



株式会社ovgo、国内の飲食店初となる国際認定制度「B Corporation」を取得 環境負荷の低い全て植物性の商品を取り扱っている点や 毎年排出した二酸化炭素のオフセットを行っている点などが評価



株式会社ovgo(所在地:千代田区西神田 2-5-2 TASビル1F、代表 溝渕由樹)は、このたび社会や環境に配慮した公益性の高い企業に対する国際的な認証制度「B Corporation認証(以下、B Corp)」を取得いたしました。

この認証は、米国の非営利団体 B-Labの定めた厳しい基準(ガバナンス、社員、コミュニティ、環境、顧客の 5つの指標)を満たした企業が取得を認められるグローバル認証です。これにより、世界各国、約 5,800社からなるグローバルコミュニティの一員になりました。日本では 16社目の認証企業です。

株式会社ovgoが展開するアメリカンバイクショップ ovgo Bakerでは創業以来、環境や動物、あらゆる人々と、未来にとってやさしい食の選択肢を楽しく提供することを Missionとし、全て植物性、かつできる限りオーガニックや自然栽培または国内で生産された食材でクッキーを中心とした焼き菓子の製造・販売を行っております。今回の認証取得にあたり、公平で公正な社内制度、透明性の高い財務報告書、環境負荷の低いオーガニックやローカルの原材料使用や毎年排出した二酸化炭素をオフセットを行っている点などが評価されました。

ovgoでは創業時よりB Corpの取得を目指して事業を行ってまいりましたが、申請に向けた社内制度の整備に 1年、申請後も複数回の面談や審査順の待機にも時間を要し、およそ 2年をかけて取得に至りました。

プラントベースのクッキーが脱炭素に貢献？

ovgo Bakerでは、食カテゴリーでの脱炭素化の取り組みの一環として、全て植物性かつできる限りオーガニック、国産の食材で焼き菓子を製造しています。食品業界での二酸化炭素排出は輸送時に排出されるものだけではなく、畜産における温室効果ガス排出量も大きな課題となっており、その割合は世界で排出されている温室効果ガス全体のうち 18%、関連製品の生産まで合わせると、全体の 21~37%にもなります(全輸出手段の排出量は 13%)。また畜産業においては、世界における淡水の 20~33%を使用していることや、放牧のために必要な土地の確保のための森林伐採を繰り返し地球上の陸地の 26%を使用していることも課題として挙げられており、こうした社会課題解決のためアクションの一つとしてプラントベースの食べ物を選択することの重要性も高まっています。

参考) IPCC(2021)、Water Resources and Industry Volumes 1-2、LIVESTOCK'S LONG SHADOW

参考:一般的なクッキーと比較して 温室効果ガスの排出量を 約84%削減!

プラントベースクッキーのライフサイクルアセスメント分析を実施中 (参考資料添付)

ovgo Bakerでは、サステナビリティをデータの見える化に取り組むクオックロップ社と連携し、製造するクッキーのライフサイクルアセスメント分析 ※1を実施。クッキーの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しました。その結果、ovgo Bakerのチョコレートチップクッキー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。他のフレーバーにおいても同様に温室効果ガス排出量が低いという結果が出ており、今後は商品パッケージや自社 ECサイトにて環境負荷の低い製品である点を表記してまいります。

クオックロップ社について: サステナブルな食を知って、選べて、応援できるアプリアプリ [Myエコものさし](#) を運営

MYエコものさし

※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。

(株)ovgo代表 溝渕より

私たちの会社がB Corpを取得したことを、まずは非常にうれしく思います。環境や社会問題という大きな課題や利益を生み出すビジネスに取り組むのはもちろん重要ですが、その大きな目標のためにスタッフや目の前のお客様、身の周りの人たちが蔑ろにしたいと考えている私たちにとっては、B Corpの5つの評価軸(環境、従業員、顧客、地域、ガバナンス)はバランスが取れていて、グローバル基準の「よい会社」にしていくためのよい指針であると考え、B Corp取得に至りました。まずは身の周りの人をハッピーにして、理解と賛同者を得ながら大きなムーブメントにしていくことで、社会に長く根付く変化に繋がると考えています。

B Corpの取得により、国内においてはサステナビリティに取り組む企業としての先進的なポジションを確立し、B Corpを起点としてサステナビリティやプラントベースの普及をより一層加速していく所存です。

また、これから展開していく海外においては、グローバル認証であるB Corpを取得したことにより、サステナビリティに取り組むブランドであることが可視化され、海外の消費者からの信頼度向上やブランド理解につながると考えております。これを機にプラントベースのクッキーを通じて、「だれもがたのしくおいしく、やさしくなれる未来づくり」に、スタッフと力を合わせてより一層取り組んでまいります。



<プロフィール>

1993年、東京都生まれ。慶応義塾大学法学部法律学科卒業。学生時代、留学先のロンドンで人権や食糧問題についての関心を持ち、2016年三井物産株式会社に新卒で入社。法務部にて米州の契約書業務や交渉に従事した。

その後、「食」起点での環境問題への取り組みを学ぶためブラジル・アメリカなどでの現地調査や、DEAN & DELUCA勤務を経て、2020年にovgoを創業。

B Corpについて



2006年スタンフォード大学卒業生によって発足されたNPOであるB labが提供する認証制度。株主だけでなく、従業員や顧客、環境やコミュニティといった全てのステークホルダーにとっての「よい会社」にのみ認証が与えられます。ビジネスにおける「成功」の意味を再定義し、よりインクルーシブでサステナブルな経済の構築を目指し発足しました。

認証条件は、ガバナンス・従業員・コミュニティ・環境・カスタマーの5つの分野から構成される認証試験をクリアすることで、環境・社会に配慮した事業を行い、透明性や説明責任などにおける最も高い基準を満たすことが求められます。

株式会社ovgoについて

環境や社会についての課題を食を通じて解決する Socially Consious Brandです。2019年10月、三井物産法務部出身の代表 溝渕が小学校の同級生と共に創業。社名は、「organic, vegan, gluten-free as options」の頭文字から名付けました。食を通じた環境問題への貢献や、ダイバーシティの実現を目指し、ECやPOP-UPイベントにてヴィーガンベイクショップ「ovgo Baker」でのクッキー販売をスタートしました。その後、BofA証券(旧メリルリンチ証券)出身のCFO 高木も合流し、2021年6月には日本橋・小伝馬町に初の路面店「ovgo Baker Edo St.」をオープン。その後、2021年9月に軽井沢、2022年2月にはラフォーレ原宿、そして2022年12月に京都と、およそ2年で6店舗へと拡大しました。今後も店舗・EC・全国各地でのPOP-UPを通じてプラントベースクッキーの販売を中心としたサステナビリティ事業を実施してまいります。

URL: <https://ovgobaker.com/>



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。

※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。

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