
なんでんかんでんが、カーボンオフセットを活用した通販商品の販売を開始
カーボンオフセットプロバイダーである株式会社リサイクルワンと提携

豚骨ラーメンのお店を運営する株式会社なんでんかんでん（本社：東京都世田谷区 代表取締役 川原ひろし）は、ITコンサルの株式会社リアル・バズ（代表 安藤裕之）と共同で、カーボンオフセットの仕組みを取り入れた新しい通販商品（カーボンオフセットラーメン）の発売を2008年4月より開始いたします。具体的には、売上の一部をCO2削減費用として、CO2削減プロジェクトで発生した排出権の調達費用として使います。

今回の商品は“スープに特徴がある”ということにちなんで、商品のスープを作るとき（煮込むとき）のガス消費量、及び実際にラーメンを作るときにスープを温めるための電気やガスの消費量に基づき算定されるCO2排出量を、カーボンオフセットの対象としています。

排出権の調達及び償却等のカーボンオフセットの実施については、環境コンサルティング企業の株式会社リサイクルワン（本社：東京都渋谷区 代表取締役 木南 陽介）の協力のもと行う予定です。

概要

2008年4月から京都議定書の第一約束期間がはじまり、これに合わせて、地球温暖化対策推進法(温対法)が強化され、さまざまな業界で削減目標達成に向けての動きが活発化しています。

株式会社なんでんかんでんは、日本国内におけるラーメン店の中で、いち早く環境というテーマに取り組むことを掲げ、今回のカーボンオフセットラーメンを販売するにいたしました。

具体的なオフセットの手続きや、証明書の発行などについては、環境コンサルティング企業である株式会社リサイクルワンと提携し、協力して提供することになります。リサイクルワンは2008年1月より、世界最初のカーボンオフセットプロバイダーである英国のカーボンニュートラル社と提携し、日本国内でのCO2削減サービスの展開を進めています。豊富なコンサルティング実績に併せて、世界有数のプロバイダーが提供する信頼性と排出権のブランド力を活用し、更なる付加価値の提供を行います。

キャッチコピー

骨のズイまで博多たい！

あの全国にラーメンブームを巻き起こした伝説の男、川原ひろしが動き出した。

なんでんかんでん、ついにお取り寄せラーメンできました。

メガ豚骨ラーメン、4食入り登場。

スープ濃厚・麺大盛り・薬味がずらり（辛シタカナ・ノリ24枚・紅ショウガ・大チャーシュー・ネギ・ゴマ）

今ならお店で使える無料券2枚（¥1400相当）入ってます。22年の歴史を凝縮した店主川原ひろし（なんでんかんでん国王）自慢の濃厚豚骨ラーメンを腹いっぱい味わってください！

*このラーメンは地球温暖化防止に貢献するため売上の一部を排出権の調達及び償却に使わせていただいております（カーボン・オフセット）

【通販のホームページ】

http://realmarket.jp/nandenkanden_shop/1000362968101/