安心・安全なペースト状離乳食です！！

同志社女子大学の今井具子先生(公衆栄養学)監修！！

畑の土づくりから完成まで、生産者の顔が見える日本初の離乳食！
こだわり抜いて作りました☆
お子様からご年配の方まで、幅広く安心・安全に召し上がって頂けます。

☆☆☆ここがポイント☆☆☆

・添加物・化学調味料一切なし！！
・全工程を情報開示し、安心を保証！！
・味にもこだわり、素材本来の甘さが絶品です！！

◆監修して下さった今井具子先生(同志社女子大学　生活科学部　食物栄養科　公衆栄養学研究室)からのコメント◆

離乳食は赤ちゃんが初めて口にする乳以外の食べ物です。離乳食は赤ちゃんに合わせて、進めていくことが大切ですが、食べ物の味や、食べることの楽しさを体験することもとても大切です。豊かな食の経験が赤ちゃんの感受性を育みます。
また赤ちゃんの口は、身の回りのものを判断するセンサーにもなります。敏感なセンサーが正しく働くように、離乳食は旬で新鮮なものを、そして何より安心安全なものを選んであげたいものです。

開発理念：乳幼時期から食の安心・安全に貢献したい！

子供の味覚は、身体の成長と同じく乳幼児期に著しいスピードで形成されていきます。生後から乳幼児期は、味をつかさどる「味蕾(みらい)※」の数が最も多く、味覚が鋭敏な時なのです。つまり、離乳食期は食事への意識とともに、味覚が形成され始める大切な時期。離乳食では薄味を基本として、素材そのものの味を活かすことが重要です！！
そんな大切な期間の食事に、添加物や化学調味料を使用した商品や、素材の味があいまいな物を食べていたら、本来の味を知らないままになってしまいます。
私たちは、「**大切な幼い時期だからこそ、本物を食べて欲しい**」その想いで開発に取り組んでまいりました。畑に投入する農業資材から、野菜の生産・加工を担う企業まで、全ての工程を「**見える化**」致します。
全ての方に安心して頂けるような離乳食を開発しました。

※味蕾は、舌の表面にあります。

～土のソムリエ～ どれみふぁーむ

◇ドレミ安心３ヶ条◇

①畑の土作りからこだわった、国産有機野菜のみ使用！

②添加物・調味料は一切使用しません！

③全ての生産工程を情報公開します！

STEP1 土づくり

株式会社ヤードウエスト浜松

〒438-0115　静岡県磐田市上神増 1021

畑の土づくりには「堆肥」が欠かせません！！ここでは、堆肥の製造工程を公開します。

草や木が原材料

草や木を細かくする

８～１０ヶ月間自然の力で熟成させる

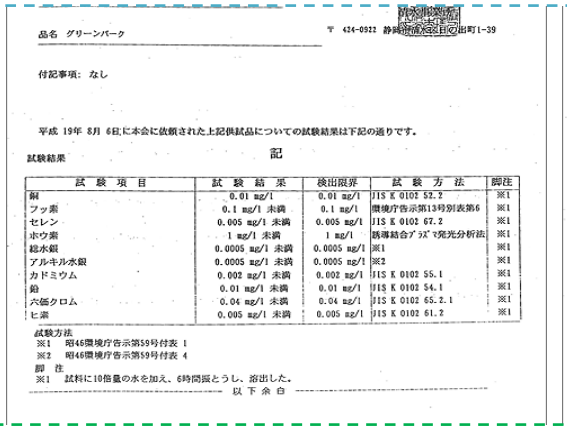
微生物が沢山いるのが良い堆肥

安心な堆肥の完成

堆肥のうんちくはこちら☆
http://dolemi-farm.com/hpgen/HPB/entries/9.html

≪安全証明①≫

食品環境検査協会にて、重金属検査試験・有機リン系残留農薬検出試験を行った結果、どちらも検出なしの結果になりました。



品名　グリーンパーク

〒 424-0922 静岡市清水区日の出町1-39

付記事項: なし

平成 19年 8月 6日に本会に依頼された上記供試品についての試験結果は下記の通りです。

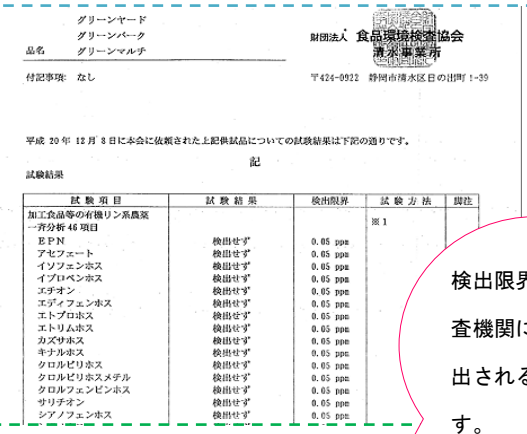
試験結果

記

試験項目	試験結果	検出限界	試験方法	脚注
銅	0.01 mg/l	0.01 mg/l	JIS K 0102 52.2	※1
フッ素	0.1 mg/l 未満	0.1 mg/l	環境庁告示第13号別表第6	※1
セレン	0.005 mg/l 未満	0.005 mg/l	JIS K 0102 67.2	※1
ホウ素	1 mg/l 未満	1 mg/l	誘導結合プラズマ発光分析法	※1
総水銀	0.0005 mg/l 未満	0.0005 mg/l	※1	※1
アルキル水銀	0.0005 mg/l 未満	0.0005 mg/l	※2	※1
カドミウム	0.002 mg/l 未満	0.002 mg/l	JIS K 0102 55.1	※1
鉛	0.01 mg/l 未満	0.01 mg/l	JIS K 0102 54.1	※1
六価クロム	0.04 mg/l 未満	0.04 mg/l	JIS K 0102 65.2.1	※1
ヒ素	0.005 mg/l 未満	0.005 mg/l	JIS K 0102 61.2	※1

試験方法
※1　昭46環境庁告示第59号付表 1
※2　昭46環境庁告示第59号付表 4
脚　注
※1　試料に10倍量の水を加え、6時間振とうし、溶出した。

以 下 余 白



グリーンヤード
グリーンパーク
品名　グリーンマルチ

財団法人 食品環境検査協会 清水事業所

付記事項: なし

〒424-0922 静岡市清水区日の出町 1-39

平成 20 年 12 月 8 日に本会に依頼された上記供試品についての試験結果は下記の通りです。

試験結果

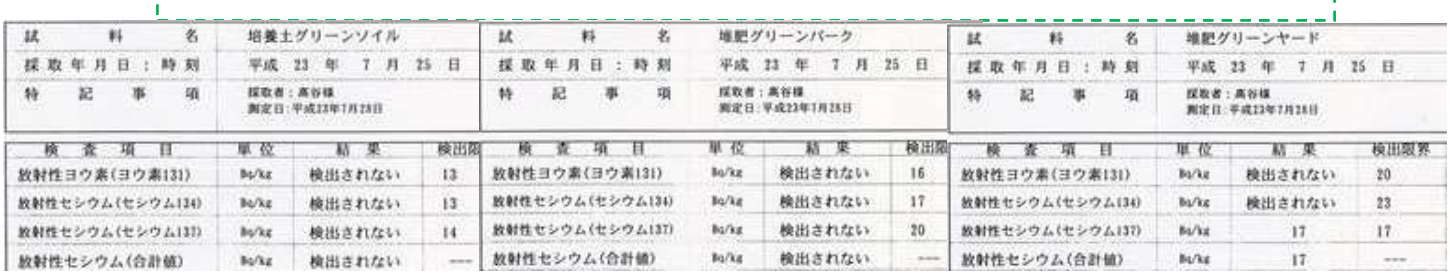
記

試験項目	試験結果	検出限界	試験方法	脚注
加工食品等の有機リン系農薬一斉分析 46 項目			※1	
EPN	検出せず	0.05 ppm		
アセフェート	検出せず	0.05 ppm		
イソフェンホス	検出せず	0.05 ppm		
イプロベンホス	検出せず	0.05 ppm		
エチオン	検出せず	0.05 ppm		
エディフェンホス	検出せず	0.05 ppm		
エトプロホス	検出せず	0.05 ppm		
エトリムホス	検出せず	0.05 ppm		
カズサホス	検出せず	0.05 ppm		
キナルホス	検出せず	0.05 ppm		
クロルピリホス	検出せず	0.05 ppm		
クロルピリホスメチル	検出せず	0.05 ppm		
クロルフェンビンホス	検出せず	0.05 ppm		
サリチオン	検出せず	0.05 ppm		
シアノフェンホス	検出せず	0.05 ppm		

検出限界とは…検査機関において検出される最低値です。

≪安全証明②≫

専門の検査機関に検査を依頼し、放射性物質の検出なし、ないし検出限界値と言う結果になりました。



試料名	培養土グリーンソイル
採取年月日：時刻	平成 23 年 7 月 25 日
特記事項	採取者：高谷様 測定日：平成23年7月28日

検査項目	単位	結果	検出限界
放射性ヨウ素(ヨウ素131)	Bq/kg	検出されない	13
放射性セシウム(セシウム134)	Bq/kg	検出されない	13
放射性セシウム(セシウム137)	Bq/kg	検出されない	14
放射性セシウム(合計値)	Bq/kg	検出されない	---

試料名	堆肥グリーンパーク
採取年月日：時刻	平成 23 年 7 月 25 日
特記事項	採取者：高谷様 測定日：平成23年7月28日

検査項目	単位	結果	検出限界
放射性ヨウ素(ヨウ素131)	Bq/kg	検出されない	16
放射性セシウム(セシウム134)	Bq/kg	検出されない	17
放射性セシウム(セシウム137)	Bq/kg	検出されない	20
放射性セシウム(合計値)	Bq/kg	検出されない	---

試料名	堆肥グリーンヤード
採取年月日：時刻	平成 23 年 7 月 25 日
特記事項	採取者：高谷様 測定日：平成23年7月28日

検査項目	単位	結果	検出限界
放射性ヨウ素(ヨウ素131)	Bq/kg	検出されない	20
放射性セシウム(セシウム134)	Bq/kg	検出されない	23
放射性セシウム(セシウム137)	Bq/kg	17	17
放射性セシウム(合計値)	Bq/kg	17	---

STEP2

野菜の有機栽培

ノアスファーム

〒437-0122　静岡県袋井市春岡 723-1

離乳食の原材料は有機ＪＡＳ認証取得の農場で、農場長さんを始めスタッフの方が愛情込めて育てた野菜です。有機ＪＡＳの認証はとても難しく、決まりが沢山あるのです。例えば、

・種まき又は植え付けする二年以上前から畑の土に禁止された農薬や化学肥料を使用していないこと

・栽培中も禁止された農薬や化学肥料を使用していないこと

・畑や施設、用具などに農薬や化学肥料の飛散・混入がないこと

など、様々な審査をクリアしなければ、有機ＪＡＳとして認定されません。

また、認定後も有機ＪＡＳ規格に基づいた生産を行っていることを確認するため、最低一年に一回、認定農家の調査を行うこととなっています。

そんな厳しい審査をクリアした農場だけが、本物の有機ＪＡＳ認証農場なのです。

SGSジャパン

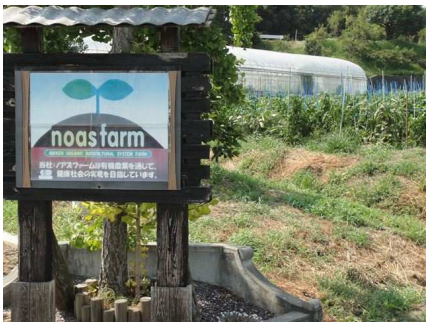
アファス認証センター

農場長：多治見　孝之さん

私が野菜作りをする上で一番大事にしている事は「野菜に無理をさせないこと」です。野菜本来の味を追求するため、それぞれの野菜の適所適温を考え、野菜の負担を軽くしてあげることを優先しています。旬を重要視し、その季節にあった野菜を作ることが大切なことだと考えています。愛情込めて育てていれば、きっと美味しい野菜が出来ると信じています！！

ノアスファームで働いて今年で 15 年目です。農業が大好きで長年携わっている為、土や苗を見れば、どのようにすれば生き生き育つのかが分かります。私が野菜作りをする上で一番重要だと思うことは「熱意」です。野菜も生きているのですから、大雑把に育てては美味しい野菜はできません。水遣りや土の配合等、各野菜に合った方法が重要なのです。実際に自分の目で見て、その野菜たちに一番合った育て方をすることが大切です。野菜が美味しく育ち、皆が喜んでくれるのが幸せです。

スタッフ：井口さん



STEP3

有機野菜の加工

石田缶詰株式会社

〒425-0072　静岡県焼津市大住 1176

企業理念：「感詰」～食に感動を詰めます～

私どもは、もともと農業生産者として事業を営んでおりました。
そこから周辺の生産者さんのお役に立つべく、農産物の加工施設を作り、現在ではレトルト食品の生産を展開するまでになりました。
このように、弊社の原点は「農工一体の精神」でございます。
また様々なお客様・パートナーとの出会いを大切にし、常に新しいものを生み出して行くことでさらなる感動・喜びを創出することがやりがいに繋がっています。
食品会社として、「どんな時も変わらない美味しさ・安心」を提供すべく熱殺菌処理、Ｘ線検査やＩＳＯ9001 取得、より衛生的な施設への改装などに取り組んでいます。

代表取締役　石田雅則さん

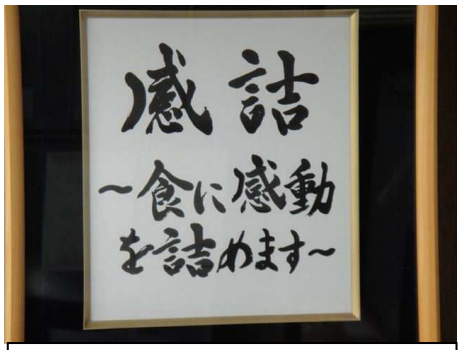
食の安心を継続的にお届けする事を通じ、従業員が本当に誇れる会社作りを目指して、今日も感動を詰めて参ります。

下処理に使用する鍋

野菜をボイル

ペースト状に粉砕する機械

ペーストの完成



石田缶詰株式会社　企業理念