

京都府立大学、京都府の支援と主婦目線から生まれた

関西文化学術研究都市 けいはんな発 植物工場健康野菜

プレミアム
けいはんな
恵葉&菜
健康野菜



プレミアム恵葉&菜は、京都府・精華町けいはんなの京都府立大学産学公連携研究拠点施設内「エコタイプ次世代植物工場」で研究開発しています。植物生理学に基づき、野菜本来の味を引き出しながら、栄養素をバランスよく底上げしました。美味しさと高栄養を同時にかなえた、植物工場生まれの健康野菜です。

【けいはんな】創造的な学術・研究の振興を行い、新産業・新文化などの発信の拠点・中心となることを目的として、京都府、大阪府、奈良県にまたがる京阪奈丘陵に建設されている、広域都市の呼称です。



会社概要

会社名 株式会社 恵葉&菜 健康野菜
Keihanna Vegetable Co.,Ltd.
本社 京都市下京区烏丸通仏光寺下ル大政所町680-1
第八長谷ビル2F
資本金 2000万円
事業内容 美味しい高品質健康野菜の栽培研究開発
植物工場 栽培プラントの設計・製造販売
植物工場 運用業務
上記に付帯関連する業務

豊かな自然と四季に恵まれ、世界に誇る卓越した農業技術をもつ日本。
弊社は、日本の自然環境、農業技術を謙虚に学び、美味しく、高品質・高機能な野菜の生産開発につとめるとともに、農業の工業化に取り組み、世界の食料危機問題解決に貢献することを使命といたします。



美味しい高品質健康野菜の栽培研究開発の取組み《レタスの一例》

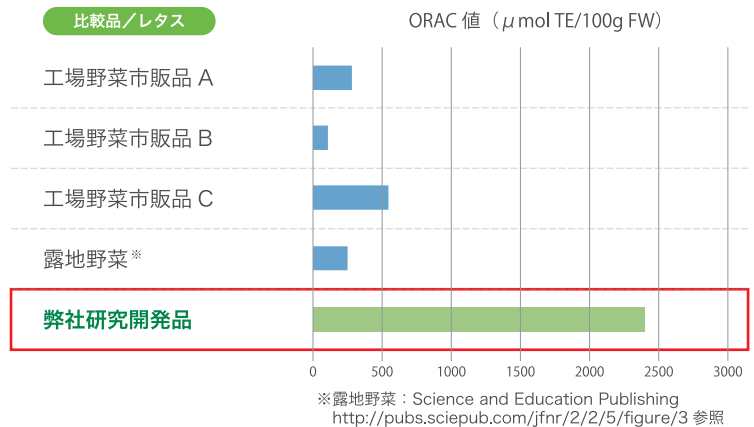
閉鎖型植物工場は、最適な環境に制御することで、栄養価を高めることが可能となります。

市販品工場野菜及び露地野菜との品質比較 ORAC (抗酸化能)

抗酸化力を示すORAC値は市販品工場野菜、露地野菜の約3~10倍以上

ORAC法：ビタミンC、E、システイン（アミノ酸）、グルタチオン、ポリフェノール等の活性酸素消去能をまとめて測定したもの。

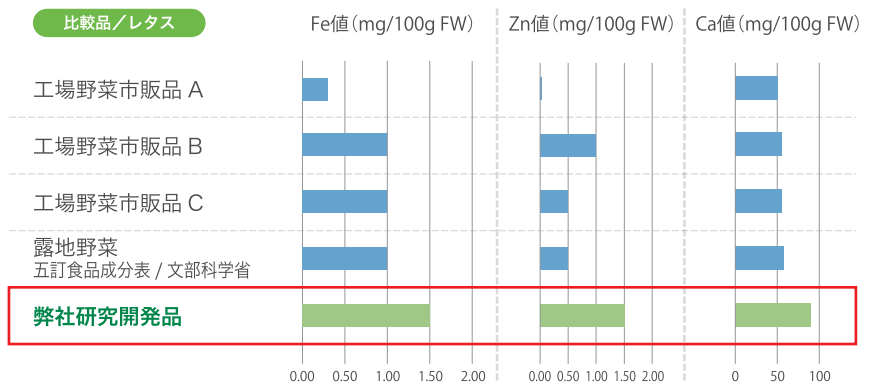
野菜には抗酸化成分が含まれており、それらの抗酸化成分は体内で発生する活性酸素を消去することにより健康を維持すると、考えられています。



市販品工場野菜及び露地野菜との品質比較 ミネラル (Fe, Zn, Ca)

Fe, Zn, Caの値は、市販品工場野菜、露地野菜の1.5倍~

ミネラル不足の現代人。日本の土壌が痩せ、野菜に含まれるミネラルの低下が、貧血や骨粗しょう症などを引き起こす一因だと言われています。鉄、亜鉛、カルシウム、マグネシウムなどの必須ミネラルはビタミンと同様、健康には欠かせない栄養素です。



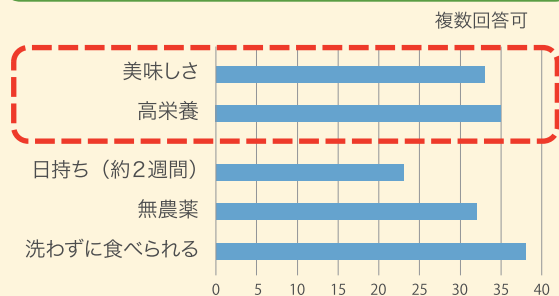
試食アンケート調査

対象 20代~70代 男女構成比 約1:2 アンケート数 70

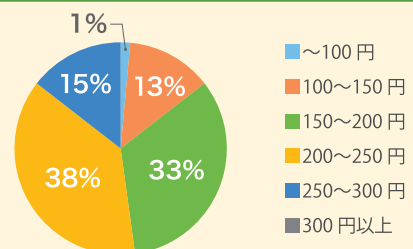
「えぐみがなく、甘さが感じられる」「野菜の味が濃い」といった、美味しさへのコメントが約半数。「めずらしく子どもがよく食べた」「初めて完食してくれた」と、葉物野菜デビューを果たしたお子さんに喜ぶ声、そして「ドレッシングなしで食べられたのは初めて」と食べ方の変化に大人からの驚きもあり、賑わう食卓が目浮かぶ回答をいただきました。

ORACに含まれる栄養素(ビタミンC・E、ポリフェノール、カルシウム・鉄・亜鉛などのミネラル)の中で気になる(不足を自覚している、意識して摂取している)ものは?の設問には、複数に丸印をつけた回答が目立ち、「バランスよく」を意識しながらも「栄養素はサプリに頼らず、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(200円弱)を超え、多少価格が上がっても美味しさと高栄養を望む、恵葉&菜への期待が寄せられました。

魅力を感じる点は?



いくらまでなら購入しますか?



お問合せ

株式会社 恵葉&菜 健康野菜

〒600-8413 京都市下京区烏丸通仏光寺下ル大政所町680-1 第八長谷ビル2F
TEL 075-757-8263 FAX 075-741-6598 E-mail info@k87vege.jp