

岐阜県の研究所と共同で調査し「機能性」を確認。

機能性
表示食品

ご飯粒大(0.07g)の
飛騨産ほうれん草から
抽出したルテイン

冷凍飛騨産ほうれん草

10mg/100g

No.1

某冷凍宮崎県産ほうれん草

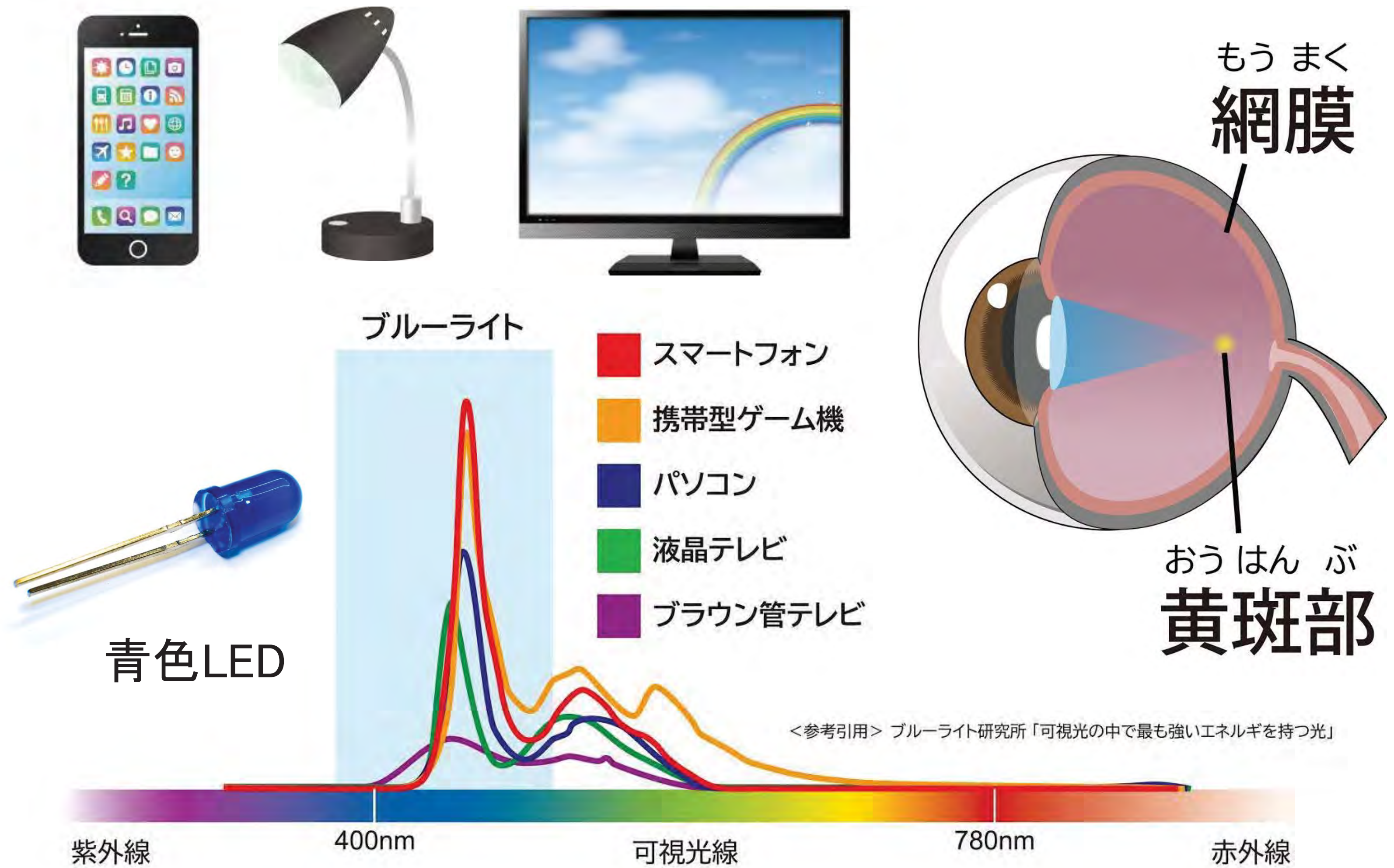
10mg/170g

寒じめほうれん草(岩手県産)

10mg/200g



デジタル時代の機能性栄養素「ルテイン」。



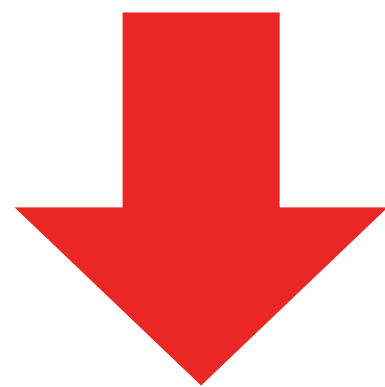
現在までの「もったいない」外葉の利用実績。



「0円＋廃棄の手間」から2,100万円と農家さんの所得向上へ

今後の展開と、さらなる探求。

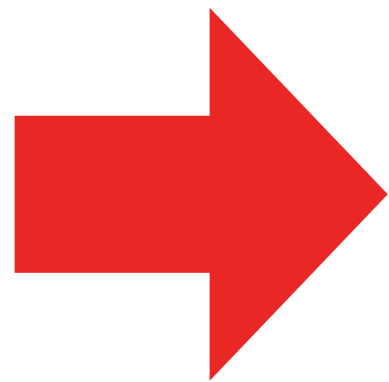
外葉回収率
2割



4割



調整作業の
センター化



さらなる価値の探求



実は起業した理由が「SDGs」になっていた！



出荷できない農作物を買い取ることで、生産者の収入を確保し、廃棄量を減らすことで農業生産性を向上させ、持続可能な農業につなげる。



未来をつくる子どもたちと一緒に出荷できない農産物で商品開発や販売実習することで「もったいない」を多くの人と共感し、持続可能な農業につなげる。



出荷できない農産物から機能性のある商品を生み出すことで、人々の健康へ寄与し、生活の質を向上させ、持続可能な農業につなげる。



出荷できない農産物を役立てることで農場廃棄されて腐敗した際に発生する温室効果ガスを削減し、持続可能な農業につなげる。



特に山地を開拓した農地での農場廃棄をなくすことで、自然に存在しない物質の流出を防ぎ、持続可能な農業につなげる。



出荷できない農産物を利便性の高い商品にすることにより、農産物から摂取する栄養を多くの人へ届け、あらゆる年齢の健康と福祉を確保し、持続可能な農業につなげる。



出荷できない農産物を活用することで農場やその周辺に廃棄する量を減らし、窒素汚染や腐敗による水質の悪化などを軽減し、持続可能な農業につなげる。



農薬や肥料が適正に管理された出荷できない農産物を運用することで、環境負荷を軽減し、資源生産性を向上させ、持続可能な農業につなげる。



生産者が大切に育てた農産物をすべて使い切ることで、海洋への窒素・リンの流出を削減し富栄養化を防ぎ、持続可能な農業につなげる。



生産者と地域の人々、公共団体や地方自治体と連携して出荷できない農産物に新しい価値を創造することで、一企業だけでは難しい持続可能な農業を続ける。



SDGs

持続可能な農業のために。
新しい農業の未来へ。



皆さまに利用してもらおうことで持続可能になります。



スーパー向け
200g

4月1日
新発売!!



サスティナブルな
冷凍ほうれん草を食べて
テレワーク&巣ごもりで
酷使用する目の健康を！

ご静聴ありがとうございました！

