

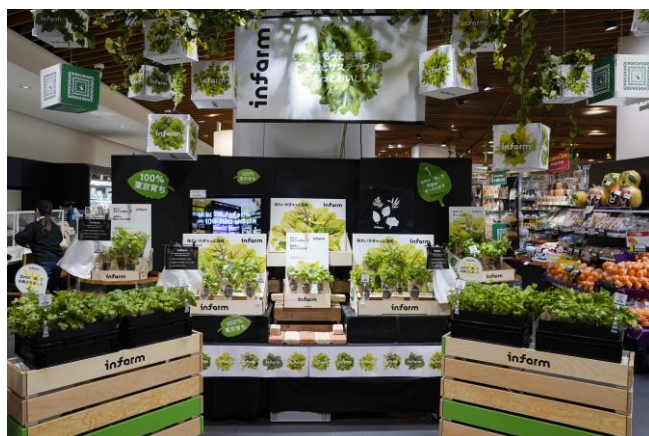
## 都市型農場野菜「Infarm(インファーム)」

# 新たに東京都内 2 店舗での販売が決定！

## ～3 種のサラダブースターを展開～

- 3月27日(土) : Daily Table KINOKUNIYA SOCOLA 武蔵小金井クロス店
- 4月23日(金) : Daily Table KINOKUNIYA SOCOLA 用賀店

世界で急成長しているベルリン発、都市型農場野菜のプラットフォームである Infarm (インファーム) は、2021 年 3 月 27 日 (土) から Daily Table KINOKUNIYA SOCOLA 武蔵小金井クロス店、2021 年 4 月 23 日 (金) から Daily Table KINOKUNIYA SOCOLA 用賀店での販売を開始いたします。



次世代型屋内垂直農法を行う Infarm - Indoor Urban Farming Japan 株式会社 (本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:平石郁生、以下「インファーム」) は、2021 年 1 月より、アジア初の出店地として日本での展開を開始いたしました。2021 年 1 月 19 日 (火) の紀ノ国屋インターナショナル (青山店) での展開を皮切りに、1 月 23 日 (土) に Daily Table KINOKUNIYA 西荻窪駅店、1 月 26 日 (火) にはサミットストア五反野店にて、店内に設置された「ファーム (畑)」で栽培されたハーブ・葉物野菜を販売しております。

そして、今回新たに 2021 年 3 月 27 日 (土) より Daily Table KINOKUNIYA SOCOLA 武蔵小金井クロス店、2021 年 4 月 23 日 (金) より Daily Table KINOKUNIYA SOCOLA 用賀店にて、インファームの野菜の販売を開始いたします。両店では、葉物野菜をミックスした「サラダブースター」3 種を展開します。「ニュートリショナルサラダブースター」は、ゴールドスベリヒユ、スカーレットケール、トスカーナケール、「スプリングサラダブースター」は、レッドソレル、赤水菜、赤からし菜、「スパイシーサラダブースター」は、わさびルッコラ、クレソン、赤からし菜を組み合わせています。

SOCOLA 武蔵小金井クロス店、SOCOLA 用賀店が加わり、東京都内 5 店舗でインファームの新鮮野菜の購入が可能となりました。本年中に首都圏でのさらなる複数店舗の展開も予定しています。

インファームのハーブ・野菜は、普段の料理に活用するだけでなく、生のまま料理の仕上げに加えたり、様々な用途にお使いいただけます。各店舗にはインファームのスタッフが定期的に訪れ、店内で育った野菜を根が付いたまま収穫し、次のサイクルのために新しい苗を植えます。生産地から消費地までの輸送距離を最短にすることで、栄養素と風味に満ちた最も新鮮な状態で購入していただくことが可能となります。購入後は 2cm 程度の水を入れた容器に根を浸し、高温多湿を避けて保存していただければ、生き生きとした状態を保つことができます。

### 【報道関係者からの問い合わせ】

Infarm - Indoor Urban Farming Japan 株式会社 MAIL : [press@infarm.com](mailto:press@infarm.com)  
「Infarm」PR 事務局 (株式会社サニーサイドアップ内) TEL : 正山りえ (080-3096-8268) 、山口純平

## 1. 販売開始日及び販売店舗

▼Daily Table KINOKUNIYA SOCOLA 武蔵小金井クロス店（東京都小金井市）

【販売開始日】：2021年3月27日(土)

▼Daily Table KINOKUNIYA SOCOLA 用賀店（東京都世田谷区）

【販売開始日】：2021年4月23日(金) ※新規開業店舗

## 2.販売品目

様々な葉物野菜をミックスしたサラダブースターを販売いたします。

新鮮で本格的な味わいを楽しめ、野菜本来の味わいを楽しめるサラダブースターをぜひお楽しみください。

【商品名】：

スプリングサラダブースター（レッドソレル、赤水菜、赤からし菜）

スパイシーサラダブースター（わさびルッコラ、クレソン、赤からし菜）

ニュートリショナルサラダブースター（ゴールドスベリヒユ、スカーレットケール、トスカーナケール）

※ニュートリショナルサラダブースターについて：野菜の生育状況により組み合わせが変更になる場合がございます。



※商品イメージ

## 食の安全性・食品廃棄物の削減

インファームは、グローバル GAP 認証を取得した最初の水耕栽培事業であり、食品安全のための国際的な認証機関である HACCP システムの支持者として、農産物の生産と配送に関する最高水準に従っています。さらに、店内および近隣地域で農作物を栽培・収穫することによって、日本および他のすべての市場における食品廃棄物の削減に向けて、積極的な貢献をしたいと考えています。

## サステナビリティ

インファームは、世界 10 カ国および 30 の都市で事業を展開しており、土壌ベースの農業よりも 99.5%減の土地、95%減の水、90%減の輸送距離で、化学農薬を使用せずに、毎月 50 万本以上のハーブ・野菜を収穫しています。農業の新しいスタンダードを構築することで、インファームはこれまで 4,000 万リットル以上のお水および 50,000 平方メートルの土地を節減することに成功しています。

## インファームの垂直農法について

インファームの革新的な農業技術は、高効率の垂直農法ユニットと最新の IoT 技術および機械学習を組み合わせ、最適な量の光、空気、栄養素を備えるエコシステムを提供します。各ファームは、クラウドベースのプラットフォームに接続され、遠隔的にコントロールされています。このプラットフォームは、それぞれのハーブ・野菜が常に最良な状態で成長するように、継続的に学習・調整・改善します。

## インファームについて

2013 年にオスナット・ミカエリとエレス・ガロンスカ、ガイ・ガロンスカの兄弟によって設立されたインファームは、高効率な垂直農法と IoT 技術および機械学習を組み合わせ、復元的で、透明性が高く、手頃な価格で提供できる、オルタナティブなフードシステムを構築しています。同社は、組み立て式のファームを都市全体に配置し、都市に在住する市民のために新鮮な農作物を栽培しています。インファームは、最先端の R&D、特許技術、そして先進的な学際的チームにより、都市の自給自足を支えるとともに、食料の安全性、品質、環境フットプリントを大幅に改善するというミッションに基づいて設立されました。



## 【報道関係者からの問い合わせ】

Infarm - Indoor Urban Farming Japan 株式会社 MAIL : [press@infarm.com](mailto:press@infarm.com)

「Infarm」PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）TEL：正山りえ（080-3096-8268）、山口純平