

もやし業界初！1週間鮮度を保証 [鮮度+]かみもやしが登場！

イオンネクスト株式会社（本社：千葉市美浜区、代表取締役社長：バラット・ルパーニ）は、2月12日（水）より、「Green Beans」において、お届けから1週間「新鮮でおいしい」をお約束する1週間鮮度保証「鮮度+」（以下「鮮度+」）から、「かみもやし」を発売します。



イオンネクストは、食品の鮮度と品質にこだわり、ネットスーパーならではの課題である「お客さまが商品を手に取って選べない」点を解消するため、より新鮮でおいしい商品をお届けするために、1週間鮮度保証「鮮度+」を提供しています。鮮度を保証したこの「鮮度+」は2025年2月現在で30品目を超えるまでに拡大し、お客さまから高い評価をいただいています。

「鮮度+」かみもやしは、通常のもやしの消費期限が3～4日である中、もやし業界では初となる、8日間の消費期限を実現しました。有機栽培種子を使用し、丁寧に栽培されたもやしは、岐阜県養老町のセンターでパックされ、翌日にお客さまの元へ新鮮な状態でお届けします。最大の特徴は、もやしの呼吸に合わせた特殊な紙パッケージ「イキイキ包材」です。このパッケージは、日が経つと発生しやすい独特のにおいを抑え、もやしの鮮度を保ちます。これにより、1週間分のもやしをまとめ買いしても、シャキシャキとした食感とみずみずしいおいしさを最後までお楽しみいただけます。

イオンネクストは今後も、徹底した温度管理と品質管理を行い、「新鮮でおいしい」商品をお届けします。お客さまに「安全・安心」な商品を提供し、多くの方々にご満足いただけるよう努めてまいります。

<商品概要>

発売日	2025年2月12日（水）
商品名	[鮮度+] 岐阜県産かみもやし（製造翌日お届け）
規格	200g
価格	本体価格58円（税込価格63円）

<「鮮度+」かみもやしとは？>

業界初となる8日間の消費期限を実現した商品です。一般的なもやしは3～4日で消費されることが多い中、この「鮮度+」かみもやしはその鮮度をしっかりと保ちます。製造日翌日にお届けし、もやしの「呼吸」に合わせた特殊な紙パッケージを使用することで、もやし特有のにおい（酸臭）を抑え、シャキシャキとした食感とみずみずしいおいしさを最後までお楽しみいただけます。

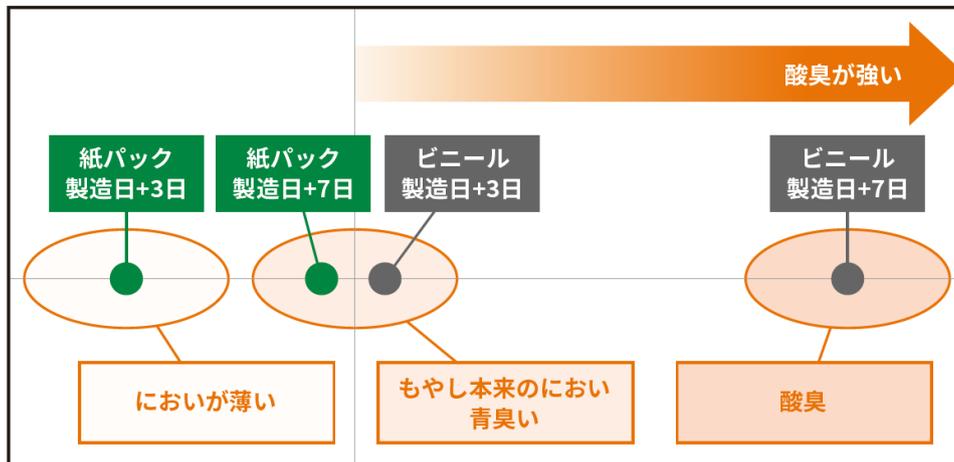


図 におい分析+官能評価結果
※オレンジ枠線内は官能評価で得られたコメント

※ガスクロマトグラ法による分析

- コールドチェーン

低温を保ち続けるコールドチェーンで輸送し、グリーンビーンズ独自の鮮度チェック施設や、お届け時の配送トラックでも低温管理を徹底しています。この一貫した温度管理が、「1週間ずっとおいしい！」を実現します。

- 呼吸に合わせた特殊包材（紙）

もやしの呼吸に合わせた特別な紙製包材「イキイキ包材」を使用することで、商品の鮮度を保ち、もやし特有のにおいの発生を抑制します。特殊包材で品質が保たれることで、長期間にわたって新鮮な状態を維持することができます。

- 原料の温水殺菌&手に触れない取り扱い

使用している緑豆は温水で丁寧に殺菌され、その後は機械ラインで衛生的に取り扱われます。手に触れることなく処理されることで、品質が保たれるだけでなく、商品の安全性も確保されています。

※対象商品は鮮度を保つため徹底した管理を行い自信をもってお届けしておりますが、万が一、鮮度にご満足いただけない場合は返金の対応をさせていただきます。

<「鮮度+」かみもやし特集ページ>

「鮮度+」かみもやしができるまでの過程や、もやし業界トップ企業である株式会社サラダコスモ中田智洋社長のインタビューを紹介しています。ぜひ特集ページをご覧ください。

URL : <https://service.greenbeans.com/media/article/115/>

以上