

SHIZUOKA-SINGAPORE Agri-Food Forum 2025



Project Title/プロジェクト名

Introducing Fuji lettuce and
a small indoor hydroponic cultivation facility that allows for local production and consumption
富士レタスのご紹介と地産地消を実現する屋内小型水耕栽培設備

Synopsis of Project

Fuji Lettuce Offers "Peace of Mind" and "Stability"
Kobayashi Create entered the plant factory business in 2011, leveraging the data management and environmental control technologies cultivated in its information and printing businesses.
We produce and sell 3,500 heads of leaf lettuce daily in a fully enclosed factory in Fuji City, Shizuoka Prefecture.

Four reasons why hotels and restaurants choose us:

21-day shelf life: Thorough hygiene management maintains freshness, reducing waste and costs.
No-wash use: Pesticide-free cultivation and thorough monitoring shorten kitchen preparation time and eliminate the risk of cross-contamination.
Multi-variety cultivation: Over seven varieties provide contrasting colors and textures for dishes.
Stable quality and price: Environmental control that is not affected by weather eliminates the risk of stockouts and achieves stable cost management.

Implementation/Application

Hydroponic Cultivation Introduction Support Solution for Urban Agriculture
Leveraging our expertise as a non-industry entrepreneur entering the plant factory industry, we provide support for the introduction of hydroponic cultivation.
We offer a compact, nutrient-solution-circulating system for growing vegetables, herbs, and flowers within facilities, offices, and stores.

Features

No water supply or drainage systems are required; it operates solely on electricity (approximately 160mm W x 50mm D x 200mm H).
It achieves sustainable farming with less water and contributes to achieving the SDGs.
Application Examples of Local Production for Local Consumption
Restaurants: Highlighting the individuality of your establishment with "fresh, locally produced, locally consumed" produce.
Offices: Introduced in employee cafeterias and contributing to improving well-being.
Welfare Facilities: Used as a work training tool for even physically challenged residents.

プロジェクトの概要

富士レタスが提供する「安心」と「安定」

小林クリエイトは、情報・印刷事業で培ったデータ管理・環境制御技術を活かし、2011年より植物工場事業に参入しました。静岡県富士市の完全閉鎖型工場で、日産3,500株のリーフレタスを生産・販売しています。

ホテル・飲食店に選ばれる4つの理由:

1. 日持ち21日間: 徹底した衛生管理で鮮度を維持。廃棄ロスとコストを削減します。
2. 洗わず使える: 農薬不使用栽培と徹底したモニタリングで、厨房での仕込み時間短縮と二次汚染リスクを排除します。
3. 多品種栽培: 7種類以上の多品種で、色彩と食感のコントラストを料理に提供します。
4. 安定品質・価格: 天候に左右されない環境制御で、欠品リスクを解消し、安定的なコスト管理を実現します。

実装/応用

都市型農業を実現する水耕栽培導入支援ソリューション

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行っています。
施設・オフィス・店舗内で野菜やハーブ、花を栽培できる養液循環型の小型設備をご提案。

特徴

- ・ 給排水設備不要で、電源のみで稼働します (W160×D50×H200程度)。
- ・ 少ない水で持続可能な農作業を実現し、SDGs達成に貢献します。

地産地消の応用例

- ・ 飲食店: 「獲れたて・地産地消」で、店の個性を際立たせます。
- ・ オフィス: 社員食堂への導入やウェルビーイング向上に貢献。
- ・ 福祉施設: 困難な利用者様も取り組める作業訓練として活用。

