

03

SMART PRODUCT 2021

内側からキレイに輝く 抗酸化値約3倍

高抗酸化値・低硝酸 健康野菜

製品の特徴

+α 内側からキレイに輝く 抗酸化値 約3倍

植物生理学に基づいた栽培環境制御を行うことで実現した、抗酸化値の高い健康野菜です。

-α 苦みが少なく、後味すっきり 低硝酸 EU基準値クリア

苦み・えぐみの元となる硝酸態窒素を低減した、安心安全な健康野菜です。

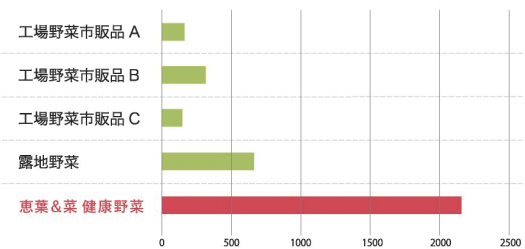
♪ やさしい甘み、豊かな香り

豊かな香りとやさしい甘みが引き立った、美味しい健康野菜です。健康と美容のために、毎日の食事に高抗酸化値リーフレタスを。



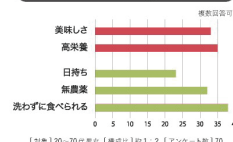
市販品工場野菜及び露地野菜との品質比較

ORAC 値 (μmol TE/100g FW) 比較品: レタス



試食アンケート調査

魅力を感じる点は？



「えぐみがなく、甘さを感じられる」

「野菜の味が濃い」

「めずらしく子どもがよく食べた」

「初めて完食してくれた」

「ドレッシングなしで食べられたのは初めて」

「サブリに頼らない自然さがいい」

【対象】20~70代男女 【構成比】男1:2 【アンケート数】70

製品が誕生した背景

当初、野菜に関するマーケティング調査を、女性・主婦の方を中心に行ったところ、一番のニーズ・キーワードは「美容」「アンチエイジング」であったことから、抗酸化成分に着目して製品化を行いました。

現在の植物工場野菜の品質は低く、＜高抗酸化値＞は露地野菜と比較して約1/2～1/5以下、また、体に良くない＜硝酸態窒素NO3＞は約6000～9000ppm以上と非常に高い値でした。

この大きな課題を、約5年におよぶ植物生理学に基づく研究開発、LED、養液システムなどの高性能栽培プラントの開発により克服し、実用化に成功しました。

こんな時に活用できます！

近年、日本では、野菜を食べる量が減少しています。超高齢社会の中で、ビタミン等の抗酸化成分が豊富で美味しい野菜を作るとは、アンチエイジング・健康長寿の観点からも社会的意義があると考えます。

健康と美容に意識のある女性の方をはじめ、幼児・子ども～高齢者まで幅広い世代の方々に味わっていただきたいです。

株式会社恵葉 & 菜 健康野菜

①高品質野菜に特化した植物工場技術開発型ベンチャー:高抗酸化値リーフレタス等の葉物野菜、イチゴ、メロン等の高付加価値果菜類の栽培。

②新たな食と健康のプラットフォーム:栽培技術供与、植物工場の設計・施工、運営業務サポート、野菜品質の分析評価業務。

〒619-0244 京都府相楽郡精華町北稲八間大路84番地 都府立大学精華キャンパス 植物系実験研究室棟

TEL 0774-95-2755

FAX —

URL <https://k87vege.jp>

EMAIL ike@k87vege.jp