



報道関係者各位

2023年1月31日

株式会社イズミ、BIPROGY 株式会社

**イズミとサラダクラブが
いつもの買い物を通じて資源をムダにしない循環型農業の取り組みを推進**
BIPROGY の「BE+CAUS」を活用したキャンペーンを通して、
生活者が循環型農業の取り組みに参加できる機会を提供

株式会社イズミ（以下、イズミ）と株式会社サラダクラブ（以下、サラダクラブ）は、イズミが進める「youme MIRAI Action」として、2023年2月1日（水）～2月28日（火）までの期間、「サラダクラブ商品を買って農業体験に参加・ゆめかチャージをゲットしよう！」キャンペーンを実施します。

本取り組みでは、BIPROGY 株式会社（以下、BIPROGY）が提供する「ソーシャルアクションプラットフォーム BE+CAUS（ビーコース）」を活用することで、イズミで購入された対象商品の売り上げの一部が循環型農業を推進する NPO 法人「循環生活研究所」^{※1}へ寄付されます。さらにキャンペーン参加者の中から抽選でサラダクラブの契約産地での農業体験に招待し、コンポスト^{※2}体験キットをプレゼントします。これにより、いつもの買い物を通じて、循環型農業の取り組みを気軽に支援でき、また実際の体験を通じて学ぶことが可能です。

イズミ、サラダクラブ、BIPROGY、は、このキャンペーンを通して、日常的な行動であるいつもの買い物をきっかけに、社会課題解決の機会を提供します

※1 家庭のベランダでできる都市型の段ボールコンポストの販売やコンポストを通じたコミュニティづくり、コンポストの指導者養成や子ども向けの菜園イベントなど教育活動にも力を入れており、食とコミュニティづくりに関わるあらゆる取り組みを行っている

※2 家庭から出る生ごみや落ち葉、下水汚泥などの有機物を、微生物の働きを活用して発酵・分解させてつくる堆肥

キャンペーン概要

名称：イズミ×サラダクラブ共同企画 サラダクラブ商品を買って農業体験に参加・ゆめかチャージをゲットしよう！
キャンペーン

期間：2023年2月1日(水)～2月28日(火)

対象店舗：イズミグループ全 187 店舗（ゆめタウン・ゆめマート・LECT・ユアーズ・デイリーマート）

応募条件：対象商品合計 300 円（税抜）以上を含むイズミでのお買い上げ金額 1,000 円（税込）以上を 1 口とします。（期間中累計・口数上限なし）

特典：サラダクラブ契約農家での農業体験

熊本県玉名市（2023年4月8日・博多駅発着予定）

広島県山県郡（2023年5月中旬予定・広島駅発着予定）に各 10 組 20 名様をご招待いたします。

農業体験イベント参加者には自宅で使えるコンポスト体験キットをプレゼントします。

さらにイズミ店舗で使えるゆめかチャージ 500 円分を総勢 1,000 名様（イベント当選者含む）にプレゼントします。

寄 付 先：NPO 法人循環生活研究所

<対象商品>

サラダクラブのパッケージサラダ（千切りキャベツビックパック、ミックスサラダビックパック、1/2 日分の野菜がとれる緑黄色野菜ミックス、食卓にぎやか彩りサラダ など）とサラダクラブのトッピングや調味料

※事前にゆめアプリ内でのキャンペーン参加とともに、購入時にゆめカード/会員バーコード提示が必要となります。

キャンペーン詳細：<https://be-caus.jp/campaign/10/index.html>

参加方法：<https://be-caus.jp>



「BE+CAUS」概要

「BE+CAUS」は、BIPROGY が提供する社会課題解決型プラットフォームで、全国の小売アプリと連携し生活者が日常の買い物を通じて気軽に寄付や企業の活動を支援できる環境を提供しています。

「BE+CAUS」では、小売・メーカーなどの企業と NPO・NGO をマッチングさせ、企業が既存の事業活動の延長線上で SDGs の達成に向けた取り組みを協働で推進できるほか、その活動を生活者が日常の買い物を通じて支援できる環境を実現しています。

今後も、小売・メーカーをはじめとした企業の参加者を継続的に募っていくとともに、そこで集積されたデータの利活用を通して、企業の社会的貢献度の可視化といった新たな取り組みも計画しています。

・「BE+CAUS」公式サイト <https://be-caus.jp>

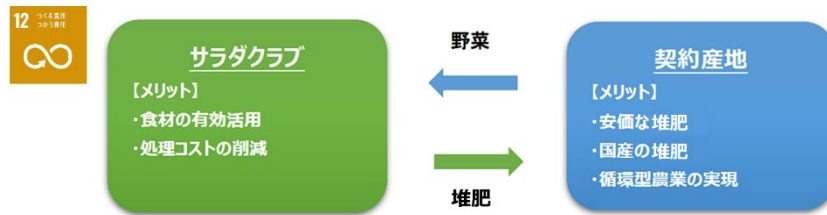
SOCIAL ACTION PLATFORM
BE+CAUS

サラダクラブの循環型農業の取り組み

サラダクラブでは事業を通じて、さまざまな社会・環境課題に取り組んでいます。その中の一つに、「資源の有効活用・循環」があり、『生産者の方々が愛情を込めて育てて下さった野菜を余すところなく使いたい』という想いから、工場が発生する野菜の未利用部（芯や外葉など）を堆肥の原料にして契約産地で再利用いただく循環型農業を進めています。

この他に、パッケージサラダの鮮度保持技術に拘り、千切りキャベツやミックスサラダなどを加工日に加え 5 日間の日持ちを実現して店頭やご自宅での消費期限切れを減らす取り組みや、野菜の豊作時にパッケージサラダの増量企画を実施して畑で野菜が捨てられることを減らす取り組みを行い、フードロス削減に努めています。

【野菜廃棄物ゼロ化（堆肥化のみ）の流れ】



※サラダクラブリリース：https://www.saladclub.jp/company/press/release_20230131.html

イズミ youme MIRAI Action について

イズミでは、サステナブルなお店・企業を目指して、地域に、地球環境に、より大きく貢献していくためのさまざまな取り組みを進めていくため、「youme MIRAI Action」として2050年までに目指す姿を策定しています。

この「youme MIRAI Action」では「脱炭素社会」「資源循環社会」「自然共生社会」を目指し、CO2排出量削減、食品ロス削減、プラスチック使用量削減に取り組んでいます。また、お客さまにとって便利なお買物方法の提供や、様々なお客さまに配慮した商品・サービスを提供し、お客さまにも、地域にも、地球環境にも、社員にもやさしくうれしい「youme あふれる未来」を創造します。

今後もイズミでは、持続可能な未来の実現に向けて各分野での課題を明確にしながら地域と連携した取り組みを進めて参ります。

・イズミのサステナビリティ <https://www.izumi.co.jp/sustainability/>

youme MIRAI Action

関連リンク

株式会社イズミ <https://www.izumi.co.jp/>
株式会社サラダクラブ <https://www.saladclub.jp/>
BIPROGY 株式会社 <https://www.biprogy.com/>
NPO 法人循環生活研究所 <https://www.jun-namaken.com/>

※記載の会社名および商品名は、各社の商標または登録商標です。

※掲載の情報は、発表日現在のものです。その後予告なしに変更される場合がありますので、あらかじめご了承ください。

<本ニュースリリースに関するお問い合わせ>

https://www.biprogy.com/newsrelease_contact/