

株式会社 Carnaplus × 株式会社マルシメ

海洋ミネラル・ナノバブル農法

先進的な高付加価値農業の実施報告について

株式会社 Carnaplus（所在地：茨城県ひたちなか市、代表取締役：菅原 英将「スガワラ ヒデノブ」）と株式会社マルシメ（所在地：秋田県横手市十文字町、代表取締役：遠藤 宗一郎「エンドウ ソウイチロウ」）は 海洋ミネラル、ナノバブル水を組み合わせた独自の農法における実証実験をおこない、一部の農作物において品質向上ならびに廃棄ロスにつながる結果が得られましたのでご報告いたします。今後も海洋ミネラルとナノバブルの技術が持つ「農作物の付加価値」を高め、生産者と販売者の双方にとりまして更に発展していけますよう、また、当社も、持続可能な地域農業の活性化に貢献していけるよう、引き続き活動して参ります。

【ダウンロード URL】 <https://www.carna-plus.com>

実施背景と目的

株式会社 Carnaplus は、海のミネラル「メルトミネラル」を通じて、お客様に健康的で豊かな生活をお届けするパートナーとなることを目指しております。私たちは、海水を原料にした高品質な肥料やサプリメントの製造・販売を手掛けており、自然の恵みを最大限に活かした商品をご提供しております。お客様の健康とウェルネスを第一に考えて最新の確かな技術と専門知識を駆使しながら、安全で効果的な製品開発に日々取り組んでおります。今般、同技術を導入した現地生産者および、販売関係者が集い、栽培成果や市場評価を共有する会として実施し総勢 60 名の生産者が海洋ミネラル・ナノバブル水を活用し、20品目にわたる作物を栽培いたしました。

・栽培成果の一例

1. 農作物の品質・収穫量の向上／ネギの糖度 7.4 度→9.4 度に向上、ブロッコリーの栄養価、カリウム含量が 165%増加、ピーマンの収穫量が通常期の約 2 倍に増加。里芋の収穫量は約 2.5 倍に増加したという結果報告がなされました。
2. 鮮度保持(棚持ち)の改善／店頭の陳列期間が大幅に延長され、一例として、サクランボ：陳列期間が 3 日間から 5 日間と2日延長。長ネギは通常 5 日程度で葉の黄変が発生するところ、7 日経過後も黄変することなく、高い鮮度を維持。一部の農作物では廃棄ロス(フードロス)の削減に大きく寄与いたしました。
3. 市場評価と収益性／高品質かつ鮮度保持に優れた作物が一部消費者の方より支持を得ており、高付加価値販売による生産者の収益向上(農業所得の増大)に直結している実態が確認されました。一例として都内屈指の高級スーパーとして知られる「紀ノ国屋青山店様」において、競合産地を上回る異例の高単価で取引されている点は本農法の市場競争力があることを立証した裏付けとも言える結果でありました。

以下、参考情報

サクランボ:500g 5,300 円

一般的な市場相場(2,000 円～3,000 円前後)を大きく上回る「特選・贈答品ランク」として定着。

シャインマスカット(1 房あたりの店頭価格比較):秋田県産(本農法):3,500 円

長野県産:2,800 円

山梨県産:2,200 円

有名産地の長野・山梨産を抑え、秋田県産が最も高い評価(約 1.2 倍～1.5 倍の価格)で販売されていた実績。

今回の取り組みを契機に当社は今後、茨城県内に同技術の普及を検討するにあたり、先進地であります秋田県内の成功事例を参考に、今後、弊社としても技術展開に努めて参りたく存じます。

【会社概要】

会 社 名: 株式会社 Carnaplus

本社所在地: 茨城県ひたちなか市大字市毛960番2号

代表取締役: 代表取締役 菅原 英将

事 業 内 容: 健康食品、自然食品製造、農業資材の製造、販売、輸出入飼料

会 社 設 立: 2025 年 1 月

ホームページ: <http://www.carnaplus.com>



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 Carnaplus 菅原・飯高 Mail : info@carna-plus.com