

【新発売】植物工場野菜の新時代到来！ 人と地球にやさしい、新ブランド『INDOOR』 2024年3月発売

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、“未来への食づくり”として持続可能性と健康的な暮らしを実現する新ブランド『INDOOR』を2024年3月より順次発売します。

人と地球にやさしいから、続けられる。
Sustainability & Wellness
INDOOR



■ 『INDOOR』開発背景

現在、植物工場野菜は多くのスーパーマーケットで販売され、野菜売場の「新しいカテゴリー」としてポジションを確立しています。一方で、植物工場野菜の普及に伴い、当社商品の差別化や提供価値が伝わりづらくなっている課題がありました。スプレッドは多様化するお客様のニーズや植物工場野菜の需要拡大に向けた技術革新に取り組み、新たな技術をもとにサステナビリティとウェルネスをテーマにした植物工場野菜の新時代の商品として『INDOOR』ブランドを開発しました。

「植物工場野菜の需要拡大」

野菜の価格高騰・安定生産
健康志向・食料安全保障など

「消費者/需要者ニーズの多様化」

簡便性・無農薬・高品質・人件費
食品ロス・サステナブル対応など

「技術革新の進展」

品種開発・自動化・環境制御
IoT/ビッグデータなど



■ 『INDOOR』のこだわり

今回のブランド開発で特に重点を置いたのが「新たな商品価値」です。これまでの植物工場野菜にはない「新価値の創出」を目指しました。

◎お得で手軽な新サイズ『INDOOR LEAF』

新工場の「テクノファーム袋井」では、200gの大型株『INDOOR LEAF』を生産します。野菜の価格高騰が頻発する今、より生活に取り入れやすくするために、従来の1株（80g）158円の店頭価格に対して、『INDOOR LEAF』は1株（200g）298円を実現。重量当たりの価格で約25%もお得な商品となりました。また、Techno Farm 自動化生産システムのクリーンな栽培環境と徹底した衛生管理^{*1}のもと生産しているため、洗わずに食べることが可能となりました。環境配慮包装「Ecological Pack」として、プラスチック使用量を約17%削減しました^{*2}。

◎“超鮮度”カットレタス『INDOOR SALAD』

新加工製法 Techno Fresh により、カットレタスにおける洗浄技術と鮮度保持包装技術で消費期限を最大6日まで延長。トップシール包装と脱気パック包装で使い方のバリエーションが増え、多様化するニーズや食品ロス削減に対応します。

■ 商品ラインナップ

『INDOOR LEAF』（インドア・リーフ） Ecological Pack™（エコロジカルパック）

大きな株でお得感いっぱい。洗わず食べられ鮮度長持ち！

農薬を使わずクリーンに育った大株リーフレタス。環境にも配慮した紙パッケージで、簡単・便利・無駄なく使える。栄養（β-カロテン）もたっぷり！毎日野菜で健康生活。



フリルレタス



ブリーツレタス



スティックレタス



ロメインレタス

発売時期：2024年3月（予定）

商品形態：個包装株レタス（標準重量200g）

販売地域：主に関東・中部エリア（順次拡大）

参考価格：298円（税別、オープン価格）

『INDOOR SALAD』（インドア・サラダ） Fresh Bowl™ （フレッシュボウル）

いつでもどこでもスマートサラダ。フレッシュボウルでお好きな DELI をトッピング！
農薬を使わずクリーンに育ったレタスをおいしさそのまま新鮮カット。気分に合わせて食べ方いろいろ。
おうちでもオフィスでももちろん屋外でも。栄養（β-カロテン）もたっぷり！毎日じぶんサラダ。



-カット-
フリルレタス



-カット-
彩りレタス



-カット-
3種のレタス

発売時期： 2024 年 6 月（予定）

商品形態： トップシール包装カットレタス（50g）

販売地域： 主に関東エリア（順次拡大）

参考価格： 178 円（税別、オープン価格）



「フレッシュボウル」 + 「DELI」 = じぶんサラダ スマートにオリジナルサラダを楽しもう！

例えば、外出先でのランチタイム。バランスを考えてサラダも食べたいけど好みのものがない…
お気に入りのDELIはいろいろあるんだけど…

そんなときにフレッシュボウルがぴったり！気分に合わせて好きなパウチなどのDELIをトッピングすれば
一瞬でオリジナルサラダの出来上がり。いろいろ組み合わせてマイベストサラダを探すのもgood！

『INDOOR SALAD』（インドア・サラダ） Fresh Wrap™ （フレッシュラップ）

鮮度そのまま 6 日間。コンパクトだから冷蔵庫らくらく保管！
農薬を使わずクリーンに育ったレタスをおいしさそのまま新鮮カット。フレッシュラップでいつでも安心、
食品ロスにさようなら。栄養（β-カロテン）もたっぷり！毎日新鮮サラダ。



-カット-
フリルレタス (70g)



-カット-
フリルレタス (140g)



-カット-
フリルレタス (500g)

発売時期： 2024 年 6 月（予定）

商品形態： 脱気パック包装カットレタス（70g / 140g / 500g）

販売地域： 主に関東エリア（順次拡大）

参考価格： オープン価格

『INDOOR』 ブランドサイト： <https://www.indoorbrands.com>

■ Spread Solution

Innovation & Technology

「生産と加工の革新的自動化技術」

Techno Farm[®] (次世代型植物工場)

- 完全人工光型植物工場
- 垂直自動化生産
- 水資源リサイクル
- 大規模環境制御
- 集中栽培管理システム (テクノファームクラウド)

Techno Fresh[®] (次世代型加工工場)

- 植物工場専用加工工場
- 自動化加工
- 少水量洗浄
- 独自専用薬剤
- 鮮度保持包装

「環境と品質を守る新包装技術」

Ecological Pack (紙包装)

- 環境配慮包装
- 折り曲げて続けて使えるエコ包装
- プラスチック使用量17%削減

Fresh Bowl (トップシール包装)

- ガス置換包装による鮮度保持
- “じぶんサラダ”専用トッピングトレー容器
- バイオマス素材10%使用

Fresh Wrap (脱気パック包装)

- 脱気包装による鮮度保持
- 鮮度保持空気制御包材

■ 『INDOOR』ブランドコンセプト

人と地球に優しいから、続けられる。

今、私たちが暮らす地球では、安心して食料を手にすることが困難な人たちが増えています。また、気候変動や温暖化などの影響で、今までのように農作物が生産できないところも増えています。

そのような中で、私たちは「イノベーション」と「テクノロジー」で、天候に左右されず、環境への負荷を与えない、持続可能な新しい農業生産にチャレンジしています。

おいしくて、安全で栄養がある食品を、いつでも、どこでも、だれにでも、そして、いつまでも届けられる、グローバルフードインフラの構築を目指します。

■ 『INDOOR』 ブランドプロミス

Sustainability & Wellness

『INDOOR』は、人々の生活に欠かせない大切な「食」について、持続可能性と健康的な暮らしをテーマとした、“未来の食づくり”に取り組んでいるブランドです。人にやさしく、地球にやさしく、そして作物が元気に育つ、そんな新しい食を「屋内=INDOOR」からお届けします。

私たちは、50年後、100年後もずっと続く、豊かな未来社会を創造します。

Sustainability



1.食品ロス

INDOORで生産される作物は、捨てる場所がほとんどなく、日持ちがするので食品ロスの削減につながります。



2.フードマイル

INDOORはどこでも生産が可能なので、生産地と消費地を最短で繋ぎ、フードマイルの短縮に役立ちます。



3.環境保全

INDOORは農地面積やエネルギーを効率的に利用し、農業も不要なので地球環境への負荷を減らせます。



4.水リサイクル

INDOORでは栽培する過程で使用する水資源のリサイクルが可能なので、水の使用を96.6%削減*できます。*一般的な露地栽培との比較



5.安定生産

INDOORは気候変動や温暖化の影響を受けることなく生産ができるので、持続可能で安定供給ができます。



6.食料安全保障

INDOORのテクノロジーは世界中で、いつでも、どこでも、だれでも安全に食料へアクセスできる機能を持っているので、食料不足に悩む人に貢献できます。

Wellness



1.安全・安心

INDOORは農業を使わず害虫のリスクもない衛生的な環境で栽培していますので、安全・安心な食品をお届けできます。



2.品質

INDOORだから天候の影響を受けることなく、1年中いつも作物に適した環境をつくることで、高品質な食品を安定してお届けできます。



3.おいしさ

INDOORは作物にとって快適な環境をつくりだすことで、本来のおいしさを引き出します。また、加工においても新技術でおいしさと鮮度を維持しています。



4.栄養価

INDOORはβ-カロテンなど緑黄色野菜のもつ栄養価を含有していますので、おいしく健康的な食生活に役立ちます。



5.機能性

INDOORは包装の新技術として、環境性や品質保持を実現、さらに使いやすい機能でユーザビリティを高めています。



6.簡便性

INDOORはタイムパフォーマンスと調理の手間をとことん追求、食品ゴミを出さず、おいしい料理を簡単に食卓へお手伝い。

■ 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
『INDOOR』ブランドサイト	: www.indoorbrands.com

【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