

A photograph of rows of young green lettuce plants growing in white hydroponic channels. The plants are vibrant green and appear healthy. The channels are arranged in a grid-like pattern, and the background is slightly blurred, emphasizing the plants in the foreground.

水耕栽培資料

世界初の有機認証水耕栽培作物



目次

- 01. はじめに
- 02. 会社概要
- 03. 事業概要
- 04. 弊社技術の強み
- 05. 農業技術の核心理論
- 06. 栽培推奨野菜
- 07. 弊社の存在意義
- 08. 市場の背景
- 09. お問い合わせ



01 はじめに

弊社は、10年前より東南アジアの国・ミャンマーにて水耕栽培事業を営んでおります。「熱帯地域に特化した有機水耕栽培技術」を確立し、ミャンマーを拠点に世界に向けての技術輸出を行うことが目標でした。

しかし、残念ながらクーデター後のミャンマーは、日々の暮らしさえも安全に過ごすことが困難な状況になってしまいました。

そこで、本部機能としての新会社を東京にて2023年9月に設立いたしました。この提案書では、これまでに培った経験と技術を活かしたミライを創造するビジネスモデルをご提案いたします。



02 会社概要

組織名: 一般社団法人 日本コンファレンスホテル協会
所在地: 東京都中央区日本橋人形町1-1-11 日庄ビル8階
電話番号: 03-3663-5233
設立: 2019年(令和元年)6月6日
代表者: 代表理事 斉藤 正巳
事業内容: 水耕栽培技術の導入支援、災害対策用食材の開発・提供、
環境に配慮した施設内農業の普及 魚介類の陸上養殖 外国人特定
技能制度に係る職業紹介 他、研修事業全般など

沿革

- 2019年 研修施設・会議施設・ホテルの中核機関として設立
- 2021年 大手総合商社の双日株式会社とベトナム現地法人の株式会社ベトチエの3社で外国人材紹介をスタート
- 2024年 iFARM合同会社※より事業譲渡(11月5日)を受け本格的に水耕栽培技術の国内参入
- 2025年 有機養液と有機培土を用いた世界初のUSDA認証が可能な水耕栽培を開発完了し日本初の「ひまわりスプラウト」販売開始予定

水耕栽培事業概略

- | | | | |
|-------|--|-------|--|
| 2015年 | ミャンマー国ヤンゴン市に於いて完全閉鎖型植物工場事業を開始 | 2022年 | アジアの都市で、最も気候的に栽培が厳しいヤンゴンでのハイブリッド栽培を開発 |
| 2016年 | 水耕栽培作物をUnivegeのブランド名で販売開始
毎日70種類の野菜を生産、主にサラダパックに加工し販売
ヤンゴンの高級野菜市場を独占 | | |
| 2019年 | 自社水耕栽培野菜を中心とした「食材販売」と「店内飲食」ができる「グローサラント」カフェを開業 | 2023年 | 水耕栽培技術のFC事業を開始
有機養液と有機培土を用いた、世界初のUSDA認証が可能な水耕栽培技術を開発
ミャンマーでのFC本部運営を諦め、日本でFC本部事業を担う、iFARM社を設立 |
| 2021年 | クーテターにより、植物工場とカフェを同時廃業
ミャンマー北部の温帯地域に於いて室内で育苗を行い、室外で大きく育てるハイブリッド栽培を開発 | | |
| | | 2024年 | 日系企業と、ベトナム国にけるFC契約を締結
米国日系企業とラスベガスに於けるFC仮契約を締結 |

03

事業概要

世界初の《米国有機認証》取得の
水耕栽培と、新たな販売手法が
ミライをつくる

店舗・施設内に収穫する野菜トレーを乗せる水耕栽培ユニットを設置し、 生きたままの新鮮な野菜をその場でお客様に収穫していただく体験型の水耕栽培事業です。

野菜は全て、世界初の「米国有機認証取得の水耕栽培作物」となります。

独自の技術で、溶液中の病原細菌を死滅させるので有機培土をメディアとして使用可能で、USDA（米国有機認証）取得ができ、日本国内での導入が可能です。（水耕栽培業界において、培土を使用することは基本的に実証できません）



米国有機認証マーク





04 弊社技術の強み

低設備コストと高利益

① 高収穫量（他社の化学肥料を用いた水耕システムと比べても日本最高レベル）

有機作物は一般的に化学肥料野菜の2/3程の収穫量ですが、弊社作物はベビーリーフまでの栽培期間であれば、既に化学肥料以上の収穫量を実現しております。

室内の単位面積あたりの生産量は日本最大手ベビーリーフ生産会社「果実堂」の50倍程です。

② 高単価販売

有機認証野菜の東南アジア全体に於ける、平均販売単価は化学肥料野菜の1.5～2.5倍 です。

③ 高利益

収穫量が20%あがり、有機認証により販売単価が1.5倍になると売り上げは1.8倍になります。

営業利益10%の水耕栽培会社の売上が1.8倍になると、営業利益額は9倍増です。

例) 売上100－経費90＝利益10 → 売上180－経費90＝利益90

④ 低設備コスト

弊社は、設備販売で利益を得るモデルではありません。設備は全てホームセンター資材を用いた設計となります。また他社のような無菌室に近い高額設備も一切必要ありません。

05

農業技術の核心理論

H²Oではない水

EZ waterと呼ばれる「水の第4の相」を活性化させて植物を栽培しております。他社は栽培理論において、既存の科学分野を重要視され、メタサイエンス分野を用いていません。

この「第4相」を効果的に用いれば、病気の出ない収穫量の多い野菜が栽培できます。弊社では、EZ Waterを活性させるために、水に遠赤外線電磁場を照射しています。

遠赤外線電磁波帯以外にも、様々なギミックを装置やオペレーションの中に取り入れています。

放射性から軸性の渦運動エネルギー、ピエゾ効果、ペンチュリ効果、レナード効果等です。「ギミック」は加算ではなく乗算（複利）となり、高品質、多収穫、高栄養といった結果を生み出します。



06

栽培推奨野菜

スプラウト、マイクロリーフ、ベビーリーフを
推奨いたします。



ひまわりスプラウト



マイクロリーフ



ベビーリーフ

推奨理由… ① 栽培期間が短い ② 少スペース ③ 100gあたりの栄養価が高い ④ 販売単価が高い

(マイクロリーフ等はキロ単価が10,000円以上なので高級イチゴと同単価です)

07 弊社の存在意義

セルフ収穫の「4方良し」のメリット

1. 顧客のメリット

- ① 新鮮の上位互換である「生きたまま」の野菜の購入できる。
- ② 本物の安全安心：USDA冠商品であり、かつ無農野菜であり、トレーサビリティが担保されている。
- ③ 都市部で収穫体験が味わえる。
- ④ 高栄養である。

2. 販売店のメリット

- ① 賞味期限が無い＝廃棄ロスが無い。
(売れ残った商品は、翌日の収穫量が増えます)
- ② 現在販売されているカットベビーリーフより利益率が高くなる。
- ③ SDGS等への行政・企業の取り組みが可視化される。

3. 生産者のメリット

- ① 通常のカットサラダと違い、収穫・選別・異物混入チェック・計量・包装の全ての作業が無くなる。
- ② 出荷までの日数が短くなるので、高回転で植物工場を運営できる。

4. 地球のメリット（カーボンクレジットの利用も可能）

- ① 有機栽培そのものが、国家戦略である「みどりの成長戦略」。
(GX：グリーントランスフォーメーション)に完全合致している。
- ② 余計な包装資材であるゴミや、他社の水耕栽培の様なスポンジ等の産業廃棄物が出ない。
- ③ 低温物流が無くなる事で、物流エネルギーコストの低減に直結する。

08

市場の背景

カラダもココロもサイフも

喜ぶ取り組みを

・ 野菜接種の重要性を意識している人は84.2%

・ 野菜購入時のポイント

1位：新鮮さ

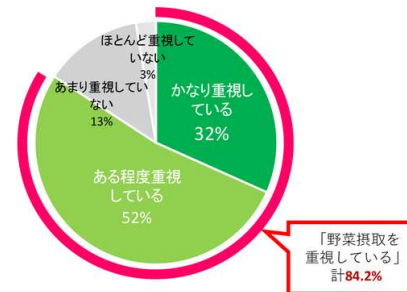
2位：価格

3位：美味しさ

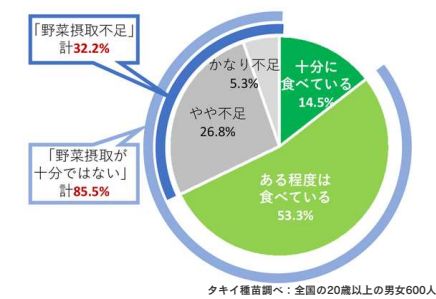
4位：安全性・信頼性

5位：栄養

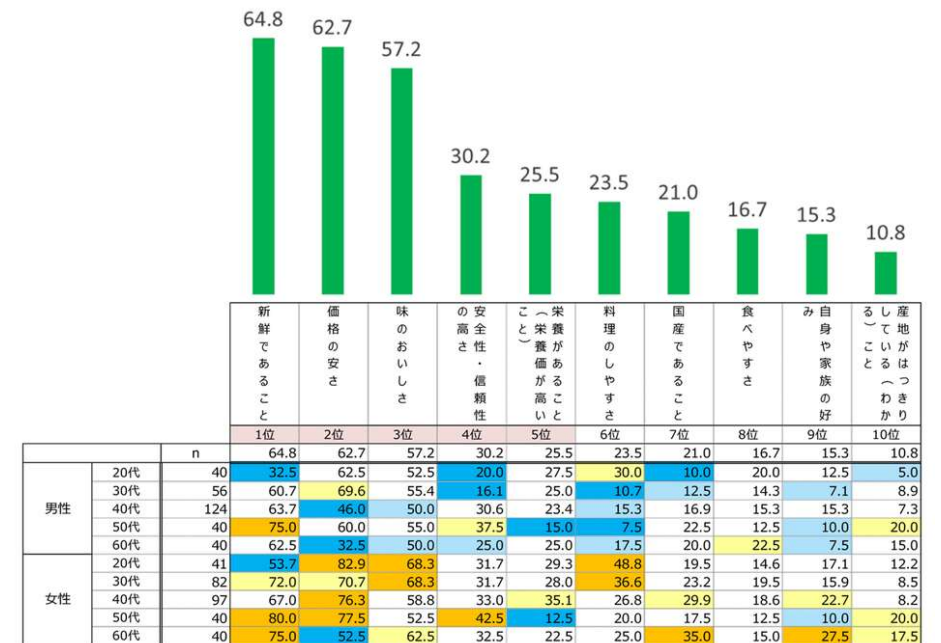
● 普段の食生活で野菜の摂取の重視度は？



● 実際に野菜を十分に食べているか？



● 普段の食生活で野菜の摂取の重視度は？



「1位：新鮮さ」

① 都市型農業の新しい野菜の生産販売モデルとしての「セルフ収穫」 販売店頭収穫)

② 生きたままの「有機野菜」をトレーごと販売(自宅収穫)

※トレー苗のサブスクをヤンゴンの日本人学校で収穫イベントを行いアンケートした結果、1/3の方が購入を希望されました。

セルフ収穫に関しては、スーパーやコンビニのセルフレジや、ファミレスのセルフオーダー、ガソリンスタンドのセルフ給油など、顧客が自分自身で本来の店側業務を行う事が常識となって来ていることに起因します。

「2位：価格」

価格は、収穫量によって変わります。

同一コストで、収穫量が2倍であれば、半値で販売しても同じ売上額となります。

弊社は、**日本最高収穫量**の栽培技術を構築、実証しています。

よって価格競争力においては、他社と比べて、頭一つ優位な戦略立案が可能です。



「3位：美味しさ」

美味しさの評価はひとそれぞれですが、化学肥料で作られた野菜に多く含有される「硝酸態窒素」がエグミが野菜の不味さのポイントになっています。

弊社は有機の土と有機の養液で栽培を行っていますので、**硝酸態窒素含有量**が少ないことが特徴です。

「4位：安心・信頼性」

安全性、信頼性の世界基準の一つとして、アメリカのオーガニック認証であるUSDAがあります。

弊社は、**世界初のUSDA認証取得が可能**な水耕栽培技術確立しています。

「5位：栄養」

栄養面では、ブロッコリースプラウトが有名なように、子供の野菜程多くの栄養があります。弊社は、日本で販売されていない「ひまわリスプラウト」と「ベビーリーフ」を中心に展開を行います。

本論の例とはずれますが、ミャンマーローカルレタスとの比較では47倍の栄養差となりました。



09 お問い合わせ

水耕栽培に関するご相談、お申し込みはメールまたはお電話にてご連絡ください



03-3663-5233



saito@mic-n.co.jp

一般社団法人
日本コンファレンスホテル協会

