

## オルビス、“Beauty×Food×Technology”による新たな価値創造を目指し プランテックス、CURATIVE KITCHEN 3社協業を実現

第1弾はサラダ販売、『SKINCARE LOUNGE BY ORBIS』にて2021年9月11日（土）より提供開始

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、新方式植物工場スタートアップの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）と協業し、同社が手掛ける最先端テクノロジーにより、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“高機能<sup>※1</sup>レタス”を採用したフード事業を通じて、体の内側から健やか美しさを引き出す、新たな価値創造を目指します。

第1弾として、『CURATIVE KITCHEN（キュラティブ キッチン）以下：CURATIVE KITCHEN』を運営する株式会社アピス MCホールディングス（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）協力のもと、オルビスの体験特化型の施設『SKINCARE LOUNGE BY ORBIS』にて、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2021年9月11日（土）より販売開始いたします。



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です。2018年より、それぞれの人々が持つ本来の美しさを引き出し、多様な美しさや可能性を広げるという考え方である、「SMART AGING<sup>®</sup>（スマートエイジング<sup>®</sup>）」を軸に、様々な取り組みを行っています。年齢に抗うのではなく、変化を前向きに捉えながら、一人ひとりがもつ美しさを引き出していくことに価値を見出しており、あなたなりの正解とともに模索する伴走者を目指すなか、健やかな美しさを引き出す選択肢の1つとして、この度『インナーカラーサラダ』の販売に至りました。

※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

## 概要 | 3種の『インナーカラーサラダ』の販売開始

### ライフスタイルに楽しく・気軽に取り入れられる、オルビスの「持続可能な」インナーケアへのこだわり

オルビスでは、スキンケアを中心としたビューティーブランドとして、飲むスキンケア『オルビス デイフェンセラ（特定保健用食品）』を筆頭に、健やかな美しさを引き出すインナーケア商品に以前から注力しています。日々の継続が大切だからこそ、健康や美容のために無理して頑張ることなく、“ライフスタイルに楽しく・気軽に取り入れられる”こちよ提供方法や価格を一貫して重視し、開発・販売してまいりました。

今後ますます、ライフスタイルの多様化や価値観の細分化が進む中、インナーケアおよび美容と密接な“食”においても、一人ひとりに最適なサポートをお届けしたいと考え、最先端テクノロジーにより、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、プランテックスが生産する“高機能レタス”に着目。その機能性さることながら、土地面積当たりの生産性が高く、環境を選ばず省スペース・省資源で生産が叶い、気象等の影響を受けることなく、安定した品質・価格で供給できる仕組みに魅力を感じ、オルビスの美容知見を掛け合わせることで、新たな価値創造・協業が実現しました。

### 特長は、農薬不使用“高機能レタス”

この度販売開始する『インナーカラーサラダ』の特長は、最先端テクノロジーによって誕生した“高機能レタス”です。プランテックス独自の環境制御に優れた閉鎖式人工光型植物工場で栽培することにより、レタスが本来持つ成分量や品質を引き出すのに最適な環境を作り出すことに成功。露地、ハウスなどの施設、太陽光型植物工場等の従来の栽培方式では叶わなかった、高機能・高品質な野菜を生産することができ、閉鎖式によって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。



### 気分や摂りたい栄養素に合わせて選べる、3種の『インナーカラーサラダ』

『インナーカラーサラダ』の主役である“高機能レタス”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想いから、提供方法にもこだわり、カフェ『CURATIVE KITCHEN』監修のもと、美味しく召しあがっていただける『インナーカラーサラダ』が誕生しました。気分や摂りたい栄養素に合わせて選べる3種を、食事のシーンに合わせた2サイズ展開で販売いたします。容器にはインドネシアの木で作られた環境にやさしい『KAYU PACKAGE(カユーパッケージ)』を使用しています。

<『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） 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 ・ <a href="#">Uber Eats</a> ※配達エリア…『SKINCARE LOUNGE BY ORBIS』から約半径 3km 圏内

メニュー名	RED	GREEN	ORANGE
			
コンセプト	食から夏のダメージ*2を ケアしたい方へ	気持ちを休め リフレッシュしたい方へ	生活リズムが 乱れがちの方へ

※2 紫外線で失われる成分の補給

背景 | 「本来の力を引き出す」思想の共鳴からはじまった 3 社協業

PLANTX

ORBIS



この度の 3 社協業のはじまりは、「肌が本来持つ力を信じて、引き出すこと」を信念に掲げ、テクノロジー×パーソナライゼーションによる未来の価値創造に向けて取り組むオルビスと、「植物の持つ力を引き出す」ために、最適な栽培環境を導き出す最先端テクノロジーを駆使するプランテックスとの出会いからはじまりました。両社に通ずる、人や植物本来の力を引き出し「健やでこちよ暮らし」を実現したい想いから、プロジェクトはスタート。第 1 弾として、プランテックスが手掛ける代表野菜であるレタスを活かした、フード事業の検討を進めるなか、「女性の健康を応援したい」想いで、カフェ『CURATIVE KITCHEN』を運営するアピス MC ホールディングスの協力を得て、実現に至りました。“Beauty×Food×Technology”、3 社の強みを交差させ、日常にこちよよく取り入れていただける『インナーカラーサラダ』をお届けします。

今後の発展 | 一人ひとり、あなたなりの正解を共に模索し、伴走するパートナーへ

オルビスはテクノロジー×パーソナライゼーションによる美しさの解放を進め、ビューティーを基軸に自分らしく生きていく『SMART AGING®（スマートエイジング®）』のリーディングカンパニーを目指して活動しています。その領域は従来の手法や常識に捉われません。オルビスがこれまで培った美容知見を、様々な領域と掛け合わせることで新たな価値提供

できると確信を持ち、一人ひとり、あなたなりの正解を共に模索し、健やかな美しさを引き出すパートナーとして、『SMART AGING®（スマートエイジング®）』の可能性を広げ、ビジョンの実現を目指してまいります。

## 各社コメント

### ■株式会社プランテックス 代表取締役社長 山田 耕資のコメント



植物工場は、地球に優しく持続可能な食料生産方式として期待されていますが、さらには、栽培条件を高度にコントロールすることで美容や健康につながる栄養成分を多く含む野菜を育てることができます。私たちは、おいしく、安全・安心で、地球に優しく、そして食べることで美容・健康につながるような食の実現を目指しています。それを支えるのは、当社が持つ世界初の密閉方式の技術です。植物のポテンシャルを引き出すことを目指し、緻密な栽培環境制御にこだわり抜いて技術を磨いてきました。今回、満を持して、美容・健康の分野で豊富な実績を持つ 2 社とコラボをさせていただきますが、自慢の技術で育てた美味しいレタスを、ぜひ皆様に体験して頂きたいです。今後次々に、斬新な商品をお届けできればと願っております。

### ■株式会社アピス MC ホールディングス 代表取締役社長 川越 美香のコメント



全国 72 店舗の調剤薬局で地域の方々の健康をサポートしてきたアピスグループが、日々の生活においてより身体の内側から「女性の美と健康」を応援したいとの想いで、東京表参道に CURATIVEKITCHEN をオープンしました。CURATIVEKITCHEN は変化の激しい時代における多様化した女性の生き方に「食」を通じて貢献しています。今回の「SMART AGING®（スマートエイジング®）」を提唱するオルビスと安心安全で栄養価の高い野菜を提供するプランテックスとのコラボはまさに私たちが目指すべきところであると確信しております。私たちは見た目にも美味しく、罪悪感のない心躍る食の提供を心掛けています。フルーツサラダは別名「マCHEDニア」とも呼ばれ、日本ではあまりなじみがありませんが海外ではごく一般的に食卓に並ぶ料理です。今回のフルーツサラダは彩り鮮やかな見た目で、より女性に華やかな気分になっていただけたと思います。

### ■オルビス株式会社 代表取締役社長 小林 琢磨のコメント



オルビスは、「こちを美しく。」をブランドメッセージに掲げ、ライフスタイルや価値観が今後ますます多様化していくなか、一人ひとり、あなたなりの正解を提示し、ともに模索する伴走者を目指しています。これを実現するためには、従来の化粧品に限らず、我々の強みであるビューティーを基軸に、テクノロジーを活用した新たな価値創造に挑む、未来に向けた活動が欠かせません。この度、人や植物本来の力を引き出し、「健やかでこちよい暮らし」を実現したい想いが重なり、素晴らしいご縁に恵まれました。“Beauty×Food×Technology”各社の知見が活かしたこの共創は、食と美容の新たな可能性を開いたと確信しています。『SMART AGING®（スマートエイジング®）』のリーディングカンパニーとして進化を続けるオルビスは、食からも、一人ひとりが持つ美しさを引き出す、サポートを展開していきます。

### **株式会社プランテックス 会社概要**

代表取締役社長：山田 耕資

所在地：東京都中央区京橋 3-6-15

事業内容：人工光型植物工場の開発・設置・運営支援

URL：[www.plantx.co.jp](http://www.plantx.co.jp)

### **株式会社アピス MC ホールディングス 会社概要**

代表取締役社長：川越 美香

所在地：大阪市北区梅田 2-1-22

事業内容：グループ会社の資本政策・財務管理 / 企画・管理・運営

URL：[www.apis.co.jp/hd](http://www.apis.co.jp/hd)

### **オルビス株式会社 会社概要**

代表取締役社長：小林 琢磨

所在地：東京都品川区平塚 2-1-14

事業内容：化粧品、栄養補助食品、ボディウェアの企画・開発および通信販売・店舗販売

URL：[corp.orbis.co.jp](http://corp.orbis.co.jp)

## **『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。

“こころ”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「こころよさ」、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。

【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 広報担当:村澤、土井山、諸町 ([orbis-pr@orbis.co.jp](mailto:orbis-pr@orbis.co.jp))

【消費者】 0120-010-010

【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)