

第6回 静岡・シンガポールアグリフードフォーラム
The 6th Shizuoka-Singapore Agri-Food Forum

小林クリエイイトのご紹介 Introducing Kobayashi Create Co., Ltd.

KOBAYASHI

会社概要 Company Profile

会社名	小林クリエイト株式会社
本社所在地	愛知県刈谷市
設立	1946年（創業1937年）
資本金	1億円
売上高	409億円（2024年度）
従業員数	1059名（2024年10月）
事業内容	ビジネスフォーム、記録紙の製造・販売 情報関連機器・ソフトウェアの販売・保守情 報処理・アウトソーシング提供・植物工場

Company Name	Kobayashi Create Co., Ltd.
Head office location	Kariya City, Aichi Prefecture
Founded	1946 (founded in 1937)
capital	100 million yen
Sales	40.9 billion yen (FY2024)
employees	1059 people (October 2024)
Business content	Manufacturing and sales of business forms and recording paper Sales and maintenance of information-related equipment and software Information processing, outsourcing services, and plant factories

KOBAYASHI



アグリ事業部について About the Agricultural Business Division



所在地：静岡県富士市
Location: Fuji City,
Shizuoka Prefecture

沿革 History

1975	印刷工場として富士工場完成 Fuji Factory completed as a printing factory
2011	愛知県安城工場に植物工場新設 (アイスパラントの栽培開始) New plant factory established at Anjo Plant in Aichi Prefecture(Ice plant cultivation begins)
2013	静岡県富士市に植物工場新設（レタスの栽培開始） Established a new plant factory in Fuji City, Shizuoka Prefecture (started growing lettuce)
2020	富士工場にて植物工場増床 Expanded the plant factory at the Fuji Factory

野菜販売事業 Vegetable sales business



完全閉鎖型の植物工場にて
日産3500株のリーフレタスの生産と販売をしております

We produce and sell 3,500 heads of leaf lettuce daily in a completely enclosed plant factory.

プランター事業 Planter business



異業種から植物工場に参入した知見を活かし
水耕栽培の導入支援をしております

Leveraging our knowledge gained from entering the plant factory industry from other industries, we offer support for the introduction of hydroponic cultivation.

富士レタスについて About Fuji Lettuce



■ブランド名 Brand name

富士レタス Fuji lettuce
※商標取得済み Trademark acquired

■キャッチコピー Catchphrase

食材の新常識を追求し、信頼をお届けする
Pursuing new standards for ingredients and
delivering trust

■コンセプト concept

何日も、美味しい Delicious for days



富士レタスのお客様 Fuji Lettuce Customers



レジャー・観光施設
Leisure and tourist facilities

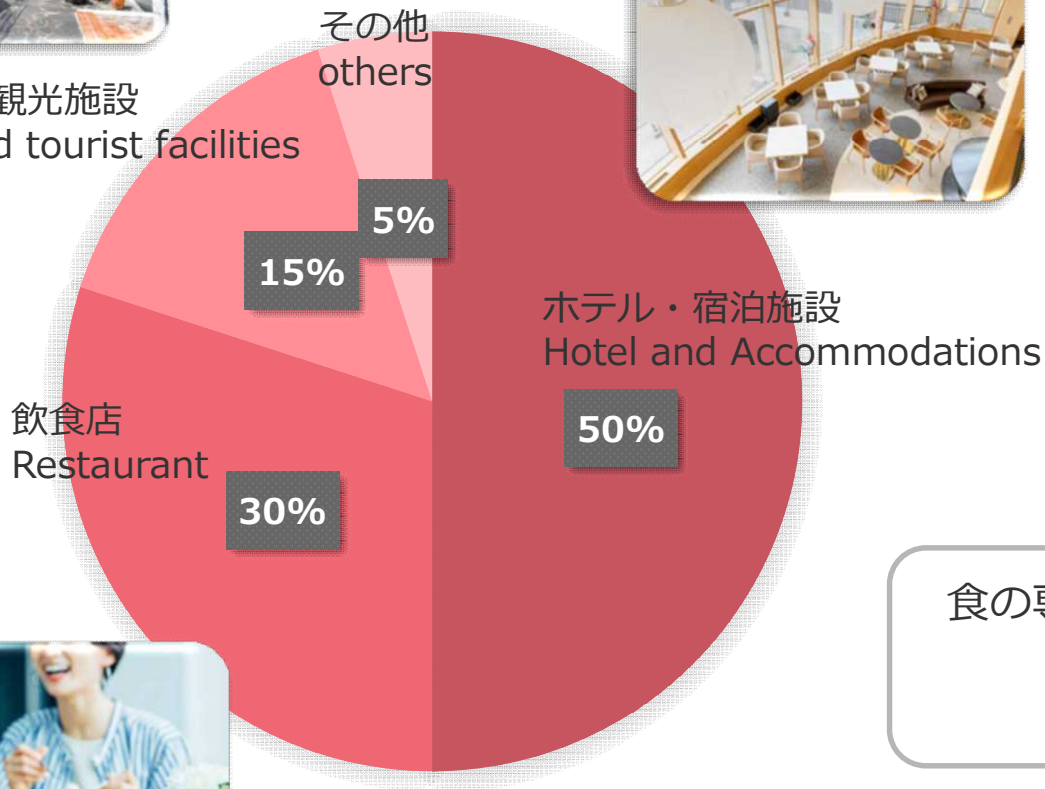


ホテル・宿泊施設
Hotel and Accommodations



食の専門家に多数ご採用いただいています

Used by many food experts



選ばれる理由① Why Choose Us?①

多品種栽培 Multi-species cultivation



クリスフリル
Chris Frill



オーバルグリーン
Oval Green



ルビーリーフ
Ruby Leaf



フリルリーフ
Frill Leaf



グリーンリーフ
Green Leaf



コーラルリーフ
Coral Reef Leaf



レッドフリル
Red Frill

- 形状のミックスが生む自然な立体感とボリューム
A mix of shapes creates a natural three-dimensional effect and volume
- 鮮やかな色彩コントラスト Vivid "color contrast"
- フワフワ、シャキシャキ、豊富な食感で料理にアクセントをプラス
Fluffy, crunchy, and rich textures add a touch of flavor to your dishes

選ばれる理由② Why Choose Us?②

日持ち21日間 Shelf life: 21 days

徹底した環境・衛生管理により菌数が少なく、
高い鮮度とシャキシャキ感を維持します。

(第三者機関により3カ月に一度菌数の検査を実施しています)

Strict environmental and hygiene management keeps bacteria counts low, maintaining high freshness and a crisp texture.
(Bacteria counts are tested by a third-party institution every three months.)

検査報告書			
小松タリエイト株式会社 御中		食品微生物センター	
部署1 アグリ事業部		株式会社 食品微生物センター	
部署2		神奈川県小田原市岡町3-20-15	
		TEL: 0120-409-929 FAX: 0465-30-1731	
検体受理日	検査実施日	報告書作成日	
2023/11/24	2023/11/24	2023/11/26	
番号	検体名		
N54816	フリルリフ		
ご注文いただきました商品の検査結果は下記の通りです。			
検査項目	結果	単位	試験方法 (使用塩)
一般細菌	300未満	CFU/g	標準寒天培養
大腸菌群	陰性	CFU/0.1g	XM-G寒天培養
大腸菌	陰性	CFU/0.1g	XM-G寒天培養
黄色ブドウ球菌	陰性	CFU/0.01g	卵黄阻マンニット食塩寒天培養
検査方法: 食品衛生検査指針微生物編 (1990・2004) 食品衛生検査指針細菌Ⅱ微生物編 (1990) 厚生労働省 監修を準拠			
備考			
検査責任者: 延田 聡			

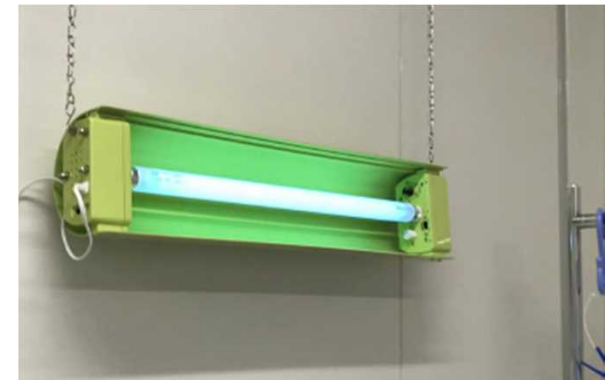
- ・ コストと廃棄ロスの削減 Reduce costs and waste
- ・ 発注・管理工数の削減 Reduction of ordering and management man-hours
- ・ 衛生リスクの最小化 Minimizing hygiene risks

選ばれる理由③ Why Choose Us?③

洗わず使える No washing

害虫防除のための設備を完備し、栽培エリアのモニタリングを徹底することで、農薬を使用せずに栽培しています。
もちろん、残留農薬は一切ありません。

We are fully equipped with equipment to prevent insect infestations, and we monitor the cultivation areas to ensure thorough measures. This allows us to grow our crops without the use of pesticides. There are no residual pesticides.



- ・ 仕込み時間の短縮 Shortening preparation time
- ・ 二次汚染リスクの排除 Eliminates the risk of cross-contamination
- ・ 水に触れないことでのテクスチャの維持 Maintains texture by avoiding contact with water

選ばれる理由④ Why Choose Us?④

安定品質・価格 Stable quality and price

天候に左右されない完全閉鎖型工場で、
当社の長年のデータに基づいた環境制御を実施。
季節を問わず高品質・安定価格を実現しています。

Our fully enclosed factory is unaffected by the weather, and
we implement environmental control based on our
longstanding data.
We are able to provide high quality and stable prices
regardless of the season.



- ・ 計画的な供給体制が生む欠品リスクの解消
Eliminating the risk of stockouts caused by a planned supply system
- ・ 安定的なメニュー提供 Stable menu provision
- ・ 予測可能で揺るぎないコスト管理の安定 Predictable and stable cost management

ミニアグリプランター Mini Agri Planter

水耕栽培が創る癒しと彩りの新しいスタイル

施設やオフィス、店内の室内スペースで
野菜やハーブ、花を育てることができる設備の導入支援をしています

- ・飲食店で：「獲れたて・地産地消」で店の個性を際立たせる
- ・福祉施設で：みんなができる かんたんシンプル作業
- ・オフィスで：社員のウェルビーイング向上とリフレッシュ
- ・天候不問・少ない水で持続可能な農作業を実現
- ・SDGs達成に貢献。新しい選択肢

A new style of healing and color created by hydroponics

We support the installation of equipment for growing vegetables, herbs, and flowers in indoor spaces in facilities, offices, and stores.

- ・Restaurants: Highlight your restaurant's unique character with "fresh, local produce."
- ・Welfare facilities: Easy, simple tasks everyone can do.
- ・Offices: Improve employee well-being and refresh themselves.
- ・Enables sustainable farming in any weather and with minimal water consumption.
- ・Contributes to achieving the SDGs. A new option.



導入事例

■ レジャー施設様 Leisure facilities

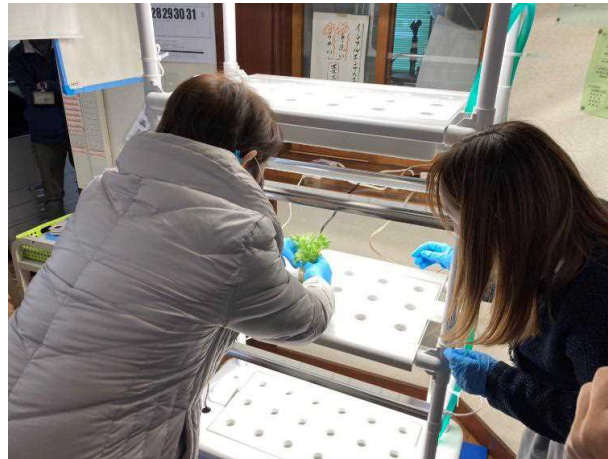


社員食堂に導入（福利厚生）
Introduction to employee cafeterias (welfare)

メニューのサラダに獲れたてのレタスを提供しています
社員の健康増進にも貢献しています

Fresh lettuce is served in salads on the menu.
It also contributes to improving the health of employees

■ 福祉施設様 Welfare facilities



障がい者福祉施設に導入（作業訓練）
Introduction to Vocational Activity Centre(Work training)

通常の委託作業などの業務遂行が困難な利用者様も取り組める
作業として利用しています

It is used as a task that can be undertaken by users who
have difficulty carrying out regular outsourced work.

ラインナップ

製品詳細

W160×D50×H200程度

給排水設備不要

電源のみで稼働

Product Details

Approx. W160×D50×H200

No need for water supply and drainage equipment

Operates with only power supply



お客様のご予算や目的に合わせて最適な機器をご提案しています
We offer the best equipment to suit your budget and purpose.

小林クリエイト：私たちの提供価値

■「安心」と「自信」のレタスをお届け

品質にこだわり抜いたレタスで、プロの料理を支えます

■地産地消の新しいかたち

自社の水耕栽培技術を活かし、小型設備の導入をサポートします

■ We support professional cuisine with our high-quality, carefully produced lettuce.

■ A new way of producing and consuming locally. Utilizing our hydroponic cultivation technology, we support the introduction of small-scale facilities.



野菜販売事業

<https://k-cr.jp/product/growing/>



プランター事業

<https://k-cr.jp/product/planter/>



コーポレートサイト
<https://k-cr.jp/>



Instagram

https://www.instagram.com/kc_agriplant01/