

～ 「Green Beans」だから新鮮 ～

品質が安定しないオーガニック(有機)野菜の1週間日持ちを実現！

## 「有機ほうれんそう」「有機こまつな」を 1週間鮮度保証する「鮮度+ (せんどぷらす)」から発売

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、3月12日（火）より、オンラインマーケット「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、「有機 ほうれんそう」「有機 こまつな」を発売します。



【鮮度+】群馬県産 有機 ほうれんそう  
えぐ味の少ないほうれんそうになる栽培にこだわっています。



【鮮度+】群馬県産 有機 こまつな  
茎がしっかりしてみずみずしく  
歯ごたえのある小松菜です。

イオンネクストは、自然・生態系・社会と調和のとれた持続可能な農産物の調達に努め、「安全・安心」と「自然環境への配慮」に重点を置き、化学的に合成された農薬や化学肥料に頼らず、自然の力を活かして生産されたオーガニック野菜の取り扱いを強化しています。

また、食品の鮮度と品質にこだわり、お客さまにより新鮮でおいしい商品をお届けするために、鮮度を徹底追及した「鮮度+」を取り扱っています。

**このたび、品質の安定しないオーガニック野菜において鮮度を保つことを実現したことから、新たにオーガニック野菜の2品目を「鮮度+」として発売します。**

「鮮度+」は、販売する時期に最適な産地の選定や、野菜の特性に合わせた鮮度維持に適した「長持ちパッケージ」の使用、徹底したコールドチェーンの実現に加え、品質チェックを通じて鮮度保持期限を記載するなど、お届けから1週間「新鮮でおいしい」をお約束する商品です。

取り扱い当初は、5品目の野菜からの取り扱いでしたが、「新鮮でおいしい」「本当に長持ちする」など多くの高い評価を得て、累計売数は10万点以上を販売し、今回の商品を含め13品目へ品揃えが拡大しています。

イオンネクストは今後も、「安全・安心」な商品をお客さまにご提供し、持続可能な社会の実現に貢献し続けるとともに、農産物のオーガニックの売上構成比を2030年までに30%まで引き上げることを目指しています。さらに、2024年度中に「鮮度+」のラインナップを約20品目まで拡大し、自然環境の持続可能性と新鮮でおいしい商品をお届けできるように努めてまいります。

## <1週間鮮度保証「鮮度+」オーガニック野菜（有機）の概要>

発売日：2024年3月12日（火）

商品名：[鮮度+] 群馬県産 有機 ほうれんそう 200g

[鮮度+] 群馬県産 有機 こまつな 200g

価格：各 本体価格198円（税込価格214円）

※「鮮度+」URL：<https://greenbeans.com/products?source=navigation&sublocationId=ece73fed-248b-4838-9122-8e7d95c55285>

※価格は3月12日時点の価格です。

※野菜は鮮度を保つために徹底した管理を行い、自信をもってお届けしていますが、万が一、鮮度にご満足いただけない場合は、カスタマーサービスセンターまでご連絡ください。

## <「鮮度+」特集ページ>

URL：<https://service.greenbeans.com/media/feature/sendoplus/>

### produce

**Point1**  
今こそおいしい産地から

気温や気候の影響を受けやすい日本では、時期によって最適な産地の野菜を選ぶことがとっても大切。鮮度がつづく野菜をお届けするため、グリーンビーンズによる農場ネットワークにより、「今こそおいしい産地」を多数の農場から選び抜くことを可能にしています。また、各農場でもおいしいものだけを選ぶ目利き基準を設け、徹底しています。



### cold chain

**Point2**  
ずっと低温でお届け

低温を保ったままお届けするコールドチェーンを実現しています。一つひとつ手に取り検品するグリーンビーンズ独自の鮮度チェック施設や、ご自宅までお届けする配送トラックなどで、冷蔵環境を保つことで野菜の劣化を防ぎます。徹底した温度管理があるからこそ、鮮度が続くのです。



### package

**Point3**  
長持ちパッケージと合格印！

野菜の特性に合わせ、「呼吸するパッケージ」など、鮮度が続く最適なものを採用しています。梱包後には、しっかり一つひとつ検品した証に、合格印（※）を貼っています。

※鮮度+（せんどぶらす）のステッカー



## <「鮮度+」現地取材記事>

タイトル：「1週間ずっと鮮度が続く「オーガニック野菜」が登場！群馬県のとびきり産地を現地取材」

URL：<https://service.greenbeans.com/media/article/054/>

