

とうきょうサラダを使った限定メニューが登場！

新宿高島屋のデパ地下とコラボレーション

新宿高島屋の「ナチュラルライフフェア」内 10月12日（水）～25日（火）の期間限定

東京地下鉄株式会社
メトロ開発株式会社

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）が共同運営している完全人工光型植物工場で栽培した野菜「とうきょうサラダ」と、新宿高島屋の惣菜売場とコラボした期間限定メニューが、新宿高島屋の「ナチュラルライフフェア」内に登場いたします。

「ナチュラルライフフェア」は、“アラフォー世代の働く女性をターゲットにヘルシーなライフスタイルを提案する”をコンセプトにしたグルメフェアで、デパ地下のメニューに、クリーンルームで栽培された安心・安全で農薬不使用のとうきょうサラダが彩りをそえ、ヘルシーなお惣菜ができました。

人気の惣菜店から6店舗が参加し、10月12日（水）～25日（火）までの期間限定で開催されます。

地元東京産の新鮮な葉野菜と、それぞれの惣菜の特徴を活かした、新しいハーモニーをぜひお楽しみください。



フェア概要

名称 ナチュラルライフフェア
 期間 2016年10月12日(水)～25日(火)
 場所 新宿高島屋地下1階 食料品売場
 アクセス 東京メトロ 丸ノ内線・副都心線 新宿三丁目駅 C8出口直結
 営業時間 平日・日曜日：午前10時～午後8時
 金・土曜日：午前10時～午後8時30分

参加店舗および展開メニュー(予定)

※価格は全て税込みです。



【サンドイッチハウスメルヘン】
 バジルのトマトモツァレラ(1個) 497円
 とうきょうサラダ：バジルを使用



【古市庵】
 カラフルロール(8切) 843円
 カラフルロール ハーフ(4切) 432円
 とうきょうサラダ：グリーンレタスを使用



【柿安ダイニング】
 鯛のカルパッチョ風サラダ～ロメインレタス添え～(100g) 432円
 とうきょうサラダ：ベビーロメインを使用



【タイムズデリ】
 (左)おかずサラダ(根菜金平)
 (右)おかずサラダ(きのこバター醤油)
 1パック各540円
 とうきょうサラダ：レッドケールを使用



【糸びす Daijoku】
 茸サラダ(100g) 411円
 とうきょうサラダ：ロメインレタス・レッドマスタード・赤茎水菜・チコリーを使用



【鳥芳】
 蒸鶏ささみのバジルオイル和え
 1パック238円
 とうきょうサラダ：バジルを使用

植物工場概要

所在地 東京メトロ東西線高架下(西葛西駅～葛西駅間)
 栽培面積 約167㎡
 栽培開始 2015年1月
 栽培品種 フリルレタス、グリーンリーフレタス、コスレタス、バジル、ベビーリーフ類
 使用プラント (株)成電工業(本社：群馬県高崎市) Social Kitchen「Plant series」
 JGAP登録番号 130000002(平成28年3月取得)
 採用実績 シェラトン・グランデ・トーキョーベイ、ストリングスホテル東京インターコンチネンタル等