

プレスリリース

農薬不使用のいちごスムージー新発売！ オリジナルのライスマルク×自社栽培のイチゴを使用



『草と共に生きる』をブランドコンセプトに、歩行型・乗用型草刈機などの開発・製造・販売を展開する株式会社オーレックは、ブランド発信拠点として福岡市赤坂に店舗を構える OREC green lab 福岡より「**完熟いちごのスムージー**」を、期間限定で発売いたします。

ドリンクの素材となるいちごには、自社で栽培したものを使用。安全・安心な食づくりを支えるオーレックは2010年、創業の地である福岡県久留米市城島町の旧工場に「完全人工光型植物工場」を建設いたしました。創業精神である『世の中に役立つものを誰よりも先に創る』のもと、新規事業として農薬不使用のいちご栽培に挑戦しています。

オーレックのいちごの特徴は、主に以下の3点。

1. 果物の中でも栽培期間が長く農薬の使用回数が増えるため、無農薬栽培が難しいとされるいちごを、農薬不使用にて栽培しています。
2. 収穫したいちごは、国産いちごの流通が少なくなる6月～12月にかけて近隣の洋菓子店を中心に展開しています。
※ケーキに使用されるいちごは1年を通して需要がありますが、国産のいちごは約95%が11月～5月に流通します。
3. 完全人工光型での事例が少ない一季成りのいちごを生産しています。

※一季成りとは、冬から春にかけて実が成るもののこと。

《商品概要》

- ▼商品名：完熟いちごのスムージー
- ▼価格：550円＋税
- ▼発売日：2020年7月22日（水）
- ▼特徴：スムージーには自社栽培のいちごの他、甘糍とライスマルクを使用。甘糍・ライスマルクは、弊社の水田除草機を使用し、無農薬で育てられたお米を加工したオリジナルの素材を使っています。



【城島植物工場 概要】

株式会社オーレック創業の地である福岡県久留米市城島町にある工場。2010年より「完全人工光型植物工場」としていちごの栽培を始めました。

人工照明と養液自動供給、24時間温湿度管理の完全閉鎖型のクリーンルームで一季成りいちごを栽培し、出荷しています。現在、栽培方法をさらにブラッシュアップさせるため、ITを活用して環境管理・栽培データの収集・分析を行っています。オーレックは今後も農業×ITの可能性を探求しながら、安全・安心な食を消費者に届ける仕組みづくりに取り組めます。



【OREC green lab 福岡概要】

『人と農・自然とのつながりを身近に感じられる場所』をコンセプトに、2019年10月31日、福岡市赤坂に開設いたしました。農や食をテーマにしたドリンク、図書、イベントで皆さまをお迎えます。

- ・所在地：〒810-0042 福岡県福岡市中央区赤坂 1-13-1
- ・開設日：2019年10月31日
- ・営業日：火曜～金曜 11:00～18:00
※コロナウイルス感染拡大防止のため、現在時間を短縮して営業しております
- ・ウェブサイト：<https://www.orec-jp.com/greenlab-fukuoka/>
- ・E-mail：greenlab_fukuoka@orec-jp.com



【株式会社オーレック 会社概要】

- ・創業：1948年(昭和23年)10月
- ・会社設立：1957年(昭和32年)7月
- ・本社所在地：福岡県八女郡広川町日吉 548-22
- ・代表者名：代表取締役社長 今村健二
- ・従業員数：359名(2020年6月)
- ・主要事業：緑地管理機、農業機械製造販売、健康事業、IT企業、花粉事業など
- ・ウェブサイト：<https://www.orec-jp.com>

▼掲載・取材に関するお問い合わせ先▼
株式会社オーレック 経営総合部 ブランディング広報グループ
担当：関 雅文、南立 彩花
(TEL : 092-791-8540、FAX : 092-791-8580)
kouhou@orec-jp.com