

甘くてさくっとした食感のサラダ・
料理用プレミアムキャベツ

“ たま菜小町 ”



デヤ農場紹介



韓国のサムブザカンパニーと日本の(株)世世、
そして全羅北道の農民が一丸となって、
韓国農産物の高級化・グローバル化を目指してデヤ農
場を作りました。

韓国全羅北道群山市の広い野原と南原市の雲峰高原に、
糖度が高くて柔らかい食感のプレミアム「たま菜小町キャベツ」
を生産するため30haの専用栽培団地を造成しました。

大野（デヤ）農場は、全羅北道の広くて肥沃な野原で
たま菜小町キャベツをはじめとする美味しくて高品質の野菜を栽培し、
韓国の他にも日本や台湾などに輸出しています。

キャベツの効能



キャベツは、紀元前2,500年前にスペイン北部のバスク人が栽培し始めました。キャベツは、古代ギリシャ時代から好んで食べていた野菜で、タイム誌が選定した西洋の3大長寿食品にも含まれています。古代のローマ人はお酒に酔わないおつまみに、中世の西洋人は胃病の薬剤と消化剤に、近世には精力に良いとして新婚夫婦が初夜を迎える前にジュースの形で服用したといわれています。

キャベツの栄養素

- 外側の葉は、ビタミンAと鉄分、カルシウムが豊富で、
- 内側の葉は、ビタミンB群とビタミンCの含量が高く、
- キャベツの導管(芯)は、葉の部分よりビタミンUとスルフォラファン成分が豊富です。

洋君キャベツの秘密

たま菜小町のビタミンU, k, 含量検査報告書



調査機関：日本食品分析センター(2018.10)



たま菜小町キャベツは、消化器官が弱い方に最高に良い野菜です。その理由は、たま菜小町キャベツにあるビタミンUの効能です。ビタミンUは、胃を保護し、胃酸を抑制する作用をする他、胃や臓器の損傷した細胞を再生させます。たま菜小町キャベツには、骨粗鬆症を予防するビタミンKも豊富に含まれています。

たま菜小町キャベツ紹介



01

サラダや食材用として使うために開発された品種で、日本と台湾で多く販売されています。
重量：1.0kg～1.5kg



02

従来のキャベツに比べて糖度が高くジューシーで、食感に優れています。



03

ビタミンUがたっぷり入っている導管(芯)の部分が硬くなく柔らかいため、生食用や調理用に適しています。

品質管理システム

播種から収穫まで

“365日管理”



1段階

群山市農業技術センターで定期的に生産及び品質教育を実施



2段階

播種前の土壌、播種後、出荷前の作物に渡って3段階の残留農薬検査



3段階

韓国農産物品質管理院で残留農薬を検査
韓国農林畜産検疫院で病害虫を検査した後に品質確認書を発行

日本と台湾の厳しい新鮮農産物輸入規格に合格した
高品質のキャベツにたま菜小町ブランドを付けて
消費者の食卓までお届けします。