

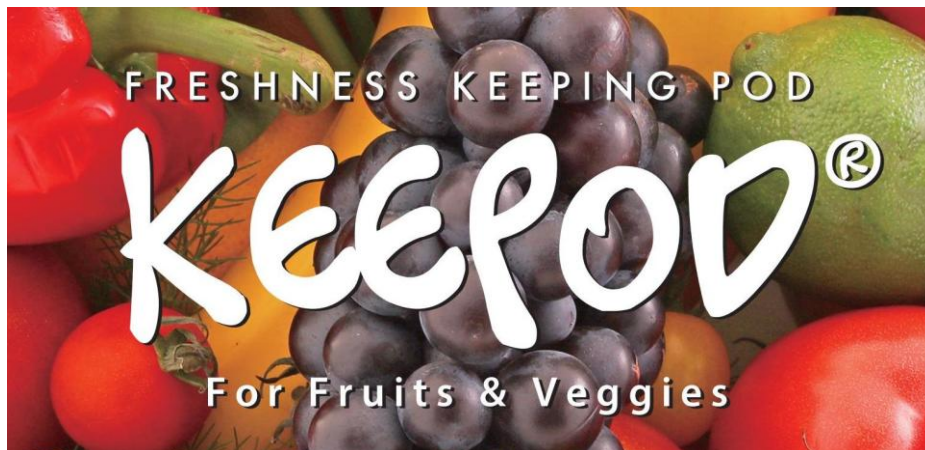
News Release

2017年6月30日

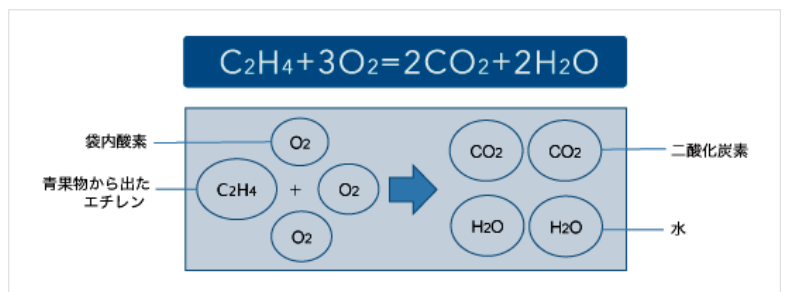
報道関係各位

特許出願技術で野菜や果物の新鮮さを保つ 日本野菜ソムリエ協会推奨の鮮度保持抗菌パック 「Keepod®」が全国で販売開始 ～ 7月3日より全国の東急ハンズにて ～

一般社団法人日本野菜ソムリエ協会（所在地：東京都渋谷区、理事長：福井栄治、以下当協会）が推奨する、野菜や果物の新鮮さを長く保つ、鮮度保持抗菌パック「Keepod®（キーポッド）」が、7月3日より全国の東急ハンズで販売開始、また「Keepod®オンラインストア」も開設。全国どこからでも購入できます。



鮮度保持抗菌パック「Keepod®」は、株式会社KDS（本社：東京都港区、代表取締役会長／CEO：阿部輝彦）のプロデュースにより、大阪大学産業科学研究所の川上茂樹特任准教授（農学博士）と株式会社ニッショー化学の産学連携で誕生したエチレンガスコントロールによる青果物鮮度保持技術（特許出願中：特願 2016-01956）を用いた、野菜・果物のための鮮度保持パックです。独自開発した技術により、エチレンガスと酸素を、水と二酸化炭素に分解することで野菜や果物の鮮度を保ちます。



当協会は、「Keepod®」を活用することで、各家庭でより手軽に新鮮な野菜や果物を楽しむことができるようになる点を高く評価し、推奨させていただきました。「Keepod®」は業務用もあり、飲食店や青果物店、また農業従事者と生活者を直接つなぐ、産地直送サービスにも活用できるため、鮮度の良い農産物が生活者へ届けられることも期待しています。

当協会はこれからも「次世代に農業を継承する」「日常的に食を楽しめる社会の創造」という協会理念の実現を目指し、さまざまな取り組みを行ってまいります。

<商品「Keepod®」に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社KDS

所在地：東京都港区麻布十番 3-1-5 ストック麻布 K&S603

電話：03-6809-6812

メール：info@keepod.jp

H P：<http://keepod.jp/>

<資料：「野菜ソムリエ」概要> [URL : http://www.vege-fru.com/](http://www.vege-fru.com/)

野菜・果物の知識を身につけ、その魅力や価値を社会に広めることができるスペシャリストです。

『野菜ソムリエ』の使命は、生産者と生活者の架け橋となること。

現在、キャリアアップ・キャリアチェンジ、家族や社会貢献を目指す多くの方々が挑戦しています。

『野菜ソムリエ』は、当協会が唯一認定する資格です。

■野菜ソムリエ資格者数（2017年5月末日現在）

<累計受講者数 59,996名>

野菜ソムリエ（旧：ジュニア野菜ソムリエ） 53,675名 *合格率80~85%

野菜ソムリエプロ（旧：野菜ソムリエ） 2,836名 *合格率30%程度

野菜ソムリエ上級プロ（旧：シニア野菜ソムリエ） 143名

■野菜ソムリエの主な活動

- ・イベント ・セミナー講師 ・企画 ・メディア出演 ・講演 ・執筆 ・レシピ開発
- ・商品開発 ・コンサルティング ・商品や農産物のブランディング
- ・売り場や店舗のプロデュース ・青果物に対するエビデンス提供 ・料理教室主宰
- ・地方創生に係る提案や実施

…他様々なステージで、個々の個性や専門性に合わせて活躍中

■運営団体について

[一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会]

創立 2001年8月7日

理事長 福井 栄治

所在地 東京都渋谷区宇田川町 20-17 NMF 渋谷公園通りビル 4F

拠点 東京本部／札幌支社／仙台支社／名古屋支社／大阪支社／福岡支社

事業 野菜ソムリエの資格提供と育成 各種講座やコンテンツの企画開発・提供

本件お問合せ先

一般社団法人日本野菜ソムリエ協会 広報

東京都渋谷区宇田川町 20-17 NMF 渋谷公園通りビル 4F

TEL (03) 5489-8636 E-MAIL : koho@vege-fru.com