



# COM PANY GUIDE

## Mission

年齢、性別、国籍、障害の有無に関わらず  
今日と変わらずに美味しいものを食べ  
楽しくやりがいを持って働く

心が元気でないとう欲が出ない。

体が元気でないとおしく食べられない。

人が元気でないとう産ができないし、

土地が元気でないとう食べ物が実らない。

「おいしい」って、実は難しいこと



## Our business

誰もが生きづらさを感じる時代に、誰もが安心して暮らせる社会をつくること。

### 01/ 農

#### 自社農園



- ・地方  
新潟の自社農園  
(米・アスパラガス・ホップ)

#### 協業農園



- ・都市  
循環型屋上ファーム  
AGRIKO FARM
- ・コンサルティング  
(導入サポート・運営・管理)

### 02/ 福

#### 環境改善支援



- ・オフィス向け  
アートサブスクリプション
- ・障がい者雇用支援  
(AGRIKO support)
- ・各種講習  
(農業ワークショップ/キャリア/接遇)

### 03/ 食

#### プロダクト開発 販売支援



- ・FARM to TABLE
- ・自社栽培の生産物を活用した  
オリジナル商品の企画開発  
及び販売
- ・バラアートノベルティ  
製造サポート

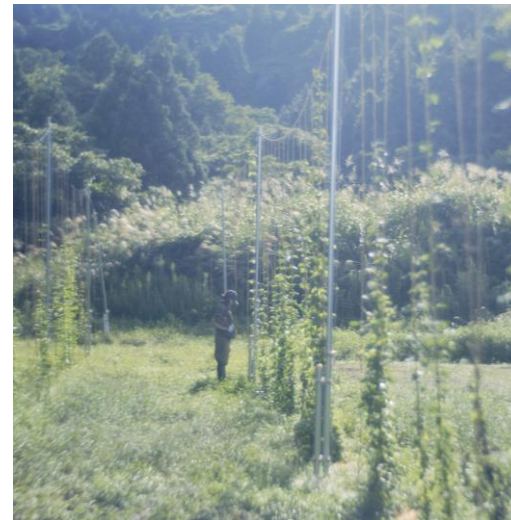
## AGRIKO FARM 新潟



稲作（棚田）  
2014年～



アスパラ  
2023年～



ホップ  
2025年～



## AGRIKO FARM 新潟

新潟県上越地方の高田の多機能型障害者福祉サービス事業所と連携し、アスパラの収穫および雑草抜きを週に2～3回委託



## AGRIKO FARM



AGRIKO FRAM PW桜新町



AGRIKO FRAM 白金



## AGRIKO FARM



AGRIKO FRAM PW 代々木公園



## NEWoMan TAKANAWA

AGRIKO × MIMURE  
Botanical LAB

高輪ゲートウェイ「NEWoMan TAKANAWA MIMURE」2026年3月末開業



## Aquaponics（竹害対策）

竹害対策型アクアポニックスとは、水産養殖(Aquaculture)と水耕栽培(Hydroponics)を合わせたアクアポニックスと、放棄竹林による竹害でお困りの地域から伐採した竹から製作した、AGRIKO独自の環境配慮型アクアポニックスです。魚を養殖しながら野菜をつくることが可能で、循環型により使用した水の排出もしないので、従来の水耕栽培に比べ水の使用量を90%削減。農薬も使用しないため環境にも負荷がなく、食用魚と無農薬野菜が収穫できます。







@ 2023 AGRIKO Inc. All rights reserved

# Farm to Table

食材販売

ビル産ビル消

- ✓ フードマイレージの削減
- ✓ 生産環境のわかる食材が提供できる安心感
- ✓ 都市でのサステナブルな生産（持続可能）



## ホップ栽培

私たちが運営する東京（桜新町・白金）および新潟の農園では、ホップの生産に障がいのある方々が携わっています。

また、提携している山梨の障害福祉事業所でもホップ生産を行っており、4つの農園それぞれで大切に育てられたホップを使用して、ビールを醸造しています。



障害福祉サービス事業所 みらいコンパニー（山梨県）



AGRIKO FARM（桜新町/白金/新潟・上越）





## 2026年からのフレーバー展開

行政連携：山梨県 甲州市



交付金：農村漁村振興交付金（令和7）



ブドウフレーバー



桃フレーバー

## 峡東地域の扇状地に適応した果樹農業システム

平成29年3月 日本農業遺産認定 / 令和4年7月 世界農業遺産認定

峡東地域は、日本のブドウ栽培発祥の地とされ、ブドウ「甲州」は、平安時代にはすでに栽培されていたとも言われている。また、モモ、スモモ、カキなども古くから栽培され、江戸時代にはすでに果樹の産地として知られていた。

扇状地の傾斜地において、それぞれの土地に適応するために、多様な果樹を栽培するとともに、独自の技術が考案された。中でも約400年前に考案されたブドウの甲州式棚と疎植・大木仕立てを組み合わせた栽培は、降水量の多い日本の気候に適応するために開発された技術で、現在日本各地に普及している。