

ご利用の皆さんの **ベネフィット** をお届けします。



⑦ プロサッカーチームは、**栄養価が良く** 採用されました。

⑧ 仕入 10 kg の 3、4 kg だった **廃棄がすごく減った**。芯の **切り口が変色しにくい** ですね。

01

日持ち



クリーンな環境での栽培により菌数が少なく、
日持ち良くお使いいただけます

| 調合と 納品後日数 | 出荷日 月～金曜 | 納品日 火～土曜 | 1日後 日曜納品 | 2日後 月曜納品 | 3日後 | 4日後 | 5日後 | 6日後 | 7日後 |
|--------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-----|-----|-----|-----|-----|
| 個装 | | | OK | | | | OK | | OK |
| 混さい | | | OK | | | | OK | | OK |
| 業務用 カット野菜 | | | | | | | | OK | OK |

| 調合と 納品後日数 | 8日後 | 9日後 | 10日後 | 14日後 | 21日後 | 28日後 |
|--------------|-----|-----|------|-------------------------------------|------|-----------------------------------|
| 個装 | | | | OK | OK | 一部NG 一般生菌 2.2×10^4 |
| 混さい | | | | OK | OK | OK |
| 業務用 カット野菜 | OK | OK | OK | ※10日後以降は検査未実施だが、安全係数を乗算し、8日を期限と判断した | | |



02

洗わず
使える

厳しく細菌数基準の管理と、第三者機関による
3カ月に一度の定期的な検査により、洗わずに
お使いいただけます。

| | 基準値 |
|---------|-------------------|
| 一般生菌 | 1.0×10^4 |
| 大腸菌群 | 1.0×10^3 |
| 大腸菌 | 陰性 |
| 黄色ブドウ球菌 | 陰性 |

検査報告書

A4052001

小林クリエイティブ株式会社 御中

部署1 アグリ事業部
部署2




株式会社 食品微生物センター
神奈川県小田原市扇町3-26-15
TEL 0120-409-929 FAX 0465-30-1731

| 検体受理日 | 検査実施日 | 報告書作成日 |
|------------|------------|------------|
| 2024/05/16 | 2024/05/16 | 2024/05/18 |

| 番号 | 検体名 |
|--------|--------|
| P90197 | フリルリーフ |

ご依頼いただきました検査の結果は下記の通りです。

| 検査項目 | 結果 | 単位 | 試験方法 (使用培地) |
|---------|-------|-----------|----------------|
| 一般生菌 | 300未満 | CFU/g | 標準寒天培地 |
| 大腸菌群 | 陰性 | CFU/0.1g | XM-G寒天培地 |
| 大腸菌 | 陰性 | CFU/0.1g | XM-G寒天培地 |
| 黄色ブドウ球菌 | 陰性 | CFU/0.01g | 卵黄加マンニット食塩寒天培地 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

検査方法：食品衛生検査指針微生物編（1990・2004）食品衛生検査指針追補Ⅱ微生物編（1996）厚生労働省 監修を準用

備考

検査報告書

A4052001

小林クリエイティブ株式会社 御中



株式会社 食品微生物センター
神奈川県小田原市扇町3-26-15
TEL 0120-409-929 FAX 0465-30-1731



部署1 アグリ事業部
部署2

| 検体受理日 | 検査実施日 | 報告書作成日 |
|------------|------------|------------|
| 2024/05/16 | 2024/05/16 | 2024/05/18 |

| 番号 | 検体名 |
|--------|---------|
| P90198 | グリーンリーフ |

ご依頼いただきました検査の結果は下記の通りです。

| 検査項目 | 結果 | 単位 | 試験方法 (使用培地) |
|---------|-------|-----------|----------------|
| 一般生菌 | 300未満 | CFU/g | 標準寒天培地 |
| 大腸菌群 | 陰性 | CFU/0.1g | XM-G寒天培地 |
| 大腸菌 | 陰性 | CFU/0.1g | XM-G寒天培地 |
| 黄色ブドウ球菌 | 陰性 | CFU/0.01g | 卵黄加マンニット食塩寒天培地 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

検査方法：食品衛生検査指針微生物編（1990・2004）食品衛生検査指針追補Ⅱ微生物編（1996）厚生労働省 監修を準用

備考

検査報告書

A4052001

小林クリエイティブ株式会社 御中



株式会社 食品微生物センター
神奈川県小田原市扇町3-26-15
TEL 0120-409-929 FAX 0465-30-1731



部署1 アグリ事業部
部署2

| 検体受理日 | 検査実施日 | 報告書作成日 |
|------------|------------|------------|
| 2024/05/16 | 2024/05/16 | 2024/05/18 |

| 番号 | 検体名 |
|--------|---------|
| P90201 | コーラルリーフ |

ご依頼いただきました検査の結果は下記の通りです。

| 検査項目 | 結果 | 単位 | 試験方法 (使用培地) |
|---------|-------|-----------|----------------|
| 一般生菌 | 300未満 | CFU/g | 標準寒天培地 |
| 大腸菌群 | 陰性 | CFU/0.1g | XM-G寒天培地 |
| 大腸菌 | 陰性 | CFU/0.1g | XM-G寒天培地 |
| 黄色ブドウ球菌 | 陰性 | CFU/0.01g | 卵黄加マンニット食塩寒天培地 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

検査方法：食品衛生検査指針微生物編（1990・2004）食品衛生検査指針追補Ⅱ微生物編（1996）厚生労働省 監修を準用

備考

03

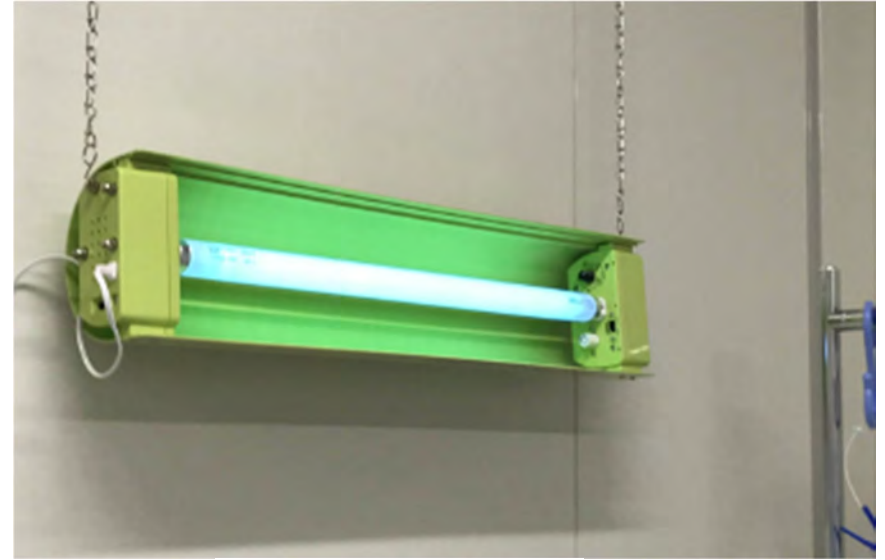
虫なし



外部からの虫や害虫の侵入を防ぐため、エアーシャワーを設置しています。また作業前後に手洗や消毒を行います。各栽培区画で捕虫モニタリングしています。



入室準備



捕虫モニタリング器



エアシャワー

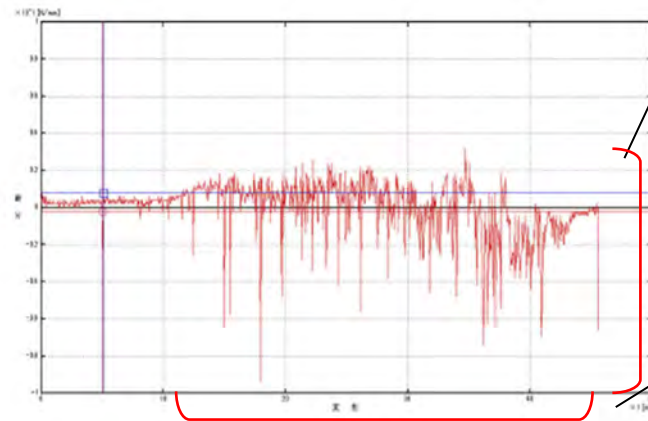
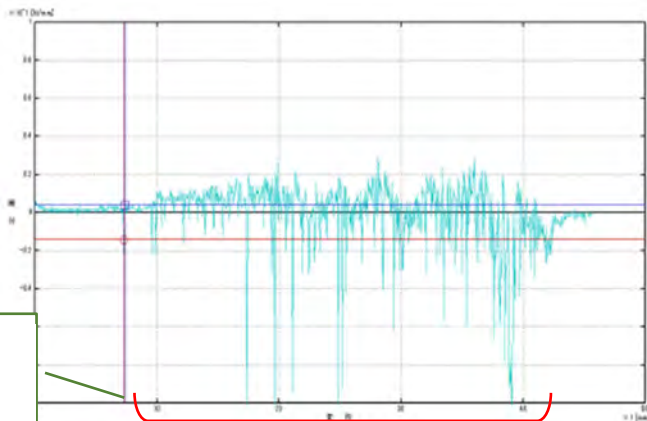


他社商品と食感を比較分析したところ、 自社商品には、シャキシャキ感が長く・細かく 感じられる特徴がありました

【当社】 外葉

内葉

フリル



口に頬ばり、
噛みしめまで、
連続している

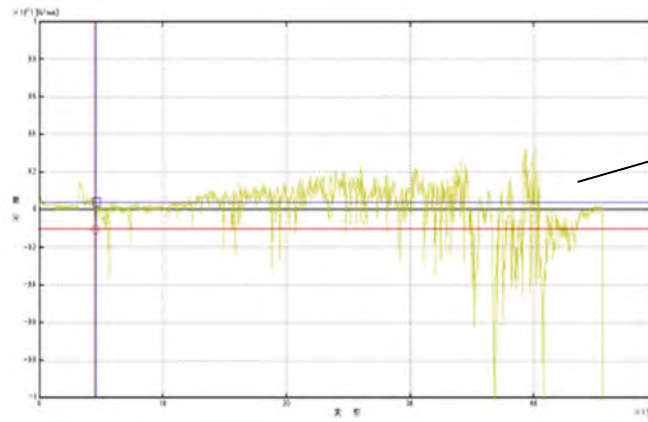
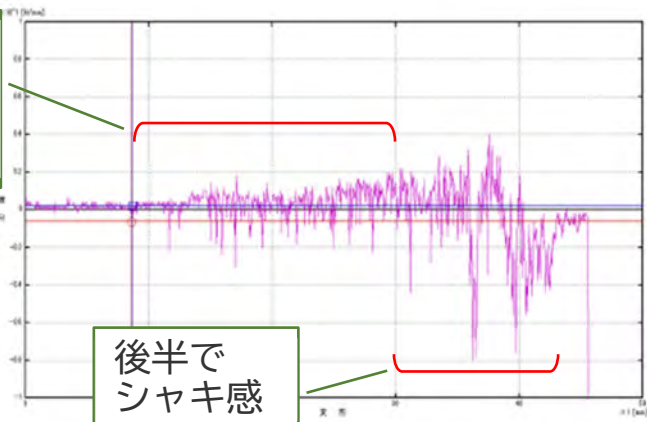
口のとじ始めに
葉が押し返す
回数・強さがある
後半、さらに強い

外葉・内葉とも、
同じような
シャキ感

【A社】 外葉

内葉

歯が巻かれ、
歯があたり
割れるまで
小さく・弱い



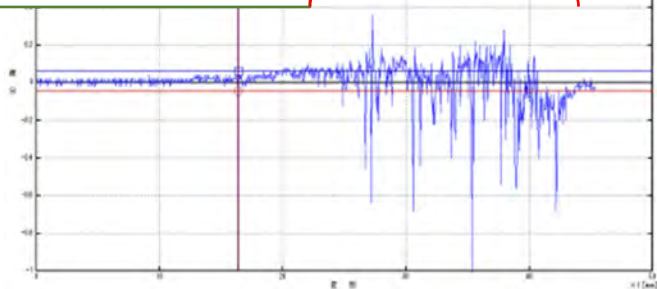
後半で
シャキ感

内葉・外歯
同じ特徴
内葉は弱く、
柔らか

グリーン

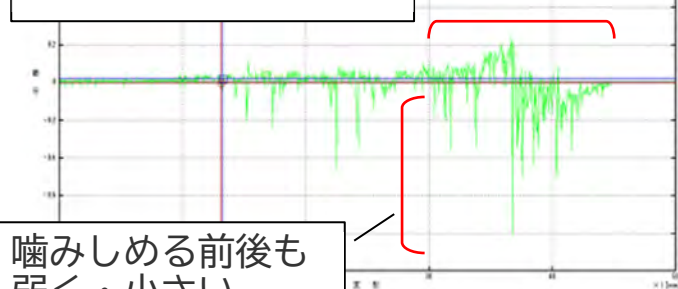
【当社】 外葉

柔らかく
頬ばったあとで、
しっかりシャキ感



内葉

かみ始め
割れるシャキ感が
始まるものの、
葉の押し返しは弱い



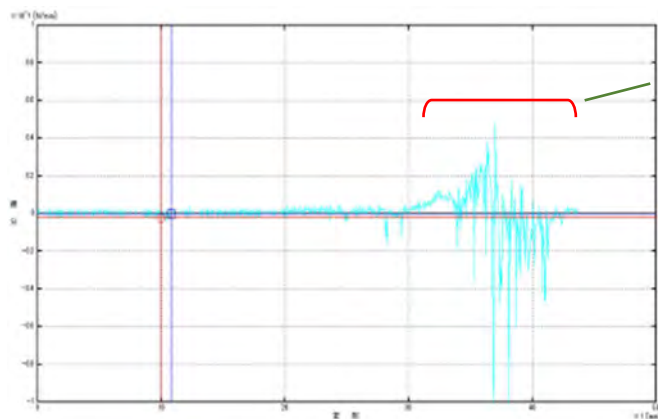
噛みしめる前後も
弱く・小さい

葉の表面の凹凸



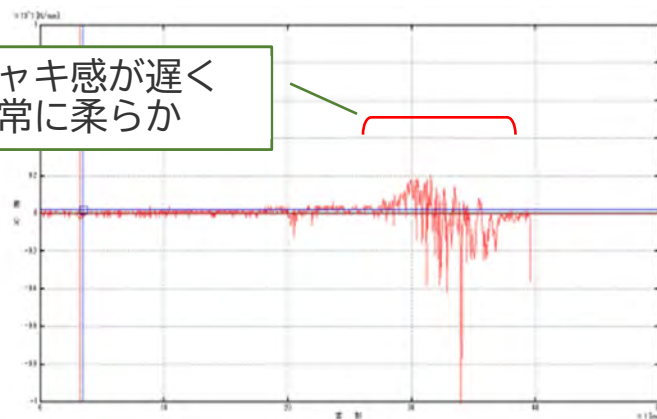
当社：凹凸が葉脈に沿って多い

【A社】 外葉



内葉

シャキ感が遅く
非常に柔らか



比較他社：表面の凹凸は少ない

05

農薬不使用



農薬不使用で育成しています
もちろん残留農薬はありませんでした

| No. | 項目名 | 結果 | 検出限界 | No. | 項目名 | 結果 | 検出限界 |
|-----|----------------|------|----------|-----|--------------|------|----------|
| 1 | 2,4-DB | 検出せず | 0.01ppm | 26 | ジクロロボス(DDVP) | 検出せず | 0.01ppm |
| 2 | EPN | 検出せず | 0.01ppm | 27 | ジコホール(ケルセン) | 検出せず | 0.01ppm |
| 3 | DDT | 検出せず | 0.01ppm | 28 | ジメトエート | 検出せず | 0.01ppm |
| 4 | BHC | 検出せず | 0.01ppm | 29 | ダイアジノン | 検出せず | 0.01ppm |
| 5 | アルドリノ | 検出せず | 0.005ppm | 30 | ディルドリン | 検出せず | 0.005ppm |
| 6 | イプロベンホス(IBP) | 検出せず | 0.01ppm | 31 | テトラジホン | 検出せず | 0.01ppm |
| 7 | エチオン | 検出せず | 0.01ppm | 32 | パラチオン | 検出せず | 0.01ppm |
| 8 | エディフギンホス(EDDP) | 検出せず | 0.01ppm | 33 | パラチオンメチル | 検出せず | 0.01ppm |
| 9 | エトプロホス | 検出せず | 0.005ppm | 34 | ビフェントリン | 検出せず | 0.01ppm |
| 10 | エンドスルファン | 検出せず | 0.01ppm | 35 | ピリミホスメチル | 検出せず | 0.01ppm |
| 11 | エンドリン | 検出せず | 0.005ppm | 36 | フェントロチオン | 検出せず | 0.01ppm |

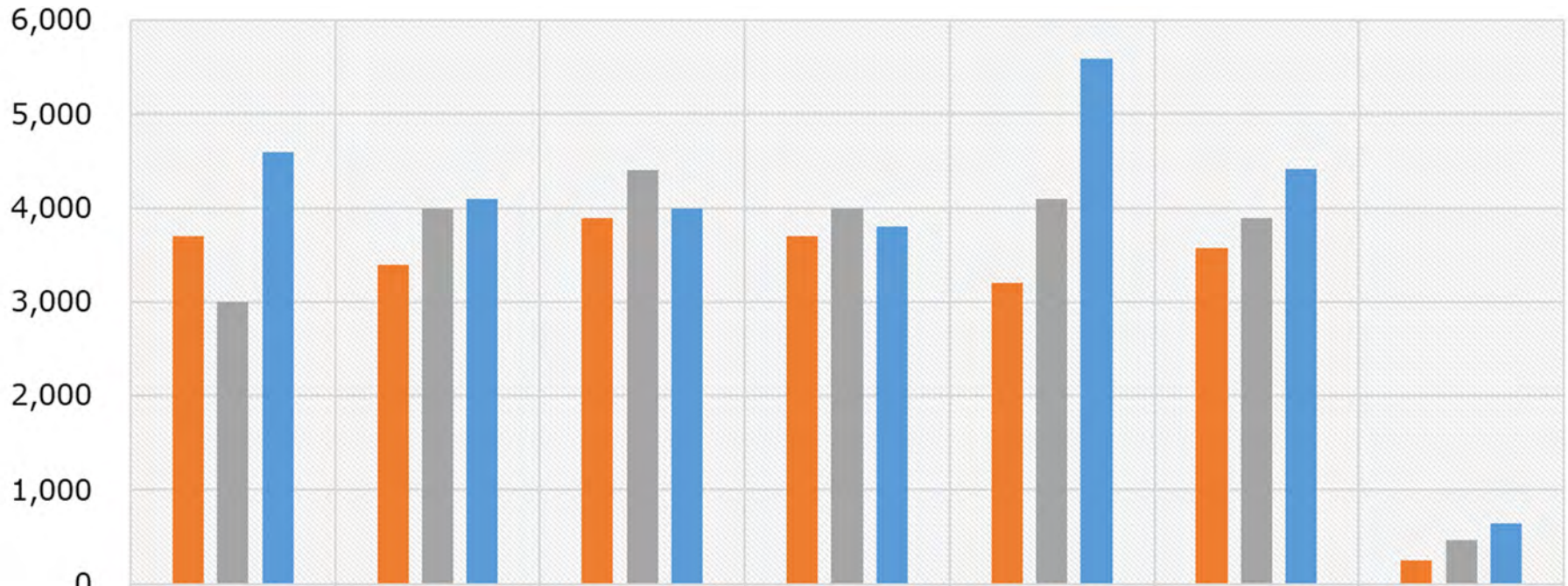
| No. | 項目名 | 結果 | 検出限界 | No. | 項目名 | 結果 | 検出限界 |
|-----|-----------------|------|----------|-----|--------------|------|----------|
| 12 | カプタホール(ダイフォルタン) | 検出せず | 0.01 ppm | 37 | フェンチオン | 検出せず | 0.01 ppm |
| 13 | カルバリル(NAC) | 検出せず | 0.01 ppm | 38 | フェントエート(PAP) | 検出せず | 0.01 ppm |
| 14 | キナルホス | 検出せず | 0.01 ppm | 39 | フェンバレレート | 検出せず | 0.01 ppm |
| 15 | キャプタン | 検出せず | 0.01 ppm | 40 | ブタクロール | 検出せず | 0.01 ppm |
| 16 | クレスキシムメチル | 検出せず | 0.01 ppm | 41 | フルシラゾール | 検出せず | 0.01 ppm |
| 17 | クロルニトロフェン(CNP) | 検出せず | 0.01 ppm | 42 | プロチオホス | 検出せず | 0.01 ppm |
| 18 | クロルビリホス | 検出せず | 0.01 ppm | 43 | プロパホス | 検出せず | 0.01 ppm |
| 19 | クロルビリホスメチル | 検出せず | 0.01 ppm | 44 | プロフェノホス | 検出せず | 0.01 ppm |
| 20 | クロルフェナビル | 検出せず | 0.01 ppm | 45 | ヘブタクロル | 検出せず | 0.01 ppm |
| 21 | クロルフェンビンホス(CVP) | 検出せず | 0.01 ppm | 46 | ペルメトリン | 検出せず | 0.01 ppm |
| 22 | クロルベンジレート | 検出せず | 0.01 ppm | 47 | ホスメット(PMP) | 検出せず | 0.01 ppm |
| 23 | シアノホス(CYAP) | 検出せず | 0.01 ppm | 48 | マラチオン検 | 検出せず | 0.01 ppm |
| 24 | ジクロフェンチオン(ECP) | 検出せず | 0.01 ppm | 49 | メチダチオン(DMTP) | 検出せず | 0.01 ppm |
| 25 | ジクロラン(CNA) | 検出せず | 0.01 ppm | 50 | メタミドホス | 検出せず | 0.01 ppm |



野菜の苦味・えぐみの成分（硝酸値）が少なく、 当社レタスは甘く感じます

当社フリルレタス：硝酸値が少ない ⇒ えぐみが少ない。子供・高齢者でも食べやすい。

硝酸値（単位：ppm）



| | | | | | | | |
|-----------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|
| ■ 小林クリエイト | 3,700 | 3,400 | 3,900 | 3,700 | 3,200 | 3,580 | 248.19 |
| ■ 他社A | 3,000 | 4,000 | 4,400 | 4,000 | 4,100 | 3,900 | 473.29 |
| ■ 他社B | 4,600 | 4,100 | 4,000 | 3,800 | 5,600 | 4,420 | 646.22 |

⑦ プロサッカーチームは、**栄養価が良く**採用されました。

成分の効能評価と成分グラフ

グリーンリーフ



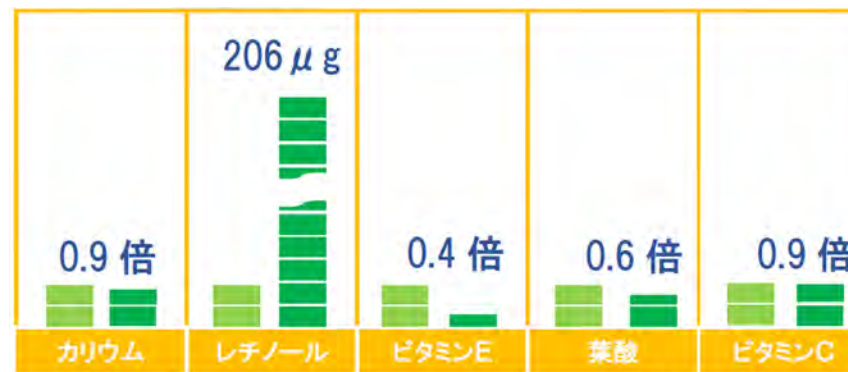
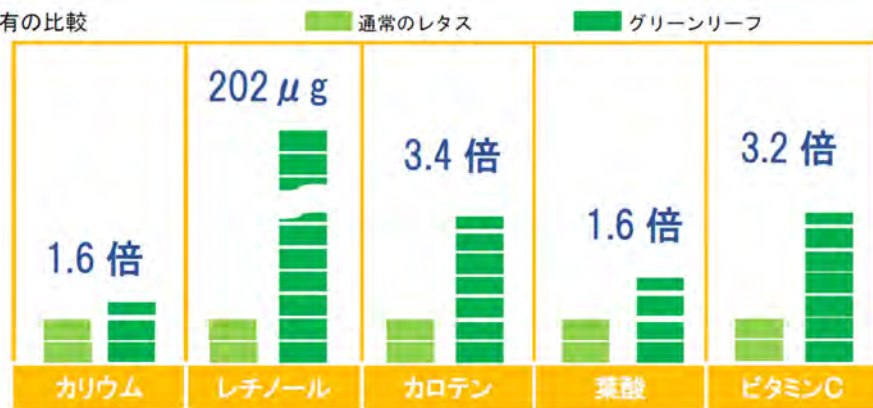
| | 無機質 | | ビタミン | | | |
|--------|---------------|--|------|---|----|---|
| | カリウム | | A | E | 葉酸 | C |
| 効能評価 | ○ | | ◎ | ○ | ○ | ◎ |
| 食べ方・料理 | 焼肉、鍋もの、洋食の付添え | | | | | |

サラダ菜



| | 無機質 | | ビタミン | | | |
|--------|-------------------|--|------|---|----|---|
| | カリウム | | A | E | 葉酸 | C |
| 効能評価 | ○ | | ◎ | △ | △ | ○ |
| 食べ方・料理 | サラダ、サンドイッチ、和食の付添え | | | | | |

栄養素含有の比較



通常のレタス：七訂増補日本食品標準成分表より参照 当社のレタス：(財)食品分析

コーラルリーフ



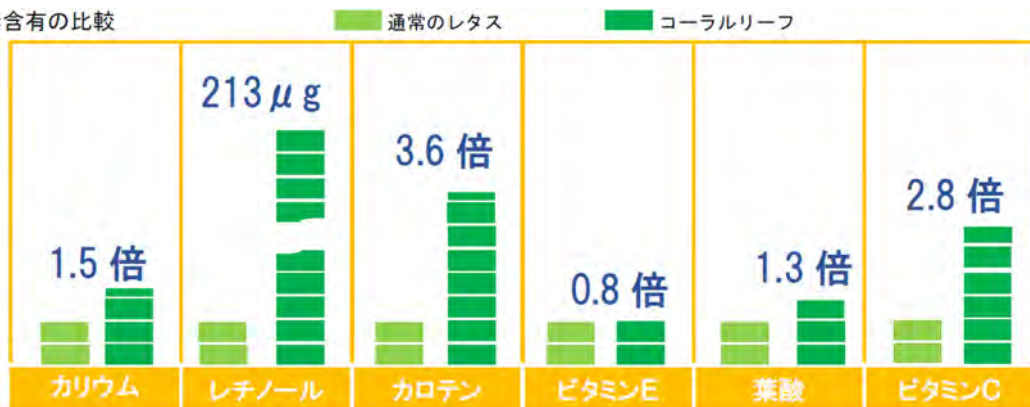
| | 無機質 | ビタミン | | | |
|--------|-------------------|------|---|----|---|
| | カリウム | A | E | 葉酸 | C |
| 効能評価 | ○ | ◎ | △ | ○ | ◎ |
| 食べ方・料理 | サラダ、サンドイッチ、洋食の付添え | | | | |

フリルリーフ



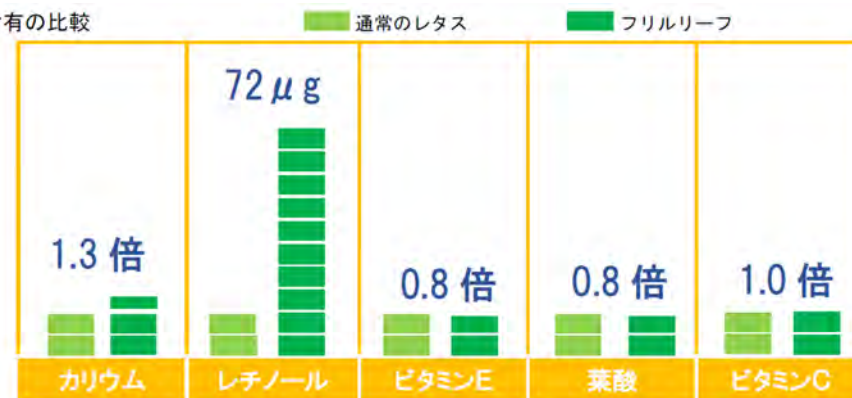
| | 無機質 | ビタミン | | | |
|--------|------------------|------|---|----|---|
| | カリウム | A | E | 葉酸 | C |
| 効能評価 | ○ | ◎ | ○ | ○ | ○ |
| 食べ方・料理 | チャーハン、鍋もの、洋食の付添え | | | | |

栄養素含有の比較



通常のレタス：七訂増補日本食品標準成分表より参照 当社のレタス：(財)食品分析開発センター調べ

栄養素含有の比較



通常のレタス：七訂増補日本食品標準成分表より参照 当社のレタス：(財)食品分析開

レッドリーフ



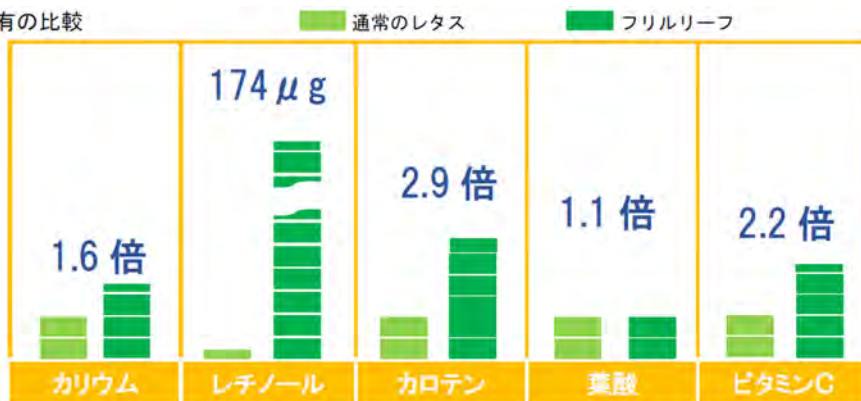
| | 無機質 | | ビタミン | | | |
|--------|----------------|--|------|---|----|---|
| | カリウム | | A | E | 葉酸 | C |
| 効能評価 | ○ | | ◎ | ○ | ○ | ◎ |
| 食べ方・料理 | 味噌汁、鍋もの、洋食の付添え | | | | | |

レッドフリル

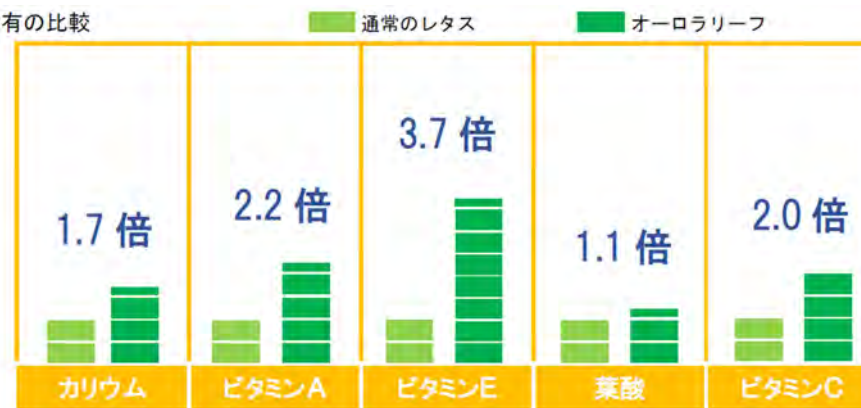


| | 無機質 | | ビタミン | | | |
|--------|--------------------|--|------|---|----|---|
| | カリウム | | A | E | 葉酸 | C |
| 効能評価 | ○ | | ◎ | ◎ | ○ | ◎ |
| 食べ方・料理 | サラダ、炒め物、鍋もの、洋食の付添え | | | | | |

栄養素含有の比較



栄養素含有の比較



⑧ 仕入 10 kgの3、4 kgだった**廃棄がすごく減った**

可食部の歩留り 60～70%

ふつうの土耕・水耕栽培品は
仕入 10 kgで、6～7 kg使用できる

根元の芯の大きさ 玉レタス（10円玉ほど）より小さい

葉の元の茎の小ささ 細く、 使い切れる



芯の**切り口が変色しにくい**ですね。

レタスは金属に触れると、

切り口が、褐色化（酸化）

弊社の加工・調合

セラミックスを使用

金属に触れません！



ブランド情報

■ 富士ベジ工房 ■ 富士レタス ■ 共通

キャッチコピー

- 食材の新常識を追求し、信頼をお届けする

コンセプト

- 四季を通し、安定品質を栽培する
- 何日も、美味しい

ターゲット

- 新鮮と味わいに拘る
料理長様・シェフ様

ブランドアイデンティティ

- 植物工場の可能性を追求します
- 富士の伏流水と信頼技術で育てたレタスを感動の日持ちでお届けします

ブランドマーク



ブランドマークの意味

- 富士山麓で野菜技術を開発し地域に愛される植物工場をイメージ
- 富士の宝永山を昇る日の出に新しい食材をイメージ

ブランドルール

- いろいろな野菜栽培にチャレンジするお客様の栽培リクエストにお応えする
- 21日日持ちし、虫取り・洗浄なしに使える菌数管理、食味・食感の測定、農薬不使用の育成、栽培環境の基準管理、様々な品評会での入賞を目指す

植物工場 見学

