

きれいな美味しさ いつも、旬。



大阪 江坂の水耕栽培野菜です
太陽光で“栽培期間中 無農薬”で育てています
えぐみが少なく、さっと洗うだけでサラダなどそのまま生でおいしく召し上がっていただけます



ルッコラ



セルパチコ



スイスチャード



サラダほうれん草



サラダこまつな



カーリーケール



フリルレタス



ミニセルリー



パクチー



エルバステラ

■ 江坂ファーム概要

- 温 室 : ガラス温室 約1,300㎡
太陽光型水耕栽培 (ナッパランド)
育苗設備 (苗テラス)
- 栽 培 : 水温調整により年間を通して安定栽培
播種から約1カ月で収穫
- 販 売 先 : 小売り: 関西スーパー、千里阪急百貨店、スプラウト (箕面) など
レストラン: 旬穀旬菜(梅田)、オーガラージュ(江坂)、
浮橋 (グランヴィア大阪) など



■ 会社概要

設立	2018年7月 (2019年4月 江坂ファーム事業開始。同5月 特例子会社認定)
代表者	代表取締役社長 渡辺 晶子
資本金	3000万円 (DSPアソシエ(株) 100%出資)
従業員数	10名 (うち、障がい者7名)
事業内容	野菜の栽培および販売

企業理念

私たちは一人ひとりが自分らしく働き、笑顔とおいしさをつくります

行動指針

- 尊 重 関心と思いやりを持ってお互いを尊重しよう
- 誠 実 自分と野菜に正直に向き合おう
- 安心安全 お客様に安心安全な野菜を届けよう



ココワーク 江坂ファーム
大阪府吹田市江の木町33-94 (大日本住友製薬 総合研究所内)

アクセス: 大阪メトロ 御堂筋線 江坂駅南口から徒歩約10分

ココワーク webサイト
<https://www.cocoworkjoy.com/>

