

日本山村硝子株式会社／ 山村JR貨物きらベジステーション株式会社

食べきりサイズのサラダ野菜「きらきらベジ」 ケールを中心に高栄養、機能性価値を訴求

スーパーフードとして注目されるケールを中心に、福井県の植物工場で食べきりサイズのサラダ野菜を手掛ける、日本山村硝子と山村JR貨物きらベジステーション。機能性表示食品など高栄養な葉物野菜の安定供給を実現、健康面の価値訴求による青果売場の差別化を訴求する。

スーパーフード、ケールを手軽に

光と水を浴び、工場育ちのおしゃれで高栄養のサラダ野菜「きらきらベジ」。ケールを主力品種に、ホワイトセロリ、サラダクレソンを食べきりやすいサイズで展開。いずれも生産に高い技術力が求められるそうで、差別化が図れる品種となっている。

工場では人の手で直接触れることなく、土も使わない衛生的な環境で栽培されるため、さっと水洗いするだけで食べられるタイプの良さも支持を集めている。カット野菜に比べ日持ちがするのありがたい。

「植物工場での生産ですので、天候や季節

に左右されない安定供給をお約束します」と木村周二・山村JR貨物きらベジステーション(株)代表取締役社長。

ケールはスーパーフードとしてアメリカなどでは健康志向の人々に人気だが、日本では青汁のイメージが強く「苦い」野菜と捉えている方も多い。また、大きくて葉が厚いため、生食には向かない野菜だった。そこで、改良を重ねて柔らかく、食べやすく育てたのが同社の「サラダケール」だ。濃厚な味わいが楽しめ、エグみや



光と水で衛生的に育てられる



パッケージ裏面にはレシピを掲載、メニュー提案を行う

■創業／1914年(日本山村硝子株式会社)

■所在地／〒660-0857 兵庫県尼崎市西向島町15番1

【工場】〒919-2103 福井県大飯郡おおい町尾内第9番65番地

■TEL／06-4300-6124(日本山村硝子株式会社 植物事業部)

<https://www.yamamura.co.jp/kirakiravege/>



クセもなく、柔らかで食べやすいと評判だ。

「ケールに馴染みがない方もまだまだ多いため、パッケージの裏面でレシピを紹介し、悩まず召し上がっていただけるよう工夫しています」と、販売を担う天川博人・日本山村硝子(株)植物事業部部長。生食の場合は葉が油をはじく性質を持つため、粘度の高いドレッシングやマヨネーズなどと合わせるのがおすすめという。

「実は、加熱調理してもおいしいです。私のお気に入り、鍋料理ですね。野菜の味が濃いため、メインの具材として楽しめます。サラダが伸びにくい秋冬のおすすめメニューです」(天川部長)

ルテインやGABAをとれるサラダ

「きらきらベジ」では栄養機能食品、機能性表示食品のシリーズを展開し、健康価値の訴求による差別化を図っている。

現在は栄養機能食品(ビタミンC)「きらきらベジ サラダケール」、機能性表示食品「ぎゅっとルテイン きらきらケール」「ぎゅっとGABA きらきらケール」の3アイテムを展開。植物工場の野菜としては日本で初めて機能性表示食品の届出を行った。

他の品種もオリジナリティを追求。ホワイト



セロリは、セロリの爽やかな香味はそのままに、茎の部分がとても細く、繊維のごわつきがないのが特長。クレソンも上品な香味が楽しめる。いずれも幅広い年代が食べやすい食感だ。

伝統あるガラスびんメーカーが取り組んだ研究開発、そして清冽な水が得られる福井に新設した工場での徹底した衛生・品質管理のもと丁寧に栽培される「きらきらベジ」。気候変動の影響を受けず安定供給できる野菜の栽培で、食料や農業に関する社会課題解決への貢献も目指しているという。

「現状では生産・出荷に余力があり、ご相談いただければ供給が可能です。物流に関しても近畿圏のみならず、首都圏へも店舗や業務用食材として発送しております。当社の『きらきらベジ』は、従来の野菜とは異なる価値を訴求できると自負しております。SMTSにも出展予定ですので、まずは実際に味わっていただきたいですね」(木村社長)