提案みえる化シート

| 作成日・Ver | 平成 30 年 12 月 7 日・Ver2 |
|---|---|
| 開 示 可 否 | 可 ・ 否 |

# きのこのSATO販売(株)

陸前高田市高田町字中長砂 55-1

TEL　0192-55-3457　ＦＡＸ　0192-54-4553

## 三陸の恵みを最大限活かした製販一体の「きのこ栽培」事業を展開！

### ①こんな仕事をしています

弊社は、陸前高田市で菌床椎茸・キクラゲ生産を行っています。
三陸の海風”の効果（塩風・夏の冷風・ミネラル等）が育む肉厚で香り高い椎茸は、マーケットから高い評価を得ています。
生産のみならず、加工、販売までを一貫で手掛けています。
東日本大震災の津波被害で、本社・並びにキクラゲ栽培棟を失いましたが、陸前高田市の復興に向け、被災前以上の規模で復興し津波浸水区域の有効活用と雇用創出を早期に進めます。
現在、大手外食チェーンのワタミグループもこのプロジェクトに参画するなど、行政、民間と協働で取組みをしています。

### ②PRポイント

①菌床の製造・培養から栽培まで、地元三陸海岸で取れた品質を誇るわかめの茎や栄養豊富なプランクトンで育ったカキの殻など、ミネラルやカルシュウムを含んだ菌床に菌種を植え付けて、安心・安全な無農薬栽培の「生しいたけ」です。
②国産・生のきくらげです。もちろん安全・安心の無農薬です。しいたけ同様菌床にも地元三陸のワカメの茎や貝殻、地産の穀物など、地元の素材を生かした、独自の菌床にきくらげの菌種を植え付けて培養しました。三陸産生きくらげの厚みと歯応えの良さが自慢です。
③生産規模を順次拡大していきますので、加工用原料としての調査研究、試作から取組みたいと思います。

### ③みなさんへの提案です

椎茸・キクラゲの加工商品の開発、製造委託の相談をさせていただきたいと思います。
また、自社でも簡単な一次加工に取組みたいと思いますのでご指導をいただきたいと思います。

**企業概要**

**代表者　：代表取締役　佐藤博文**
**事業内容：菌床椎茸・キクラゲの栽培、加工、販売**
**設立　　：平成 20 年 6 月**
**一言PR　：加工品開発も積極的に展開します。**