

東京メトロの「とうきょうサラダ」販売開始

安心・安全、農薬不使用の葉物野菜

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：矢萩 秀一）は、共同運営している完全人工光型植物工場（東西線西葛西～葛西の高架下）で栽培した野菜のブランド名を「とうきょうサラダ」に決定し、東西線沿線の飲食店舗を中心に販売いたします。

「とうきょうサラダ」は、農薬や土、虫が付着しておらず、袋を開けたら洗わずにそのまま食べることができる葉物野菜です。

すぐに食べられる安心・安全な野菜を、東京で忙しく働く様々な人々に東京メトロがお届けするという意味を込めて「とうきょうサラダ」と命名しました。

2015年1月に栽培を開始し、特定の品種については安定した栽培が可能となり、収穫した野菜については安全性を確認できたことから、販売を開始いたします。当面は、新鮮な野菜を安定的に供給するため、東西線沿線の飲食店舗を中心に販売してまいります。

詳細は別紙のとおりです。



栽培品種（例）

※写真はイメージです

以下の品種のほか、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）などの栽培が可能です。

フリルレタス



サンチュ



ロメイン

レッドマスタード
（ベビーリーフ）**本施設で栽培される野菜の特徴****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、調理の際に虫や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。

ご購入に関するお問い合わせ先

東京メトロ 事業開発部 高原、角谷 電話：03-3837-7258