



<https://osmic.jp/>  
<https://www.osmicichiba.jp/>(旧サイト)  
 株式会社 OSMIC  
 東京都中央区日本橋茅場町 2-9-8 茅場町第2 平和ビル 6F  
 TEL : 03 - 5623 - 5444(代表)

## 通販番組『和田明日香の TOMATO DISH』

2021年4月7日(水)から放映開始

テレビ東京“買い物の時間 mini”枠にて OSMIC トマトのオリジナル商品を販売致します



株式会社 OSMIC(本社：東京都中央区日本橋茅場町、代表取締役社長：中川英之)は、通販番組「和田明日香の TOMATO DISH」を4月7日(水)よりテレビ東京にて放映を開始致します。

当番組では、OSMIC トマトやトマトジュース、有名シェフとのコラボ商品を販売致します。番組 MC に和田明日香さんを起用し、ゲストとして有名シェフを各回にお招き致します。和田明日香さんは、料理愛好家・平野レミさんの次男と結婚後、食育インストラクターとして各メディアでのオリジナルレシピ紹介、企業へのレシピ提供など、料理家としての活動のほか、各地での講演会コラム執筆、CM、ドラマ出演など、幅広く活動されています。

### ◆放送日時

毎週水曜日 17:00~17:10のうち8分程度 ※初回放送4月7日(水)

### ◆放送内容

和田明日香さんとゲストの有名シェフと共に、OSMIC トマトや有名シェフとのコラボ商品を紹介・販売致します。

### ◆放送局

テレビ東京(放映エリアは一都六県)

### ◆出演者

和田明日香(食育インストラクター)、有名シェフ

### ◆テレビ東京“買い物の時間 mini”番組HP

<https://www.tv-tokyo.co.jp/kaimononojikanmini/>

### <OSMIC SHOP>



※4/7(水)サイトリニューアルオープン  
OSMIC オンラインショップはこちら  
<https://www.osmicshop.jp/>

### <YouTube チャンネル>



放映動画は OSMIC の公式 YouTube チャンネルからご覧頂けます  
<https://bit.ly/3cKP7yV>



<https://osmic.jp/>  
<https://www.osmicchiba.jp/>(旧サイト)

株式会社 OSMIC

東京都中央区日本橋茅場町 2-9-8 茅場町第2 平和ビル 6F

TEL : 03 - 5623 - 5444(代表)

#### ◆出演予定の有名シェフ



##### <落合務シェフ プロフィール>

1947年、東京都生まれ。「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」のオーナーシェフ。現・(一社)日本イタリア料理協会名誉会長。17歳の時にフランス料理を志し、東京・紀尾井町のホテルニューオータニへ入社し、料理の修業を始める。その後フランス旅行の帰路イタリアで料理に魅せられ転身。1978年に本格的にイタリアに渡り、約3年間料理修業を積んで帰国。1982年、東京・赤坂「グラナータ」の総料理長に就任し、日本におけるイタリア料理の先駆者として活躍する。1997年に独立し「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」を開店。



##### <鈴木弥平シェフ プロフィール>

1967年、茨城県水戸市生まれ。「ピアッツスズキ」のオーナーシェフ。16歳の時、地元のビストロで料理の世界に入る。勤めながら調理師学校に通い、19歳で「ラ・パタータ」でイタリア料理の道へ。故・平田勝シェフに師事し、平田氏独立に際して「クッチーナヒラタ」へ。1992年 I C I F の第一期生として1年間イタリアへ留学し、トリノを中心に各地のレストランで研鑽を積む。帰国後の1993年「ヴィーノヒラタ」のシェフに就任。2002年に独立して「ピアッツスズキ」を開業し、現在に至る。「ピアッツスズキ」は14年連続ミシュラン1つ星を獲得。



##### <鎧塚俊彦シェフ プロフィール>

1965年、京都府宇治市生まれ。「Toshi Yoroizuka」のオーナーシェフ。関西のホテルで修業後、渡欧。スイス、オーストリア、フランス、ベルギーでさらに8年間修業を積む。ヨーロッパで日本人初の三ツ星レストランシェフパティシエを務めた後、帰国。2004年、恵比寿にて出来立てのスイーツを提供する「Toshi Yoroizuka」をオープンし、その後六本木、八幡山、小田原に店舗展開、2015年京橋に旗艦店「Toshi Yoroizuka TOKYO」開設。

#### ◆番組 MC



##### <和田明日香さんプロフィール>

1987年4月17日生まれ。東京都出身。3児の母。

料理愛好家・平野レミの次男と結婚後、修行を重ね、食育インストラクターの資格を取得。

各メディアでのオリジナルレシピ紹介、企業へのレシピ提供など、料理家としての活動のほか、各地での講演会コラム執筆、CM、ドラマ出演など、幅広く活動する。2018年、ベストマザー賞を受賞。著書に『ほったらかしレシピ・4 献立編』、『子どもは相棒 悩まない子育て』、新刊『10年かかって 地味ごはん。』も4月24日に発売予定。



<https://osmic.jp/>  
<https://www.osmicchiba.jp/>(旧サイト)

株式会社 OSMIC

東京都中央区日本橋茅場町 2-9-8 茅場町第2 平和ビル 6F

TEL : 03 - 5623 - 5444(代表)

## OSMIC トマトについて



化学肥料を一切使用せず、蟹殻や牡蠣殻など自然のものだけで作った自社開発の土“オスミックソイル”。その土で育てた、甘みと旨味がギュッと詰まった高糖度のミニトマトです。収穫したすべてのミニトマトを糖度選別機にかけて、一粒一粒、光センサーで糖度の選別をし、糖度別に分け、デパート、スーパー、通販サイトにて販売しています。

2019年6月26日に開催された、一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会主催の「野菜ソムリエサミット特別企画 トマトグランプリ」でも約40種類のトマトの中から総合優勝をを獲得致しました。

※糖度は収穫時に弊社使用の糖度選別機により計測しています。

※写真は左から、OSMIC トマト mini Premium、OSMIC トマト mini、OSMIC first

## 事業モデル

高糖度ミニトマトの栽培から流通までを一気通貫にしたビジネスモデル（自社開発の有機培土と高機能環境制御ハウス「オスミックハウス」を活用）を国内外の企業にご提案しています。この「オスミックハウス」により年間を通しての収穫を可能にしています。

弊社のビジネスモデルは、これまでに多くの大手企業様よりご関心を頂き、合弁での農業法人の設立、生産パートナー企業として農業に取り組んで頂いています。

今後は、スターシェフとコラボしたレストランやテーマパーク事業も手掛けていきます。

## 企業情報

所在地	東京都中央区日本橋茅場町2-9-8 茅場町第2平和ビル6F
事業内容	農業ビジネス及び事業展開のコンサルティング 農産物の販売・プロモーション 肥料及び培土の製造・販売 土地改良材の輸入、販売及び製造
設立日	2015年5月
代表者	中川英之
資本金	9,995万円（資本準備金 2億5,510万円）
関連会社	株式会社オスミックアグリ千葉（千葉県千葉市） 株式会社オスミックアグリ茨城（茨城県つくば市） 株式会社メックアグリ（千葉県千葉市）
提携農場	株式会社ライフデザイン阪急阪神 下余部ファーム（兵庫県姫路市） 三交不動産株式会社 三交ハレノヒファーム（三重県津市） 株式会社ジェイ・イー・ティ 笠岡ファーム（岡山県笠岡市）

### リリースに関するお問い合わせ先

ご取材依頼、画像のお貸出し、またご不明な点等ございましたらお申し付けくださいませ。

株式会社 OSMIC 担当：木越、杉山 メール：pr-info@osmic.jp

〒103-0025 東京都中央区日本橋茅場町 2-9-8 茅場町第2 平和ビル 6F

電話番号：03-6667-0313 営業時間：9:00-18:00 定休日：土・日・祝祭日