

2024年5月31日

報道関係各位

株式会社カネカ

IR・広報 (Investors & Public Relations) 部

カネカ SDGs 酪農体験イベント「五感で楽しむ！サステナブルな酪農パーク」を開催

株式会社カネカ（本社：東京都港区、社長：藤井 一彦）は、5月31日（金）から期間限定で、「ITOCHU SDGs STUDIO RESTAURANT 星のキッチン Hanare」に「サステナブルな酪農パーク」をオープンいたします。当社は、国内酪農支援を志し、化学メーカーの技術と知識を生かした先進的でサステナブルな牧場、別海ウェルネスファーム\*1（北海道別海町）にて有機循環型酪農\*2を実践しています。

「サステナブルな酪農パーク」は、次世代の子どもたちに酪農をもっと知ってもらい、より身近に感じてもらえるように、都会にしながら乳しぼり体験や牛のえさ、牧草に触れられる SDGs 酪農体験イベントであり、6月1日「牛乳の日」や6月5日「環境の日」にあわせて開催いたします。当イベントに参加された方には、別海ウェルネスファームのオーガニック生乳を使用した有機 JAS 認証\*3「ピュアナチュラル™ オーガニックヨーグルト個食タイプ（プレーン・ブルーベリー）」を配布いたします。

当社は、「カネカは世界を健康にする。KANEKA thinks “Wellness First” .」という考えのもと、ソリューションプロバイダーとしてグローバルに価値を提供しています。今後も、ESG の取り組みの一つである「有機循環型酪農」に関するイベントなどを通じ、次世代の子どもたちが酪農と親しみ、SDGs をより身近に感じられるきっかけを創出してまいります。

以上

#### ■実施概要

タイトル：五感で楽しむ！サステナブルな酪農パーク in TOKYO

コンセプト：見て触れて楽しむ有機循環型酪農体験パーク

開催期間：2024年5月31日（金）～6月16日（日）

場所：ITOCHU SDGs STUDIO RESTAURANT 星のキッチン Hanare

（東京都港区北青山 2-3-1）

営業時間：10時00分～17時00分

定休日：月曜日

アクセス：東京メトロ 銀座線『外苑前』駅 出口 4a より 徒歩 2分（東京メトロ 銀座線・半蔵門線・都営地下鉄 大江戸線『青山一丁目』駅 出口 1（北青山方面）より徒歩 5分）

■実施プログラム (例)

乳しぼり体験	牛のえさや牧草に触れる体験
 <p>イメージ</p>	 <p>イメージ</p>
乳しぼりを体験してもらうとともに、搾乳作業を軽減する自動搾乳機について解説します。	別海ウェルネスファームから取り寄せたとうもろこしやサイレージ。触ったり、においを嗅いだりしてもらいます。

ボールスロープで循環型酪農を体験		
<p>牧草 → うんち</p> 	<p>うんち → 牧草</p> 	<p>牧草 → 生乳</p> 
カラーボール（緑色＝牧草・えさ、茶色＝うんち、白＝生乳）を用いて、サステナブルな酪農を能動的に体験してもらいます。		

実物パネルで牛の大きさを体験	牛乳・ヨーグルトパックで遊ぼう体験
 <p>イメージ</p>	<p>ヨーグルトピラミッド</p>  <p>牛乳パック製絵合わせ</p>  <p>牛乳パック製椅子</p> 
牛の実物パネルを用意。リアルな乳牛の大きさを体験してもらいます。	リサイクルを身近に感じてもらうためにパックを使用した遊びやパックを利用した椅子を用意します。

\*1. 株式会社カネカと、酪農パートナーである株式会社別海ミルクワールドで設立した生乳の製造・販売会社です。

2021年4月有機専用牧場完成。2022年12月有機JAS認証を取得しました。

\*2. 人・乳牛・環境に配慮した持続可能な酪農の一形態

人にやさしい：自動搾乳機の導入による酪農現場の省力化、働きやすい環境づくり

牛にやさしい：牧草での放牧に加え、牛舎内でも自由に動き回れるフリーストール飼育、暑熱対策として断熱材、ファンやスプリンクラー、ファンを設置

環境にやさしい：乳牛の排泄物を堆肥や敷料に再利用、太陽光発電による再生エネルギーの活用

- \*3. 農林水産省が定める有機食品の検査認証制度。農薬や化学肥料などの化学物質に頼らずに生産された農産物や畜産物等であることを認証しています。

イベントに関するお問い合わせ先：

「五感で楽しむ！サステナブルな酪農パーク」運営事務局

[info@lifeinthekitchen.jp](mailto:info@lifeinthekitchen.jp)

Confidential