

「野菜なのに牡蠣の味!？」 インバウンド対応で注目 ベジタリアンも安心の植物性の牡蠣「オイスターリーフ」 発売1年5カ月で出荷量約270%



株式会社村上農園(本社:広島市、代表取締役社長:村上清貴)が生産する“牡蠣の風味”を持つ野菜「オイスターリーフ」の出荷が好調に推移しています。今年8月の出荷量は、発売初月の2018年4月と比較し約270%を記録しました。最近では、オイスターリーフを使ったベジタリアン向けの牡蠣料理を提供するレストランやカフェも出現。訪日外国人旅行客が増え、健康や倫理、宗教上の理由で動物性食品を避けるベジタリアンへの対応が急務となっている外食業界で、オイスターリーフは、誰でも安心して食べられる“植物性の牡蠣”として注目されています。

村上農園のオイスターリーフ

オイスターリーフは、見た目は普通の葉ですが、食べてみると生の牡蠣の風味がするユニークな野菜です。カナダ、グリーンランドなど北極海沿岸が原産で暑さに弱い野菜ですが、村上農園では山梨県北杜市に専用の植物工場を設けることで、年間を通じて安定的に生産。主にレストランなど外食向けの商品として2018年4月から本格的に生産販売をスタートしました。



↑オイスターリーフと専用の植物工場(山梨県北杜市)

オイスターリーフを使ったベジタリアン料理が食べられるお店

■ 菜道（東京・自由が丘）



【ヴィーガンカキフライ】

まいたけと菜道特製のタネを使ったフライ。オリジナル中濃ソースとオイスターリーフを添えて一緒に食べることで、口の中で「カキフライ」になる仕掛けがお客様に喜ばれています。



【ヴィーガンブラッドレスシーザー（白）】(写真左)

丸いスナックに、グラスに入った透明なトマトスープを注ぎ、オイスターリーフと一緒に食べると、貝のエキスが入ったカクテル「ブラッドレスシーザー」の味わいになります。赤いトマトスープを使った「ヴィーガンブラッドレスシーザー（赤）」(写真右)もあります。

《お店情報》

住所：東京都目黒区自由が丘 2-15-10 TEL:03-5726-9500

■ イート・モア・グリーンズ（東京・麻布十番）



【ベジタリアンガパオライス】

黒豆十穀玄米に、ガパオ風に味付けした大豆ミートミンチをのせたライスボウル。オイスターリーフを添えることで「オイスターソース」の風味が加わり、ガパオライスらしさが高まります。目玉焼きを外して、完全菜食のビーガン料理としても提供できます。



【ブッダボウル（ゲットウェル・ブッダボウル）】

健康や身体への効果を考慮したベジボウル。ヘルシーボウル(ビーガン)、エフェクティブボウル(ベジタリアン)、ゲットウェルボウル(ビーガン)の3種類から選べるようになっており、中でもゲットウェルボウルは、多種のグリル野菜とガパオミート(大豆)、アクセントとしてオイスターリーフがのって食べ応えもあるので人気を集めています。

《お店情報》

住所：東京都港区麻布十番 2-2-5 フレンシア麻布十番サウス 1F TEL:03-3798-3191

<村上農園 会社概要>

設立 1978年1月
代表者 代表取締役社長 村上清貴
売上 98億9,900万円(2018年12月期)
国内販売額 100億4,300万円(2018年12月期／うち沖縄村上農園:1億4,400万円)
事業内容 スプラウト、豆苗(とうみょう)、かいわれ大根など発芽野菜と高成分野菜の生産・販売
事業所 本社・研究開発部(広島)
生産センター(千葉、神奈川、静岡、山梨、三重、広島、福岡)
営業所(東京、名古屋、大阪、広島)
広報マーケティング室(東京)
関連会社 株式会社沖縄村上農園(沖縄県大宜味村)
ウェブサイト <http://murakamifarm.com>

このリリースは下記の記者クラブ・記者会にお届けしています。

○東商記者クラブ ○農政クラブ ○農林記者会 ○広島経済記者クラブ

【お問い合わせ先】(株)村上農園 広報マーケティング室 担当:篠田・中山

TEL:03-5212-2451/FAX:03-5212-2452/携帯(篠田):080-2943-6147

E-mail: shinoda@murakamifarm.com 住所:東京都千代田区九段北 1-10-5 サンプリッジ九段ビル 9階