

5月8日(木), 16日(金)以降は毎週金曜日午後から販売! 北海道下川町から産地直送!
地球にやさしい! クルベジ®『ホワイトアスパラ』を販売
バイオ炭を農地に施用することで大気中からCO₂を削減! 食べるだけでエコ活動!

京急グループの株式会社京急百貨店（本社：横浜市港南区，社長：金子 新司，以下 京急百貨店）は，京急グループのESG経営の一端を担うべく，2025年5月8日（木）と5月16日（金）から6月20日（金）までの毎週金曜日の午後から，北海道下川町の環境保全型農業で育った野菜，クルベジ®『ホワイトアスパラ』を販売いたします。

クルベジ®とは，「クールベジタブル」の略称で，バイオ炭を農地に施用することによって，地球温暖化対策を行っている農地で育った野菜です。また，CO₂排出削減量を「クレジット」として国が認証する制度であるJ-クレジット制度に参加しています。クルベジ®を作ることは，身近な地域の木資源を活用し循環させることができるだけでなく，大気中の二酸化炭素の減少に貢献し，地球を冷やす（COOL）ことにつながります。クルベジ®を選び食べることで，日々の生活の中で気候変動緩和とエコを実現することができます。

今回販売するホワイトアスパラは，北海道北部に位置し，農業と林業を基幹産業としている北海道下川町で作られたクルベジ®の野菜です。下川町の約9割を占める森林では，循環型森林経営を理念として持続可能な林業経営を行っており，森林整備で搬出される間伐材を原料として，バイオ炭を生産しています。また，下川町は，環境に配慮した長年の取り組みが評価され，国から環境未来都市，SDGs未来都市の選定を受けています。また，現地から京急百貨店までは，カーボンニュートラル配送を行い，排出されるCO₂をオフセットいたします。

今後も京急百貨店は「環境に配慮したライフスタイルの実現」，「事業活動によって発生する環境負荷の低減」を目指し，環境に配慮した商品やサービスを提供しながら，地域のお客さまへ還元できるよう環境活動を推進し，地球環境保全に努めてまいります。詳細は別紙のとおりです。



◆◆クルベジ®『ホワイトアスパラ』の販売について◆◆

販売予定 2025年5月8日（木）、5月16日（金）から6月20日（金）までの各金曜日午後
※収穫の都合上、入荷のない場合もございます。

※数量限定のため、各週なくなり次第終了といたします。

販売場所 地下1階デイリーフーズマーケット青果売場【もとまちユニオン】

販売価格 5月8日（木）～5月11日（日）までのお試し価格 100gあたり463円（税込）

※5月16日（金）以降の価格につきましては販売日に店頭にてご確認ください。

■クルベジ®とは

COOL VEGE® TABLE（クールベジタブル）の略称で、バイオ炭を農地に施用することで、炭素を半永久的に土壤中に貯留し、大気中のCO₂を削減することができる環境保全型の農業によって生産された野菜のブランドで、「食べるだけでエコ」な野菜として知られています。

■クルベジ®ホワイトアスパラができるまで

①間伐

育林のため間伐を行います。



※間伐とは、森林の成長に応じて樹木の一部を伐採し、過密となった林内密度を調整する作業。

②バイオ炭をつくる

未利用資源を焼き、炭化します。



※バイオ炭にすることで気候変動の原因となるCO₂を大気中から減らすことができ、これを「カーボンマイナス」と呼びます。

③ホワイトアスパラを栽培する

アスパラ畑にバイオ炭と肥料を散布します。

ホワイトアスパラは日光を遮断しながら育てます。



④配送

京急百貨店へ直送！店頭へ並びます。

そしてみなさまの食卓へ。※画像は生産者



クルベジ®を選べば、気候変動緩和と海外から安い農作物の流入や少子高齢化による農業の担い手不足などの問題を抱える地域農業の応援に繋がります。

■お客さまのお問い合わせ先

京急百貨店 TEL. 0570-045-848（ナビダイヤル）

【受付時間 営業時間内】