

平成24年11月26日

「近鉄ふぁーむ 花吉野」からトマトを出荷！

「花吉野からトマト。」近商ストアで11月27日（火）から発売！
～当社直営カフェやホテルでも新メニュー食材として活用～

奈良県大淀町の「近鉄ふぁーむ 花吉野」では、植物工場でレタス・ベビーリーフなどの葉物野菜やサラダカブ・ラディッシュなどのミニ根菜類を栽培し、本年9月からは、フリルレタス（商品名：「花吉野からやさい。フリルレタス」）を販売しています。

このたび、農業用ハウスで栽培しているトマトを本年8月の生産開始以来初めて収穫し、「花吉野からトマト。」の商品名で11月27日（火）から近商ストアの主要店舗で販売します。

この「花吉野からトマト。」は、品種を「フルティカ」とし、特殊なフィルム農法により、甘味と旨味にこだわった「安心・安全」なトマトであることを最大の特徴としています。

また、12月1日（土）より、当社の直営カフェ「CAFFÈ CIAO PRESSO（カフェ チャオ プレッソ）上本町駅店」にて、同商品を100%使用したトマトジュース「近鉄ふぁーむのトマトジュース」を発売するほか、当社グループのホテルチェーン「都ホテルズ&リゾーツ」のレストランで野菜サラダとしてご提供するなど、当社グループの飲食施設でのご提供も拡大してまいります。

当社では、農業用ハウスや植物工場で生産した「安心・安全」で高品質な野菜を、当社グループの様々な販路を通じて沿線の皆様にお届けしていきたいと考えております。

詳細は別紙のとおりです。



「花吉野からトマト。」商品写真

別紙

1. 「花吉野からトマト。」について

- (1) 商品名 「花吉野からトマト。」
- (2) 販売開始日 平成24年11月27日（火）
- (3) 販売場所 近商ストアの主要店舗
- (4) 販売価格 298円（税込み）
- (5) 年間生産量 約60トン（4年目）

2. 「近鉄ふぁーむのトマトジュース」の発売について

- (1) 商品名 「近鉄ふぁーむのトマトジュース」
商品の特徴
「近鉄ふぁーむ 花吉野」で収穫された「花吉野からトマト」を100%使用したトマトジュースです。
- (2) 販売開始日 平成24年12月1日（土）
- (3) 販売場所 「CAFFÈ CIAO PRESSO」上本町駅店
- (4) 販売価格 400円（税込み）

3. 「都ホテルズ&リゾート」での食材使用について

「近鉄ふぁーむ 花吉野」で生産した「安全・安心」で高品質な野菜を、現在、「都ホテルズ&リゾート」のうち8ホテルで食材として使用しているほか、志摩観光ホテルクラシックにて期間限定プランのうち、野菜サラダとしてご提供します。

プラン名：「ウィンターステイプラン」

三重、伊勢志摩の海の幸と「近鉄ふぁーむ 花吉野」産 野菜のサラダ

販売期間：平成24年12月1日（土）から平成25年1月31日（木）まで

（除外日：平成24年12月29日（土）から1月4日（金）まで）

※詳細は下記URLにてご確認ください。

<http://www.miyakohotels.ne.jp/shima-classic/stay/plan/winter2012.html/>



三重、伊勢志摩の海の幸と

「近鉄ふぁーむ花吉野」産 野菜のサラダ



ご参考 「近鉄ふあーむ 花吉野」の概要

1. 完全人工光型植物工場：約210㎡



植物工場（内観写真）

2. 農業用ハウス（太陽光利用型植物工場）：約5,300㎡



農業用ハウス（内観写真）

3. 栽培品目

- 完全人工光型植物工場：レタス、ベビーリーフなどの葉物野菜
サラダカブ、ラディッシュなどのミニ根菜類
- 農業用ハウス（太陽光利用型植物工場）：トマト

以上