

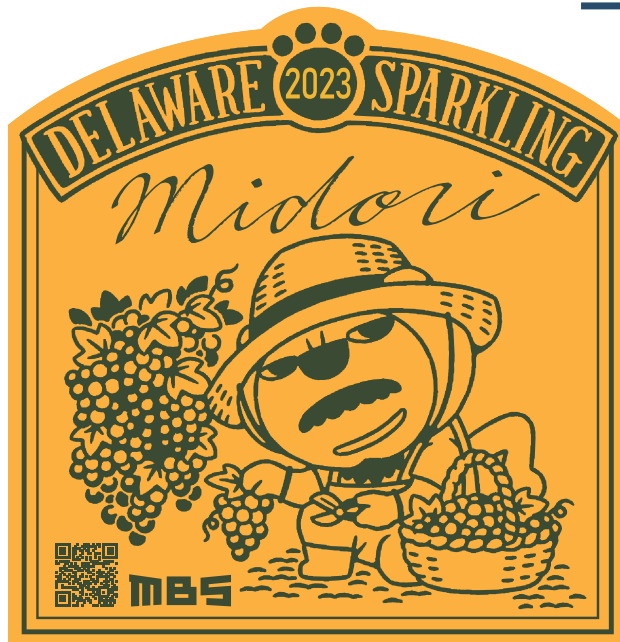


## ◆ MBS の SDGs プロジェクト・スパークリングワイン Midori について



MBS は、2013年から「地産地消の事業」として、スパークリングワイン作りのお手伝いを続けてきました。当初、MBS の新社屋お披露目でゲストに配る記念品として企画されたこのワインは、古くから葡萄の産地であった大阪府柏原市の山麓にある“カタシモワイナリー”の協力で、葡萄農家の高齢化による“耕作放棄地”となっていた約 700 坪の畑を【MBS ぶどう畑】としてお借りし、以来 社員の有志で実際に剪定、草刈り、収穫等の農作業を年間を通してお手伝いし、そのぶどうでスパークリングワインを醸造・販売する取り組みを 10 年以上続けています。

減農薬での栽培を実行してきたカタシモワイナリーの自社農園のぶどうは全て、「大阪エコ農産物」に認定されています。耕作放棄地を有効活用し、さらに売上の一部は都市緑化推進活動、「OneGreen プロジェクト」（一般社団法人テラプロジェクト）に寄付され、このワインを購入することが都市の緑化に繋がるというこの一連の取り組みは、他にはない MBS 独自のユニークな SDGs 活動のひとつです。



スパークリングワイン「Midori」の  
ストーリーは、こちらからもご覧いただけます

