



世界トップレベルで
苦味が少ない

高機能性 レタス 開発

硝酸態窒素 **74** ppm[※] 達成!



※一般社団法人日本食品分析センター
による、4検体の平均値。



美味しくて安全

エグ味の原因にもなる硝酸態窒素の数値を下げたことで優しい野菜本来の味が引き立ちます。小さいお子様にも安心して食べていただける美味しいレタスです。

高品質

完全閉鎖型の自社植物工場で生産。播種から収穫まで完全無農薬栽培とし、収穫後は直ちに梱包・予冷。高品質なレタスをお届けします。





硝酸態窒素のリスク

①硝酸態窒素の一部は、口内や消化管内の微生物により還元されて亜硝酸化し、血中のヘモグロビンと結合してメトヘモグロビンを生じる。血中のメトヘモグロビン濃度は通常 1-3%だが、10%を超えると酸素供給が不十分となりチアノーゼ症状を呈するメトヘモグロビン血症になる。

②亜硝酸態窒素は、胃の中で第二級アミン等と反応して、N-ニトロソ化合物を生成するおそれがあるとされている。N-ニトロソ化合物は動物実験において発がん性があることが報告されている。

※農林水産省HPより抜粋（硝酸塩を硝酸態窒素に変換）

[EU] 食品中の硝酸態窒素の基準値

			
ホウレンソウ	レタス	ルッコラ	ベビーフード
791ppm	1,130ppm	1,582ppm	45.2ppm

アイクスの取り組み



農業とAIの二刀流

アイクスはAI開発とデータサイエンスに強みを持つテックベンチャー。デジタル技術で農業のDX化を実現します。



独自の生産方法

各種センサーやカメラを活用し生育環境を緻密に管理し、アイクス独自の生産方法で高機能性レタスの開発に成功しました。



新たな商品開発

低硝酸態窒素レタスに次いで高ポリフェノールレタスの開発も進行中です。