ）と地域農業関係者との共創による実証開発プロジェクト TOYOHASHI AGRI MEETUP を進めています。

このたび、令和4年度のアグリテックコンテストの入賞企業であるクオンクロップ株式会社が、市内の地方卸売市場・大一青果株式会社及びホテルアソシア豊橋の協力を得て、地産地消の推進を目指す実証実験に取り組むこととなりましたので、お知らせいたします。

■実証実験概要

地方卸売市場・大一青果株式会社の直送農産物を使い、ホテルアソシア豊橋内のレストラン「ロジェール」秋のブッフェ「みかわマルシェ with SDGs アクション」にて、こだわりのメニューが提供されます。このメニューで使われる農産物について、クオンクロップ株式会社が開発した「My エコものさし」により温室効果ガス排出削減量を表示し、市内外から訪れる利用者の環境意識の変化を検証します。

【期間】令和6年9月17日(火)～令和6年11月30日(土)

- ※ 「地方卸売市場の直送野菜を味わう みかわマルシェ with SDGs アクション」と題し、上記期間中、こだわりのメニューが提供される予定です。
- ※ レストラン「ロジェール」にて、リメイク食器を使用することで、さらなる環境貢献を図ります。

【表示のイメージ】

レストラン「ロジェール」内のテーブル等に表示される予定です。（下図はイメージのため、実際の表示とは異なります。）



※裏面もご覧ください。

ポイント1 市内企業とスタートアップが連携して地産地消の取組みを推進

豊橋・東三河の安心・安全な農産物を取り扱う地方卸売市場・大一青果株式会社と、同社から野菜や果物を直接仕入れ、輸送時間の短縮による温室効果ガス排出量の削減など SDGs に積極的に取り組むホテルアソシア豊橋が、クオックロップ株式会社の取組みに共感し、今回のイベントにご協力いただくこととなりました。

ポイント2 食材の温室効果ガス排出削減量が見える化！地元野菜のプレゼントも！

食材の温室効果ガス排出削減量を表示することで、レストラン利用者の環境意識の向上による地産地消の推進を目指し、その有効性をアンケート等により検証します。

なお、レストラン「ロジェール」にて実証実験に関するアンケートにご回答いただくと、その日のおすすめ野菜をプレゼントいたします。（※無くなり次第終了。豊橋ステーションビルカルミア内『青果市場 大一 直営の店』でのお渡しとなります。）

◆報道機関向け内覧会

レストラン「ロジェール」にて、イベントの内覧会が予定されています。取材を希望される報道機関の方は、9月13日（金）15時までに、別添の申込書にてホテルアソシア豊橋までご連絡ください。

日時 令和6年9月17日（火）11時00分から12時30分まで

会場 ホテルアソシア豊橋 1階レストラン「ロジェール」

【参考】

アグリテックコンテストとは？

全国の農業系スタートアップ企業を対象に、地域の農業課題を解決する提案を募集するコンテストです。「未来の農をつくる」と題して、令和4年度より、豊橋市が進めるスタートアップと地域農業関係者との共創による実証開発プロジェクト TOYOHASHI AGRI MEETUP の取組みの一つとして実施しています。

今年度は、過去2回のコンテストで入賞したクオックロップ株式会社を含む6社について、実証開発支援を行なっています。

Myエコものさしとは？

Myエコものさしは、温室効果ガス(GHG)排出量や生物多様性指標など10以上の食品エコ指標を可視化し、生産者や事業者の工夫を伝え、付加価値の創出を支援するサービスです。クオックロップ株式会社は、豊橋市において、市内の農産物を中心に地産地消効果による温室効果ガス排出貢献量の可視化をすることで、豊橋産農産物の付加価値創出につなげる実証実験を行っています。

(URL <https://myecomonosashi.com/>)



問合せ先 地域イノベーション推進室 室長補佐 小野（電話 51-3155）