



ふしちゃんファーム





すっぴん小松菜

商品 : 有機小松菜
認証 : 有機JAS、ASIA AGP
時期 : 周年
生産量 : 1,500kg/週
規格 : 40cm程度、70g程度/株
販売形態 : 個包装 / キロ単位の量り売り



すっぴんロメインレタス

商品 : 有機ロメインレタス
認証 : 有機JAS、ASIA AGP
時期 : 周年
生産量 : 3,000個/週
規格 : 40cm程度、150g以上/個
※時期によって130g以上/2個
販売形態 : 個包装 / キロ単位の量り売り



すっぴん水菜

商品 : 有機水菜
認証 : 有機JAS、ASIA AGP
時期 : 周年
生産量 : 500kg/週
規格 : 50cm程度、100g程度/株
販売形態 : 個包装 / キロ単位の量り売り



すっぴんほうれん草

- 商品 : 有機ほうれん草
- 認証 : 有機JAS、ASIA AGP
- 時期 : 周年
- 生産量 : 500kg/週
- 規格 : 40cm程度
- 販売形態 : 個包装 / キロ単位の量り売り



すっぴんいちご

- 商品 : 有機いちご
- 認証 : 有機JAS、ASIA AGP
- 時期 : 12月下旬～4月下旬
- 生産量 : 150kg/週
- 規格 : 200g/パック
- 販売形態 : 個包装

2024年度 出荷予定表

品目	生産数量	1月			2月			3月			4月			5月			6月		
		上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬
小松菜	1500kg/週	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ほうれん草	500kg/週	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
水菜	500kg/週	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ロメインレタス	3000個/週	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	△
パクチー	200kg/週																○	○	○
セルパチカ	100kg/週		○	○	○	○	○	○	○										
いちご	150kg/週	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○						

品目	生産数量	7月			8月			9月			10月			11月			12月		
		上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬
小松菜	1500kg/週	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ほうれん草	500kg/週	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
水菜	500kg/週	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ロメインレタス	3000個/週	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	○	○	○	○
パクチー	200kg/週	○	○	○	○	○	○	○	○	○									
セルパチカ	100kg/週																		
いちご	15kg/週																		○

備考)

有機JAS認証圃場：ビニールハウス61棟（約15,000㎡）、露地100a

ASIAGAP及び有機JAS認証農産物。

規格は弾力的に対応可。

原則、ケース単位の販売。

物流については、大田市場、豊洲市場及び、埼玉、千葉の一部まではルート配送あり。

全国の市場へのルートを10月よりスタート予定。

※ロメインレタス規格は△は変更(130g以上/2個)

ふしちゃんファームの野菜は全て
有機JAS認証と、ASIA GAP認証を取得しています。



肥料にこだわり、
研究機関と連携をとりながら有機栽培技術の開発を進め、
機械やICTを用いて労働生産性を上げる工夫をしています。

それにより有機野菜の
高品質・適正価格・安定供給
を実現しています。



高品質

- 見た目が慣行のものと変わらない、キレイな野菜を供給します
- 肥料にこだわり、栄養がある美味しい野菜を作っています
- ASIA GAPに則り、食品安全を徹底的に守っています

適正価格

- 手に取りやすい価格で販売します

安定供給

- 主要品目を、年間供給します
- 鮮度のよい野菜をお届けします



化学肥料や化学農薬、

畜ふんは全く使用せず、

植物性堆肥と魚系肥料で栽培しています。

土壌分析に基づいて窒素・炭素・ミネラルのバランスを意識した土づくりを行うことで

えぐみが少なく

甘くてうまみのある野菜

となっています。

1



肥料の窒素量を減らし、炭素量を上げることで強い野菜を作ります。

4



袋詰めを18度以下程度で行います。

2



遮光ネットにより、収穫時の野菜の温度上昇を抑えます。
収穫袋は、鮮度保持袋を使用しています。

5



冷蔵庫内は、加湿器・鮮度保持システムを導入しています。

3



0.5度以下で予冷します。

6



コールドチェーンで納品します。

有機栽培で地球にやさしく

- 野菜への水やりに「土壌水分センサー」と「灌水制御装置」を活用しています。
「土壌水分センサー」で地中水分量を計測し、水が必要なときだけ「灌水制御装置」を使って必要量のみ水を与えています。

このようにすることで野菜は水切れをせず品質良く栽培でき、水を無駄なく効率よく活用することができます。

また、有機栽培を行っているため化学農薬・肥料の成分が流出がありません。

持続可能な地産地消を目指す取り組み

- 市内の小学校給食に使われてます
「子ども達に生でも食べられる安全な野菜を食べてもらいたい」
「学校給食を通して子ども達の健康を守りたい」
- 市内の小学校で食育授業を行っています
「子ども達に有機野菜を知る機会を提供したい」

「自然に抗わず、共に生きる」
オーガニックのこだわり
ふしちゃん×SDGs



会社名	株式会社ふしちゃん
所在地	本社・つくば農場：茨城県つくば市手子生2238 常陸太田農場：茨城県常陸太田市東連地町
代表	代表取締役 伏田 直弘
設立	2015年12月
資本金	9,800,000円
事業	葉菜類を中心としたの有機野菜栽培、販売
規模	つくば：ハウス61棟（16,000m ² ）、露地110a 常陸太田：ハウス45棟（10,000m ² ）
従業員数	社員6名 パート16名、外国人実習生6名（2024年4月時点）
栽培品目	葉菜類（小松菜、水菜、ほうれん草、ロメインレタス）、いちご
販売先	宅配、生協、スーパー、市場、レストラン、直売所等
認証	有機JAS、ASIAGAP



