



高架下の人工光型植物工場が 農業認証「JGAP」を取得しました

東京メトロ（本社：東京都台東区 社長：奥 義光）とメトロ開発株式会社（本社：東京都中央区 社長：入江 健二）が共同運営を行っている完全人工光型植物工場（東西線西葛西駅～葛西駅間の高架下）が、2016年3月24日付けで日本GAP協会によるJGAP（ジェイギャップ）認証を取得いたしました。

JGAP 認証は、食の安全や環境保全に取り組む農場に与えられる認証で、「適切な農場管理の基準」として、衛生管理、肥料の管理、水の管理、環境保全等の各分野に明確な基準が定められています。

東京メトロの栽培した野菜「とうきょうサラダ」は、農薬を使わずに栽培していること、調理の際に土や汚れを取り除く必要がなく、袋を開けたら洗わずにそのまま食べられるのが特徴です。また味もえぐみが少なくお子さまでも食べやすいと好評です。

東京メトロとメトロ開発では、これからも、消費者の方に信頼して選ばれる商品を目指して安心・安全をモットーに野菜づくりに取り組んでまいります。



JGAP
JGAP認証書



審査・認定の結果、以下の内容で、貴農場がJGAPの認証を取得したことを証明いたします。

認証農場

メトロ野菜センター

認証の種類：個別認証

認証農場住所：〒134-0088 東京都江戸川区西葛西 6-23-12

認証対象の農産物分類と品目：

青果物（ケンチュウ、リーフレタス、ロメインレタス、
ベビーリーフ、みずな、ケール、パジル）

基準と版：JGAP 青果物 2010

登録番号：130000002

審査機関識別番号：014

初回認証日：2016年3月24日

有効期限：2018年3月23日

一般社団法人日本標準規格農業認証センター
センター長 安井 亮一

植物工場の概要

1 所在地	東京メトロ東西線高架下（西葛西駅～葛西駅間）
2 栽培面積	約167㎡
3 栽培開始	2015年1月
4 初収穫	2015年2月
5 栽培品種	フリルレタス、グリーンリーフレタス、バジル、レッドマスタード（ベビーリーフ）、チコリー（ベビーリーフ）、ロロロッサ（ベビーリーフ）、エンダイブ（ベビーリーフ）など
6 収穫量	日産400株程度
7 使用プラント	㈱成電工業（本社：群馬県高崎市）SocialKitchen「Plant series」
8 JGAP 認証取得品目	サンチュ・リーフレタス・ロメインレタス・ベビーリーフ・みずな・ケール・バジル
9 JGAP 登録番号	130000002

「とうきょうサラダ」の特徴

安心・安全

農薬を使用していないため、安心してお召し上がり頂けます。

おいしく・食べやすい

えぐみやアクが少ないため、野菜が苦手な方でもおいしくお召し上がり頂けます。

品質・供給が安定

季節や気候の影響を受けないため、1年中安定した品質で野菜をご提供することが出来ます。

調理が簡単

人工光を利用した水耕栽培のため、調理の際に土を取り除く必要がありません。

廃棄ロスが少量

菌の侵入を制限した環境下で栽培することから雑菌による野菜の傷みが少なく長期保存が可能なことや、外側の葉までキレイに使用できるため、廃棄ロスを少量に抑えることができます。

「とうきょうサラダ」主な取扱い店

「とうきょうサラダ」は、以下の店舗でもお召し上がりいただけます。

シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル
（千葉県浦安市）



オールデイ・ダイニング 「グランカフェ」

KEY'S CAFE 王子メトロピア店
（南北線王子駅構内）



とうきょうサラダドック