

COOKIES FOR ALL!!

100%PLANT-BASEDでみんなが食べられるクッキーは、環境にもやさしい!



WHY ARE "PLANT-BASED COOKIES" ECO-FRIENDLY?

ovgo Bakerのクッキーは全て植物性かつできる限りオーガニック、国産の食材で製造を行っています。

植物性の食品といえば健康面などを想起される方も多くいらっしゃるかと思いますが、実は"脱炭素"の視点でも食をプラントベースに置き換えることは世界的にも重要視されています。

世界全体の温室効果ガス排出量の三分の一を占める食システム。



世界の温室効果ガス排出量の約18%を占める畜産業

畜産業では飼料の生産や輸送、飼養管理、さらには牛がする「ゲップ」からも温室効果ガスを放出しています。日本国内で育てられた黒毛和牛の場合、骨付き肉1キロあたりのCO2排出量は23.1kgと言われており、そのうち半分余りがゲップなどによるメタンガスです。



農薬使用が与える農地への影響

農薬・化学肥料・家畜の排泄物に含まれる窒素肥料をまいた農地からは亜酸化窒素ガス発生します。このガスは地球温暖化の原因の一つといわれる二酸化炭素の約310倍の温室効果があり、環境負荷の高さが問題となっています。



全運輸手段の温室効果ガス排出量は全体の13%

前述の飼料の輸送時だけではなく、生産した食材の輸送時にも温室効果ガスは発生します。輸入の材料に頼り切ってしまうのではなく、できる限り国内で生産されたものや、環境負荷の低い手段で運ばれたものを選択することが求められています。

OVGO BAKERのつくるプラントベースクッキーにおけるライフサイクルアセスメント分析※1を実施



クオックロップ社と連携し、原材料調達から販売・廃棄までの温室効果ガス排出量を計測。その結果、ovgo Bakerのチョコレートチップクッキー(impossible chocolatechip)は卵やバターなど乳製品を使用して製造する一般的なチョコレートチップクッキー※2と比較して、温室効果ガス排出量をおよそ84%削減できていることが判明しました。

一般的な
チョコレートチップ
クッキー※2と
比較して

約 **84%**

もの温室効果ガス
排出量の削減に成功

※1)ある製品の、原材料調達から、生産・加工、輸送、販売・消費、廃棄・リサイクルまで、製造プロセス毎に分解し、環境への影響を評価する手法。※2)レシピ投稿サイト内「チョコレートチップクッキー」の検索結果を参照。