

食品残渣を堆肥に 循環型農業で育てた野菜を販売

環境保全と環境負荷の低減に配慮した SDGs の取り組み

相鉄ローゼン株式会社

相鉄ローゼン株式会社（横浜市西区、社長・曾我清隆）は、12 店舗において循環型農業で育てた野菜を販売しています。

この野菜は、そうてつローゼン店内で発生した野菜くずなどを堆肥化し、その堆肥を使って育てたものです。本来、生ごみとして処理する残渣を、株式会社アクト・エア（神奈川県愛甲郡、代表・富岡 康則）が回収、堆肥化し、その堆肥を使って神奈川県内の湘南青果株式会社（藤沢市、代表・原田 篤）の専用農場で野菜を育てています。

取扱品種は、4 月はほうれん草、5 月はサニーレタス、今後はナスやオクラ、きゅうり、枝豆を生産販売する予定です。当社では SDGs の取り組みとして、廃棄される残渣を堆肥化することで環境保全と環境負荷の低減に配慮し、持続可能な社会の実現を目指すとともに、神奈川県内の農場で野菜を育てるため、地産地消で鮮度が良く、安全安心な野菜として販売します。



循環型農業のイメージ図



店内に並んだサニーレタス

【循環型農業の取り組み】

販売期間：2023年4月18日（火）～ ※取扱いのない日もあります。

販売場所：そうてつローゼン 12 店舗

港南台店、三ツ境店、緑園都市店、いずみ中央店、オルト新子安店、かしわ台店、上星川店、鶴ヶ峰店、ジョイナステラス二俣川店、希望が丘店、星川駅前店、梶ヶ谷店

※収穫数量によって取扱店舗数に変更になる場合があります。

販売野菜：4月／ほうれん草、5月／サニーレタス、6月以降／ナス、オクラ、きゅうり、枝豆を予定

残渣回収店舗：そうてつローゼン 35 店舗

以上