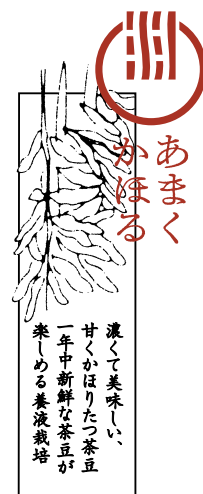




冬でも新鮮で美味しい、  
水耕栽培によるプレミアム茶豆「かほる茶豆」発売のお知らせ。  
特別な日の贈り物に最適です。

株式会社アグリホープ(本社：東京都港区、代表取締役：大久保泰典)は、「冬でも美味しいフレッシュな茶豆を食べたい！」と願う枝豆好きの要望に応えるべく、世界初の開発技術により「かほる茶豆」を発売致します。



## かほる茶豆の特徴

1. 香りと甘みがちがう！枝豆の最高品種、「茶豆種」  
糖の含有量は、一般枝豆の 2.75 倍。※山形大学農学部調べ)
2. 健康成分が豊富。日常的に食べて生活習慣対策に  
抗酸化作用が高く活性酸素の働きを抑えるプロアントシアニジン／肝機能を強化するアラニン／貧血予防に効果が高い葉酸等、  
栄養の宝庫！
3. 環境制御型の植物工場だから、安全で安心
4. 世界初の技術が実現した、茶豆の水耕通年収穫



## 開発背景

茶豆は成長が日長に左右され、露地では夏にしか収穫できない野菜で、「土耕でなければ作れない」ともいわれており、アグリホープはその固定概念に疑問を持ち、野菜の水耕通年栽培の世界的権威である千葉大学園芸学部と、茶豆研究のバイオニア・山形大学農学部をパートナーに研究を重ねること5年。試行錯誤をへて水耕栽培によって通年収穫できる日本初の茶豆「かほる茶豆」が誕生しました。



かほる茶豆

Kahoru Chamamé

■ウェブサイト

<http://www.kahoruchamame.com/>

■オンラインショップ

<https://kahoruchamame.shop-pro.jp/>

■株式会社アグリホープ

本社 株式会社アグリホープ

〒105-0004 東京都港区新橋 1-10-6 新橋M-SQUAARE9 階

生産工場いわき茶豆工場

〒979-0153 福島県いわき市川部町禾ノ宮 39