

クセスゴ野菜「マイクロハーブ」シリーズから2つの新商品 和食やフレンチを引き立てる『シュンギク』と『セルフィーユ』

12月9日（木）から主に飲食店向けに本格販売をスタートします。

株式会社村上農園（本社：広島市、代表取締役社長：村上清貴、以下村上農園）は、プロの料理人向けの野菜「マイクロハーブ」シリーズから、和食を引き立てるさわやかな香りの「シュンギク」と、フレンチなどで人気の高い甘い香りの「セルフィーユ」の2つの新商品を、12月9日（木）から本格的に販売します。



“クセがスゴイ”個性派揃いのマイクロハーブシリーズ 発売3年で売り上げ3倍以上に急成長

マイクロハーブとは、個性的な風味や色、形を持つ、発芽後2～3週間の“小さなハーブ類”のことです。小さくても親野菜に負けない香りや味を持つので、料理に添えれば見た目を華やかにするだけでなく、味わいのアクセントとしても存在感を放ちます。2018年4月からマイクロハーブシリーズの販売を開始し、これまでに19商品を発売。中華のスパイス・花椒（ホアジョー）のように舌がしびれる辛みを持つ「四川花椒菜（シセンホアジョーナ）」や、蜂蜜のように甘い「ハニーステビア」、葉先に小石をまとったような姿の「ロックチャイブ」など、一般のスーパーでは見ることができない、良い意味で“クセがスゴイ”ラインナップを揃えました。プロの料理人の間で徐々に認知を広げ、市場が拡大、今年11月の売上高は、発売初年度2018年の同月比で約3.8倍に伸びました。

最新の植物工場で栽培 季節や天候によらず一年中使えるのが魅力

今回シリーズに加わる「シュンギク」は中葉春菊の幼葉で、繊細な味わいの食材が多い和食におすすめ。特有のさわやかな香りを持つ一方で、苦味や食感は親野菜よりもやわらかいので、食材の味を壊さず上品に引き立ててくれます。また、「セルフィーユ」は英語ではチャービルとも呼ばれる人気のハーブ。美しい形や甘い香りから“美食家のパセリ”とも言われ、料理からスイーツまで通年で使いたいというニーズが高いのですが、気温の高い夏場は栽培が難しく流通量が激減します。そこで当社は、季節や天候に関係なく栽培ができる植物工場の利点を生かし、通年で安定供給できるマイクロハーブとして開発しました。



《写真》 マイクロハーブの生産施設

商品概要

- 【商品名】 シュンギク
 【特徴】 中葉春菊の幼葉。小さくてもさわやかな香り。
 【価格】 442 円（税込／当社オンラインショップ価格）
- 【商品名】 セルフィーユ
 【特徴】 英名：チャービルの幼葉。「美食家のパセリ」とも呼ばれる。
 【価格】 442 円（税込／当社オンラインショップ価格）



《左写真》 シュンギクを使った料理（六雁 秋山シェフ）

…鯖を炭火で皮面を炙り、シュンギク、りんご、ごまを添え、オリーブオイルを一振りした。

《右写真》 セルフィーユを使った料理（リストランテホンダ 本多シェフ）

…パネッレ（ひよこ豆のフリット）に蒸して炙った白子をのせ、エシャロットを使った焦がしバターソースをかけ、セルフィーユを添えた。

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	106 億 1,500 万円（2020 年 12 月期）
事業内容	豆苗、スプラウトなどの発芽野菜や高成分野菜、レストラン向けマイクロハーブの生産・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、福岡）
関連会社	株式会社沖縄村上農園（沖縄県大宜味村）
加盟団体	一般社団法人 日本経済団体連合会（経団連）
ウェブサイト	https://www.murakami-farm.com

このリリースは次の記者クラブ・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]

新商品のサンプルをお送りいたします。

ご希望の方は、下記のお問い合わせ先までお気軽にご連絡ください。

【お問い合わせ先】 （株）村上農園 広報マーケティング室 担当： 松井、篠田、石田
 TEL：03-6453-0392/FAX：03-6453-0393/携帯（篠田）：080-2943-6147
 E-mail：koho@murakami-farm.com 住所：東京都港区芝公園 1-8-4 NREG 芝公園ビル 4 階