

業界初！消費期限を6日まで延長した「Techno Fresh®」製法による “超鮮度”ロングライフカットレタスを商品化 ～小売用・加工用・業務用、2024年5月発売予定～

株式会社スプレッド（本社：京都市下京区、代表取締役社長：稲田信二）は、業界初^{※1}となる消費期限を加工日+最大6日まで延長した、「Techno Fresh」製法による“超鮮度”ロングライフカットレタスの商品化を決定しました。

スプレッドの次世代型植物工場「Techno Farm」で生産した農薬を使わずに栽培されたクリーンなレタスを使用し、「Techno Fresh」の特殊加工工程を組み合わせることで、消費期限を延長しつつフレッシュでカットしたてのような“超鮮度”ロングライフカットレタスを実現しました。

小売用・加工用・業務用のカットレタス商品として、2024年5月発売を予定しています。



■ 開発背景

近年、消費者の「食の簡便化」ニーズが高まっており、料理においても時間の有効活用が求められています。また、フードサービス業界でも価格高騰や人手不足を背景に「業務の効率化」が課題となっており、スプレッドはこれらの課題解決に取り組むために、「Techno Fresh」製法による消費期限を加工日+最大6日まで延長した“超鮮度”ロングライフカットレタスの開発を進めてきました。

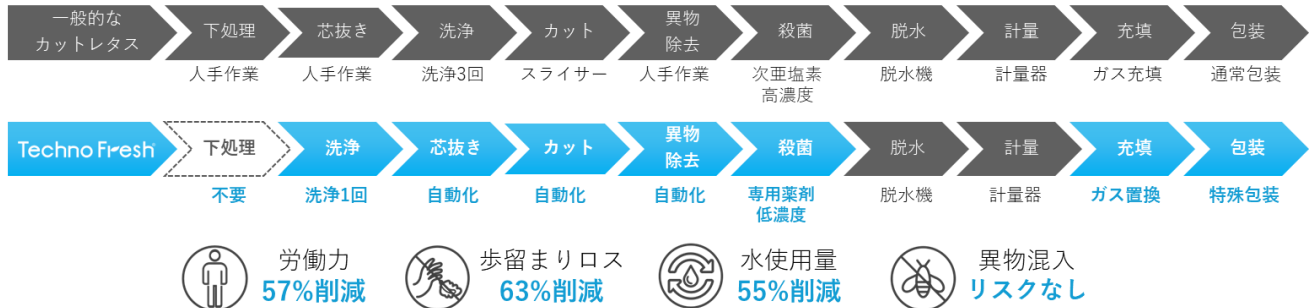
一般的なカットレタスは消費期限が加工日+3日^{※2}のため、使用するタイミングが合わなければ家庭や店頭で廃棄されることも多く、業務用においても不安定な品質や長期保存ができないことにより、メニュー開発の課題にもなっていました。スプレッドの“超鮮度”ロングライフカットレタスは3つの商品ラインナップで、小売用・加工用・業務用などさまざまなニーズに対応する商品を取り揃えました。



■ Techno Fresh®とは

「Techno Fresh」は、「Techno Farm」で生産したレタスを使用して、最先端の自動化設備と専用加工技術を組み合わせた次世代型加工工場です。これまでのカットレタス工場の課題である、労働力・歩留まりロス・水使用・鮮度保持・異物混入リスクをテクノロジーで解決した、持続可能な加工システムです。

【カットレタスの加工工程と性能比較】



■ 幅広い業態に対応した商品ラインナップ

「Techno Fresh」の“超鮮度”ロングライフカットレタスは、3つの商品規格で幅広い業態に対応いたします。商品に関するお問い合わせは、お気軽にご連絡ください。

商品ラインナップ	内容	中食	外食
①ガス置換トップシール 50g ✓即食利用		<ul style="list-style-type: none"> スーパー (デリカ) EC 	<ul style="list-style-type: none"> コンビニ デリバリー ファストフード
②脱気シーラーパック 70-150g ✓簡便利用		<ul style="list-style-type: none"> スーパー (デリカ) EC 	<ul style="list-style-type: none"> コンビニ ミールキット 宅配 全国チェーン (店舗オペレーション)
③脱気シーラーバルク 500g ✓運営コスト削減 ✓食品ロス改善 ✓新商品開発		<ul style="list-style-type: none"> スーパー (デリカ/鮮魚/精肉) ホールセール EC 	<ul style="list-style-type: none"> 中食全般 食品加工 外食全般

■ Techno Fresh®のサステナビリティ

次世代型加工工場として、人と地球にやさしい持続可能な取り組みを推進していきます。

経済性 人件費削減、廃棄コスト削減、水使用コスト削減

環境性 食品ロス削減、水資源の保全、薬剤の使用量削減

社会性 労働生産性向上、ロングライフカットレタス・アップサイクル商品の開発



※1 自社調べ(リーフレタス・保存方法 10°C以下対象/2023年8月)

※2 泉秀実「カット野菜の衛生管理と技術開発」2022年

■ 会社概要

会社名 : 株式会社スプレッド
代表取締役社長 : 稲田 信二
本社所在地 : 〒600-8815 京都府京都市下京区中堂寺栗田町 93 番地 KRP6 号館
設立 : 2006 年 1 月
コーポレートサイト : www.spread.co.jp

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社スプレッド 広報部

E-mail : pr@spread.co.jp

TEL : 050-3852-0561