



高抗酸化値野菜

抗酸化成分を高める水耕栽培技術を使用

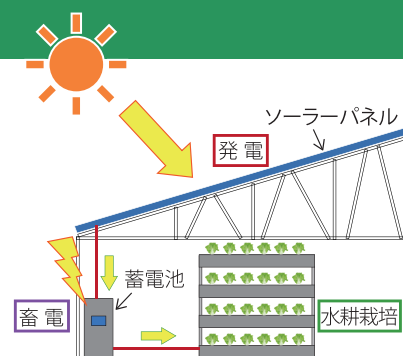
苦味・えぐみの元となる残留硝酸態窒素2500ppm以下
(厳しいEU基準クリア)

完全人口光型植物工場 衛生的な環境管理下で栽培
栽培期間中 農薬不使用

体の内側から「キレイ」がつかれる
抗酸化が日々の美容、健康のサポート



LINE公式アカウント
【ご連絡はコチラまで】



再生可能エネルギーを利用し、最大限環境に
配慮した施設で、安心・安全に育てています。

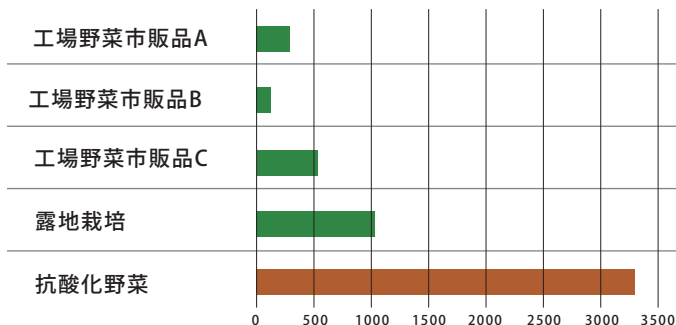
抗酸化力を示す ORAC 値は 市販品工場野菜の 約 5 倍～10 倍以上

ORAC 値とは

老化を進める活性酸素の除去に効果的な第七の栄養素「抗酸化物質（ビタミンC・E、ポリフェノール等の抗酸化成分。カロチノイドを覗く）」の能力を分析、数値化したもの。

市販品工場野菜及び露地野菜との品質比較

ORAC値(μmolTE/100g FW) 比較品:レタス



野菜・果物・作物の 健康機能性

抗酸化成分

ミネラル
栄養素
食物繊維
生薬成分
健康機能性成分

- ・ビタミンC・E
- ・ポリフェノール
- ・カロチノイド

老化

脳神経疾患

ガン

活性酸素

心臓病

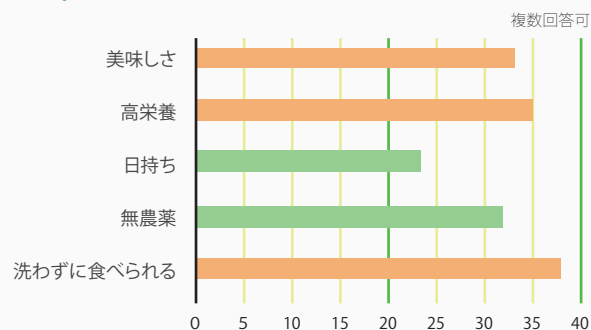
糖尿病

動脈効果



試食アンケート調査

魅力を感じる点は？



〈対象〉20代～70代男女 〈構成比〉1:2 〈アンケート数〉70

「野菜の味が濃厚」

「えぐみがなく、甘さを感じられる」

「子供が美味しく食べてくれる」

「ドレッシングがなくても美味しい」

「栄養成分が高い」

「栽培時無農薬で安心」

ORAC に含まれる栄養素(ビタミンC・E、ポリフェノール等の抗酸化成分総量。カロチノイドは除く)、ミネラルの不足を気にする回答が多く、栄養バランスを意識しながらも「サプリに頼らず、自然に」と、野菜からの摂取を望む声が大半でした。購入可能価格は他社工場レタスより多少価格が上がってでも美味しさと栄養素を望む、水耕栽培でつくられた抗酸化野菜への期待が寄せられる結果となりました。

