



福島県川内村産

香りレタスマックス (ハーブ入り)

ハーブの香りがうれしい、
使い切りサイズのレタスマックス。



〈古今東北の産地から〉

被災後、川内村は一部地域に避難勧告が出されるなど、過疎地域であった村からさらに人口流失が増えました。しかし村の産業育成として完全密閉型植物工場¹による野菜生産に官民一体となつて取り組んでいます。色・形の異なるリーフレタスにハーブを加えることで、味・食感・さらに香りも楽しめる詰め合わせができます。無農薬で栽培しているのです、洗わずにそのままお召し上がりいただけます。

株式会社 KiMiDoRi 兼子さん

KiMiDoRiが目指しているのは、「1ランクアップ」です。ハーブを使った料理は、徐々に馴染んできているものの、ハーブを1パック買ってきても余らせてしまうという声もありました。そこで出来たのが、使い切り分のハーブを添えた野菜詰め合わせ「香りレタスマックス」です。すべての野菜が弊社の植物工場¹で生産された野菜なので、洗う必要がなく、簡単で素早く盛り付けができます、ハーブを使うことでいつものサラダとは違うワンランクアップしたおいしいサラダを手軽に楽しんでください。





安全・安心野菜」
3種類のリーフレタスに、工場内でもともと作っていたハーブを合わせることで、香りレタスマックスとしての商品特長を出しております。無農薬なので洗わずにそのままお召し上がりいただけます。



植物工場での生産
完全密閉のクリーンな工場で、徹底した衛生・品質管理体制で生産を行っています。野菜の栽培に人工光を使用、LED照明と蛍光灯照明の2タイプあり、品質や特性にあわせて使いわけています。種まきから収穫までは約40日かかります。

<産地の想い>

閉鎖型植物工場の特徴の一つは外気導入が制限できることです。原発30km圏内に位置する川内村では、震災後、帰村するにあたり生活インフラの復旧に加え新たな雇用の場の創出が必要でした。当時原発事故の影響で一次産業再生の目処が立たない中、「室内栽培なら放射性物質による汚染を受けずに野菜が生産できる」と考えた村役場の方によって提案されたのが植物工場事業でした。

初期の頃は技術不足や人手不足からわずかな野菜を生産するだけで精一杯でしたが、多くの方のご支援・ご協力により、工場稼働から4年目を迎え、川内村とその周辺の自治体から20数名の方が生産に携わり、日あたり約200kgを超える葉菜類を生産できる状況になってまいりました。今後は、名実ともに復興のシンボルとなれるよう、人工光(密閉)型植物工場のNo.1を目指して邁進していく所存ですので、今後ともご支援・ご愛顧下さるようお願い申し上げます。

●収穫した野菜は全品、放射能検査を実施しています。

<KiMiDoRi野菜のハーブ>

KiMiDoRiでは「ディル・セルフィーユ・イタリアンパセリ・バジル」の4種類のハーブを扱っています。

- ディル・・・和名イノンド→セリ科の植物
- セルフィーユ・・・和名ウイキョウゼリ
→フレンチパセリとも呼ばれる
- イタリアンパセリ・・・セリ科の野菜で、
パセリの仲間です
- バジル・・・和名メボウキ
→シソ科の植物で日本ではイタリア語由来の「バジリコ」の名がなじみ深い。

<リーフレタスの特徴>

レタスは一般的には丸い「玉レタス」がスーパーなどでよく見かけると思いますが、球状にはならないリーフレタスやフリルレタス、サラダ菜など多品種が存在しています。リーフレタスは緑黄色野菜に分類され、玉レタスと違い、葉の先が縮れて赤紫色になりますが、これは光に対する防御反応からなり、屋内などの人工的な環境で育てた場合は十分に色づかないことがあります。栄養価においては玉レタスよりβカロチンの含有量が多いとされています

<福島県川内村産 香りレタスマックス(ハーブ入り)>

【分類】: 農産

【製造者名】: 株式会社 KiMiDoRi

【製造地】: 福島県川内村

【主な原材料】: フリルレタス、リーフレタス、レッドリーフ、ディル(福島県川内村産)

【内容量】: 50g

【JANコード】: 4571498410085

【ITFコード】: なし