

“豊田の農業と一緒に盛りたい”

異業種とのコラボで生まれた新しいベビーリーフのかたち

自動車の部品メーカーが新しく開発した「Pulizia Green」。“清潔な緑”と名付けられ、徹底的に条件管理されたクリーンルームで水耕栽培された無農薬のベビーリーフは、洗わずにそのまま食卓へ。ものづくりで培った徹底した品質管理・生産技術を活かし、LED・蛍光灯の人工光を用いて25日ほどで収穫することができます。

高齢化が進み健康志向がより一層高まる昨今、栄養価が高く品質のよい野菜づくりを目指し、工業として農業に取り組もうと始まったこの事業。豊田市が進める“とよた食と農ビジネススクール”に応募し、昨年7月より、消費者への販売を見据えた商品開

発からネーミング・パッケージ化まで専門講師や百貨店バイヤーのアドバイスを受けながら実施。いよいよ今月期間限定の一般販売を行います。現在は元独身寮の食堂を改良したクリーンルームにて栽培していますが、将来的には豊田市が進める新しいモデル“産業型農業”を目指す新たな取り組みです。業種の枠を超えることで生まれる新たな技術の活かし方・発想の転換に、今、注目が集まっています。

新鮮な野菜を提供できるよう
頑張っています！
コラボが実現した豊田産の三州豚や
ミニトマトも、とっても美味しいです。
ぜひ一度ご賞味ください。



Pulizia Green
(ベビーリーフミックス)



ベビーリーフミックスと
三州豚の贅沢サラダ



ベビーリーフミックスと
三州豚の贅沢サンドイッチ



開発部 新規開発室の皆さま

贅沢サラダと贅沢サンドイッチは
安全で美味しいトヨタファームの三州豚・
甘くてジューシーな(株)サンライズファーム豊田の
ミニトマトとのコラボ商品です。

■事業所情報

豊田鉄工株式会社 住所:豊田市細谷町4-50 TEL:0565-26-1212(代表)

■催事情報

とよた食と農ビジネススクール「とよたクラフトフェア」

期間:平成28年3月16日(水)~22日(火) 場所:松坂屋豊田店1階食品催事場