

『SKINCARE LOUNGE BY ORBIS』と『プランテックス』『CURATIVE KITCHEN』がコラボレーション

## 最先端テクノロジーによって誕生した“高機能<sup>※1</sup>レタス”を採用

### 「素材の力を引き出し美しさへと導く」インナーカラーサラダを9月11日（土）より販売

オルビス株式会社(本社：東京都品川区、代表取締役社長：小林琢磨、以下：オルビス)は表参道の体験特化型施設『SKINCARE LOUNGE BY ORBIS』にて、最先端テクノロジーによって誕生した“高機能レタス”を採用し、「素材の力を引き出し美しさへと導く」がコンセプトの3種の『INNER COLOR SALAD（インナーカラーサラダ）』以下：インナーカラーサラダを9月11日（土）より販売開始いたします。

この『インナーカラーサラダ』は、栽培環境制御に優れた最新の人工光型植物工場で栽培することにより、従来の栽培方式では引き出せなかった、野菜が本来持つ栄養素の含有量を増やすことに成功した、『株式会社プランテックス』（本社：東京都中央区、代表取締役社長：山田 耕資、以下：プランテックス）のレタスを中心に、健康の源である食で女性の健康を応援したいとの思いから表参道にオープンしたカフェ、『CURATIVE KITCHEN（キュラティブ キッチン）』以下：CURATIVE KITCHEN』（本社：大阪市北区、代表取締役社長：川越 美香、以下：アピス MC ホールディングス）がメニュー開発を担い実現しました。『SKINCARE LOUNGE BY ORBIS』内1階の、その日のあなたに寄り添う食からのケアを提案する『JUICE BAR』で販売いたします。

※1 βカロテンなど野菜本来の主要な栄養素の含有量を高めた野菜のこと



オルビスは、1987年の創業以来「肌が本来持つ力を信じて、引き出すこと」を信念とし、「ここちを美しく。」をブランドメッセージに掲げるビューティーブランドとして、通信販売と直営店舗での展開を行っています。

2020年夏にオルビス初となる体験特化型の施設、『SKINCARE LOUNGE BY ORBIS』を表参道エリアにオープン。自身の肌状態を理解し、美しさを引き出す正しいスキンケア方法を学びながら、気軽に商品をお試しいただけるようなコンテンツや、「ORBIS アプリ」会員様限定で体験いただける完全予約制のスキンケアトリートメント・ワークショップの提供など、さまざまなコンテンツをご用意しています。

この度、素材が持つ力を大切にする思想や、インナーケアをライフスタイルに楽しく・気軽に取り入れていただきたいという思いが合致したことにより、『SKINCARE LOUNGE BY ORBIS』と『プランテックス』『CURATIVE

KITCHEN』の3社コラボレーションが実現。2021年9月11日（土）より、施設内1階の『JUICE BAR』にて、『インナーカラーサラダ』3種を販売開始いたします。

## なりたいキレイに合わせて選べるインナーカラーサラダのラインナップ

『SKINCARE LOUNGE BY ORBIS』1階にあるJUICE BARは、その日のあなたに寄り添う食からのケア『インナーカラージュース』をラインナップしており、キレイと体調を整えられるとご好評いただいているコンテンツです。その日の状態、生活リズムに合わせて、メニューをお選びいただけます。野菜に宿る栄養素、果実の鮮やかな色味。素材を生かしたジュースと、飲むスキンケア『オルビス ディフェンセラ（特定保健用食品）』を一緒に提供しております。

今回、ジュース同様に食からのケアを気軽に取り入れられるコンテンツとして、待望のフードメニュー『インナーカラーサラダ』を3種販売開始いたします。カラーテーマごとに華やかなサラダは、その日の気分や摂りたい栄養素に合わせてお選びいただくことができ、食事のシーンに合わせた2サイズ展開をご用意しています。

| メニュー名   | コンセプト                            | 内容物  |
|---|----------------------------------|--|
| RED<br>     | 食から夏のダメージ <sup>※2</sup> をケアしたい方へ | レタス・サラダケール・紫キャベツ・イチゴ・ブルーベリー・ドラゴンフルーツ(赤)・ミックスナッツ・ザクロ・赤ラディッシュ・ミント・ココナッツファイン<br><br><おすすめのドレッシング><br>トマト&バジルドレッシング                  |
| GREEN<br>  | 気持ちを休めリフレッシュしたい方へ                | レタス・サラダケール・紫キャベツ・キウイ・アドカド・マンゴー・サラダスピナッチ・ドラゴンフルーツ(白)・ヘンプシード・セルフィーユ・ミント・ディル<br><br><おすすめのドレッシング><br>アガベアップルドレッシング<br>※グルテンフリー      |
| ORANGE<br> | 生活リズムが乱れがちな方へ                    | レタス・サラダケール・紫キャベツ・赤プチトマト・黄プチトマト・緑プチトマト・オレンジ・グレープフルーツ・ルビーグレープフルーツ・人参(太目ジュリエヌ)・パッションフルーツ・ディル<br><br><おすすめドレッシング><br>マンダリン&クミンドレッシング |

※2 紫外線で失われる成分の補給

## <『インナーカラーサラダ』詳細>

|       |  |
|-------|--|
| 商品名   | 『INNER COLOR SALAD (インナーカラーサラダ) 』  |
| 価格    | S サイズ : 900 円 (イートイン/税込 990 円、テイクアウト/税込 972 円)<br>M サイズ : 1,200 円 (イートイン/税込 1,320 円、テイクアウト/税込 1,296 円)                     |
| 販売期間  | 2021 年 9 月 11 日 (土) 販売開始   |
| 販売ルート | ・『SKINCARE LOUNGE BY ORBIS』内 1 階 JUICE BAR<br>・ <a href="#">Uber Eats</a><br>※配達エリア…『SKINCARE LOUNGE BY ORBIS』から約半径 3km 圏内 |

### 最先端テクノロジーによって誕生したプランテックスが手掛ける“高機能レタス”の特徴

環境制御に優れた「閉鎖式人工光型植物工場」栽培だからこそ叶う、高機能・高品質な植物の安定的な生産  
気象等の影響を受けない安定的・安全な食料の生産手段として、人工光型植物工場への期待が高まっています。  
栽培に必要な水などの資源を大幅に節約できる、持続可能な新しい生産方式です。一般的な人工光型植物工場は、部屋の中に栽培棚を設置する方式であるのに対し、プランテックスは独自技術によって、栽培棚を個別に密閉することで室内環境とは独立に栽培環境を制御する“閉鎖式”の「人工光型植物工場」を開発しました。



閉鎖式にすることで、栽培対象の野菜個々に最適な環境に制御することが可能となるため、野菜が本来持つ栄養素の含有量を増やすことができ、安定的に高品質な野菜の生産を実現します。さらに、害虫の侵入やカビの発生などを防ぎ、農薬不使用で栽培を行っています。今回の『インナーカラーサラダ』に採用したレタスは、露地栽培の標準的なレタスに比べて成分の含有量が全体的に多く、なかでもβ-カロチンが多く含まれています。これは、レタス本来が持つ素材の力を引き出すために必要な条件を導き出したプランテックス社の研究成果であり、自然環境には存在しない環境制御を行える、技術力によるものです。

## 『SKINCARE LOUNGE BY ORBIS』について



### -コンセプト-

#### 自分の肌を知り、本来の力を引き出す体験を

SKINCARE LOUNGE BY ORBIS で知ってほしいのは、商品ではなく、まずはあなた自身のこと。“ここち”を、感じ・知り・持ち帰る「FEEL」「LEARN」「TAKE」を軸に、五感を満たしながら、あなたらしい「ここちよさ」、あなたらしい「美しさ」を見つけていただける、さまざまなコンテンツをご用意しています。

#### 店舗詳細

〒107-0062 東京都港区南青山 5-7-1

LOUNGE 10 : 00 AM~7 : 00 PM

JUICE BAR 8 : 00 AM~7 : 00 PM

Tel. 03-6712-5633

[www.orbis.co.jp/skincarelounge/](http://www.orbis.co.jp/skincarelounge/)

※営業時間が変更になる場合がございます。最新の営業時間は上記サイトをご確認ください。

※当館の都合により、臨時休館になる場合がございます。

## プランテックスについて

### PLANTX

高度なモノづくり技術の集結により、独自の密閉方式の植物工場の開発・普及を推進するベンチャー企業。緻密な栽培環境制御技術により、安定的で持続可能な生産システムとして期待されている植物工場の可能性を引き出すとともに、人々の健康や美容に貢献する高品質・高付加価値な野菜の開発にも注力している。  
[www.plantx.co.jp](http://www.plantx.co.jp)

## CURATIVE KITCHEN について



全国 72 店舗の調剤薬局「アピス薬局」を運営するアピス MC ホールディングスが『体の中から女性の美と健康を応援したい』というコンセプトでオープンしたカフェ。50 種類以上のハーブを含む健康で安心・安全な食材を使用したヘルシーなメニューが特徴。店内・テラスには緑を多く配置し、都会のオアシスをイメージするゆったりした癒しの空間を提供。

### 店舗詳細

東京都渋谷区神宮前 4-5-13 アピス表参道スクエア 1 階

平日 11:30～16:30 土日祝 11:30～18:30

定休日 毎週火曜・水曜

Tel.03-6384-5881

[www.curativekitchen.jp](http://www.curativekitchen.jp)

※営業時間、定休日が変更になる場合がございます。最新の営業時間は上記サイトもしくは公式 instagram でご確認ください。

【本件に関するお問い合わせ先】 オルビス株式会社

【報道関係者】  TEL : 03-3788-3937 / FAX : 03-3788-7463 PR 担当 : 諸町、成重 ([orbis-pr@orbis.co.jp](mailto:orbis-pr@orbis.co.jp))

【消費者】  TEL : 03-6712-5633

【ブランドサイト】 [www.orbis.co.jp/](http://www.orbis.co.jp/)

【公式 SNS】 instagram: [@orbis\\_jp](https://www.instagram.com/orbis_jp) twitter: [ORBIS\\_JP](https://twitter.com/ORBIS_JP) facebook: [orbis.jp](https://www.facebook.com/orbis.jp)