



世界初となる黒毛和牛へのメタン削減資材ボペアー®の給与実証  
で生産された環境配慮ビーフを社内カフェで提供  
～商用化に向けたステップ～

兼松株式会社（以下、「兼松」）は、牛の消化管由来メタンを削減して生産された「環境配慮ビーフ」を使ったローストビーフ弁当を、本社内のカフェ「Café THE PERCH」にて期間限定にて提供を開始しました。今回使用する牛肉は、2025年11月より兼松、株式会社敷島ファーム（以下、「敷島ファーム」）、dsm-firmenichの3社で実施した、「[世界初となる黒毛和牛へのメタン削減資材ボペアー®の給与実証](#)」で生産された敷島ファームの白老和牛です。商用化を見据え、実証によって実現した「地球環境に配慮した、おいしさはそのままの白老和牛」をメニュー化したものです。

4.20 START

## 白老和牛のローストビーフ弁当

敷島ファームの「白老和牛」は、おいしさも、環境への配慮も。

北海道白老町の敷島ファームが育てた、安心・安全で  
高品質な地域ブランド牛「白老和牛」を使用しています。  
敷島ファームでは、「ゼロカーボンビーフ」を目指し、  
兼松と連携して牛のげっぶ由来のメタンガスを削減する  
飼料添加物「ボペアー®」を活用するなど、環境に配慮した  
持続可能な畜産に取り組んでいます。美味しさはそのままに、  
地球環境にも配慮した黒毛和牛をぜひお弁当でお楽しみください。

THE PERCH

環境配慮ビーフを使用したローストビーフ弁当

### <目的>

昨年の実証目的であった「カーボンインセット」の普及・商用化に向け、購入者アンケートによる消費者目線の検証を行います。具体的には、商用化にあたり課題となっている環境配慮食材への興味関心や価格の許容範囲、環境価値を訴求するメニューを検討します。また、お弁当として提供することで、購入者が環境配慮食材やGXをより身近に感じ、自然と関心が高まることも企図しています。

### <カーボンインセットについて>

カーボンインセットは、サプライチェーン内で削減・除去された温室効果ガス排出量を同一サプライチェーン「内」で取り込む（生産者により組成されたカーボンクレジットの調達・償却、製品排出量の削減への活用等）仕組みです。兼松は、長らく携わってきたコメやコーヒー豆、豚肉などの農畜産サプライチェーンを活用したカーボンインセットの実践を推進しています。

それにより、川下企業をはじめとした、サプライチェーン全体のスコープ3削減に資する取組みやトレーサビリティの確保による安心・安全な食の安定供給を目指しています。さらに、2025年9月には、カーボンインセットをさらに発展・拡大する目的で、農林中央金庫が主催する「インセッティングコンソーシアム」に参画し活動しています。

### <畜産業における環境課題>

牛など反芻<sup>ほんすう</sup>動物のゲップに含まれるメタンガスは、温室効果ガス（GHG）の一種であり、畜産業における環境課題となっています。農研機構によると、この消化管由来メタンは国内の農林水産業において稲作に続く第二のメタンガス排出源とされ、世界のGHG総排出量の約5%を占めるとされています。日本では2026年2月、牛への飼料添加物を使用した飼料の給餌に関する新規方法論の策定がJ-クレジット制度運営委員会にて承認されたことで、今後の活用が期待されています。

以上

### ●Café THE PERCH について



株式会社 WORKING FOODIE が運営する、兼松東京本社オフィス内のカフェ。同社は食を通じて社内コミュニケーションを活性化させるサービスを提供しています。

企業ごとにカスタマイズされた「オリジナルカフェ」の創設を提案し、温かい食事や快適な空間、企業のコンセプトを反映した空間デザイン、コミュニケーションを促進するメニュー作り、社内イベントの企画・運営まで、多岐にわたるサービスを展開しています。食を提供するだけでなく、食の先のコミュニケーションを提供します。

WORKING FOODIE のウェブサイトは、[こちら](#)

#### 【お問い合わせ先】

- ◆ 協業に関するお問い合わせ：兼松株式会社 GX ビジネス推進課  
Email: [gx@kanematsu.co.jp](mailto:gx@kanematsu.co.jp)
- ◆ プレスリリースに関するお問い合わせ：兼松株式会社 広報室  
電話：03-6747-5000 <https://www.kanematsu.co.jp/inquiry/>