



『農薬は使っていません！洗わずにそのままどうぞ！』



キューピーは、三角パネル（Triangle Panel）と噴霧水耕栽培（Spray Culture）を利用して完全制御型植物工場《TSファーム》を開発し、植物工場設備の販売とともに、このTSファームで栽培された野菜も販売しています。TSファームで生産された野菜には下記のような特徴があります。

### TSファームの野菜の特長

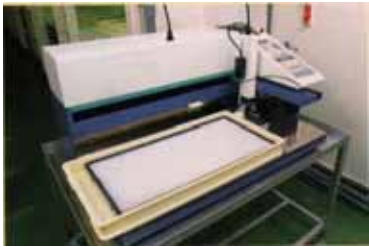
- \* 完全無農薬栽培です
- \* 洗わなくても食べられます
- \* 露地栽培の野菜に比べ細菌数が低レベルで日もちがいい
- \* ロスが少ない
- \* 安定生産により、価格変動はありません

# TS FARM

Spray Culture with Triangle Panels

## 栽培工程（サラダ菜の例）

生育日数は品種によって異なります。



播種(ロボット)



移植(8日目)



定植(20日目)



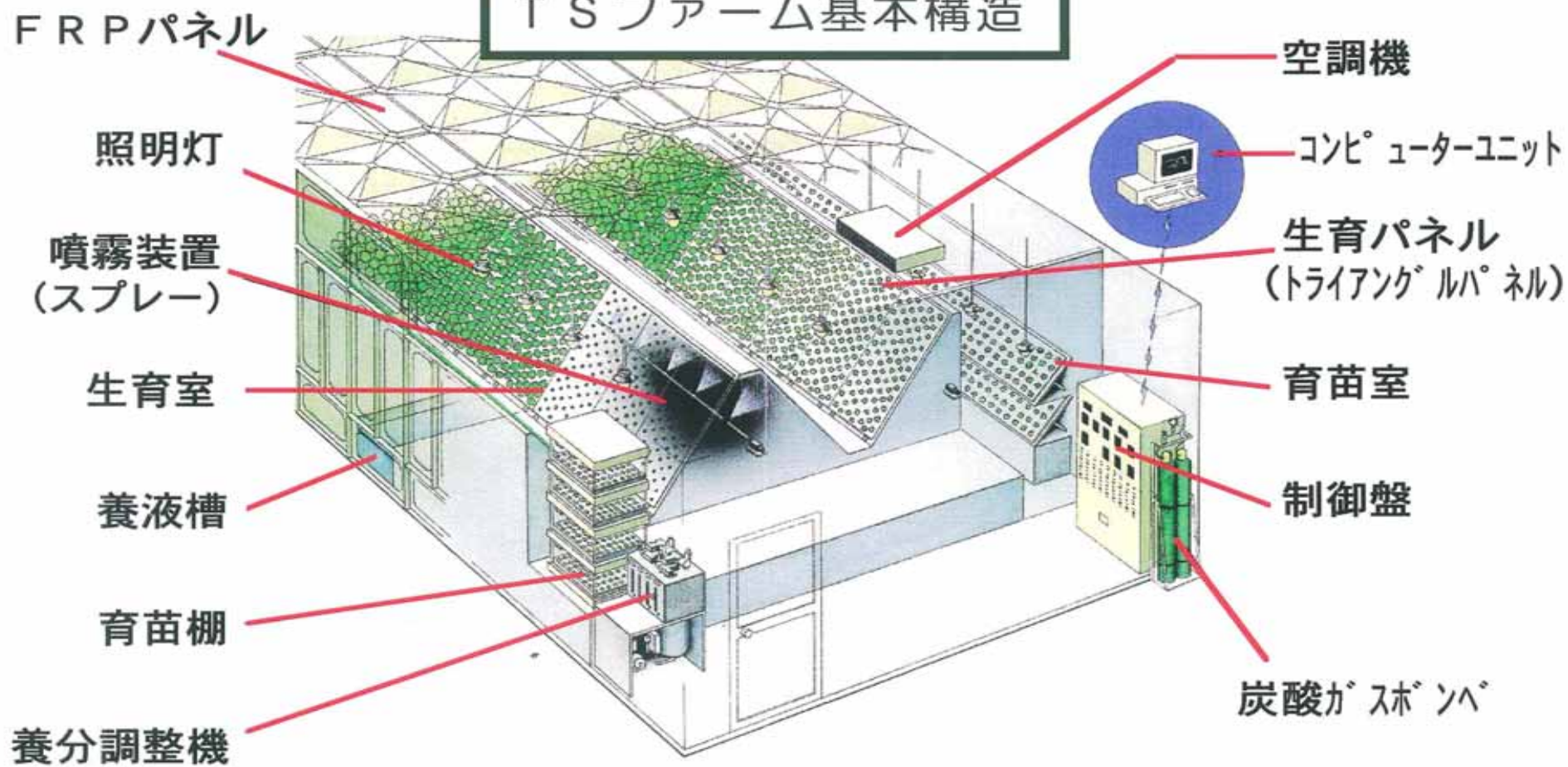
収穫(32日目)



出荷

# キューピー(株) TSファーム

## TSファーム基本構造



# TSファーム白河の概要

キューピー株式会社  
グリーンファクトリーセンター



事業所名：キューピー株式会社 TSファーム白河  
所在地：福島県白河市表郷大字小松字西町1番地

建物面積：2,069㎡ (627坪)

栽培室面積：1,390㎡ (421坪)

建物構造：鉄骨造平屋建

生産能力：日産4,500株

1,642,500株/年 120t

(サラダナ換算)

運営人員：15名

栽培品種：サラダナ リーフレタス  
フリルアイス など

栽培日数：サラダナ 32日

リーフレタス 34日

フリルアイス 42日

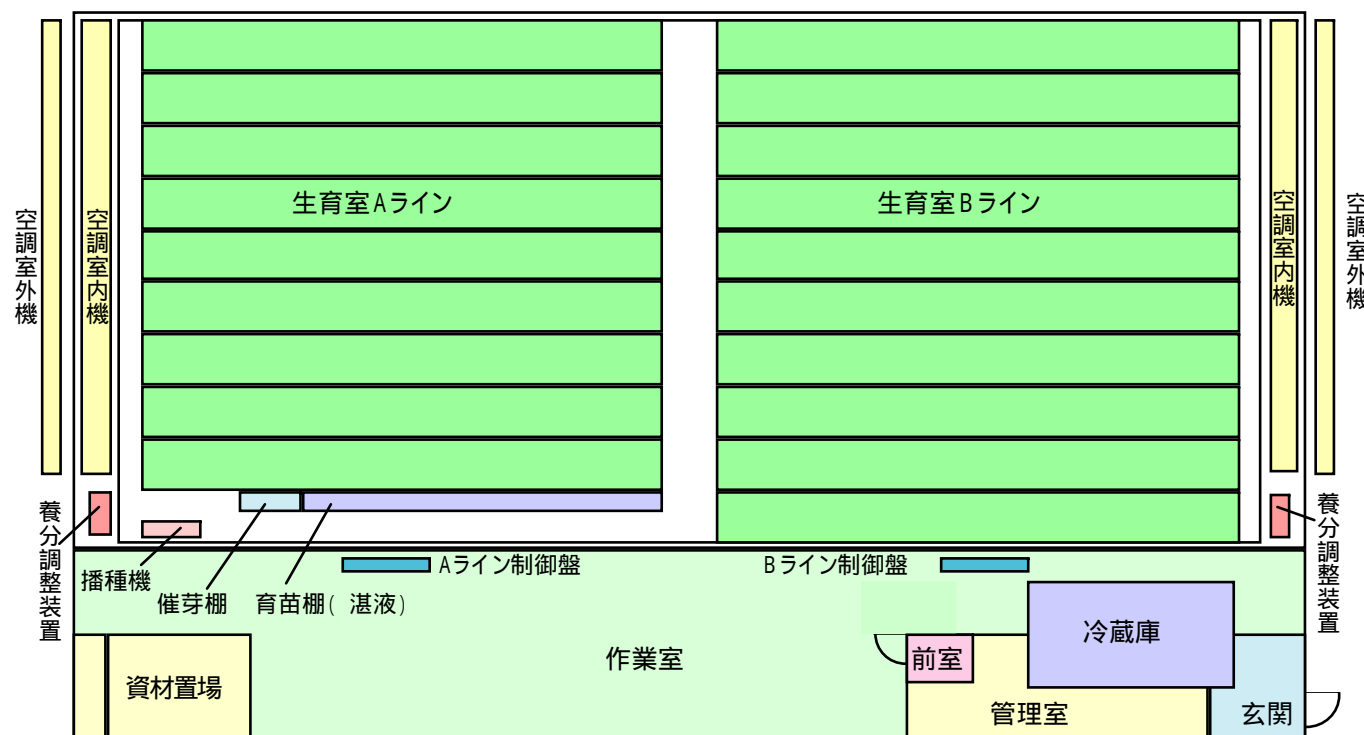
電気使用量：約3,300KWH

水使用量：約20t / 日

総工費：約5億円



平面図



# TSファーム プラント稼働マップ

キューピー株式会社  
グリーンファクトリーセンター



H10福島県白河市に  
国内最大規模の  
植物工場を自社で建設

平成19年8月現在

外販プラント  
稼働中

事業所名  
日産株数：事業年度

展示・研究用

自社プラント

(有)松代ハイクファーム  
TS-700 : H6

(有)安曇野三郷ハイクファーム  
TS-1500 : H11

(農)ハイクファーム  
TS-600 : H5

園部町無農薬野菜工場  
TS-1000 : H7

(株)夢ファーム有漢  
TS-1000 : H10  
TS-1000 : H11

(農)ハイテック羽生  
TS-1000 : H8

(有)東京ドリーム  
TS-1000 : H9

(株)夢ファーム土佐山  
TS-1000 : H6

(有)フレッシュグリーン  
TS-600 : H2  
TS-1000 : H9

夢ファームやなだに  
TS-1000 : H10

(有)夢野菜おおざいファーム  
TS-1500 : H10

仙台市農業園芸センター  
TS-100 : H4

キューピー(株)TSファーム白河  
TS-4500 : H10



キューピー(株)五霞工場内  
見学用プラント  
TS-1000 : H3



# 現在販売中の商品リスト（レタス類）

キューピー株式会社  
グリーンファクトリーセンター



## リーフレタス

- \* 葉が柔らかく、加工に適しています
- \* 巻き寿司・サンドイッチなどにもお使いいただけます

## フリルアイス

- \* 新しいタイプの結球しないレタス
- \* フリルタイプで美しい葉先、葉厚が厚くシャキシャキした歯ざわり
- \* 玉レタスに比べ栄養価（ミネラル）が豊富



## サラダ菜

- \* 葉は濃い緑色
- \* オードブル・サンドイッチなどにもお使いいただけます

## コロ・ロッサ

- \* ほんのりピンク色の葉先細かいブリーツがきれいな西洋野菜
- \* 『シルクレタス』『ピンク ロッサー』という名前でもよばれます



メニュー例 1



### 『フリルアイスとハムの簡単サラダ』

フリルアスを袋から出し、そのまま適当な大きさにちぎって盛り付け、ハム・コーン・パプリカなどをトッピングするだけの簡単サラダ！

メニュー例 2



### 『オープンサンド』

洗わずにそのままお使いいただけるのでアウトドアの調理に最適！スライスしたパンにサラダナ・フリルアスをのせ、お好みの素材のせてどうぞ！パンも水っぽくなりません。

メニュー例 3



### 『リーフレタスの春巻風サラダ』

柔らかく巻きやすいので春巻の皮を傷つけずきれいに巻けます。巻き寿司の巻芯にも最適です。

メニュー例 4



### 『中華風ピリ辛炒め フリルアイス添え』

ひき肉などの素材を中華風に炒め、フリルアスを袋から出してそのまま巻いてお召し上がり下さい。