



CORPORATION PROFILE

株式会社
北海道名販
会 社 案 内

株式会社 北海道名販 本社
北海道室蘭市日の出町3丁目7番5号
TEL/0143-45-5566 FAX/0143-45-5569

【関連施設】

「店舗」北海道きのこ王国 本店
北海道伊達市大滝区三階滝町 637 番地 1
TEL/0142-68-6270 FAX/0142-68-9800
営業時間/9:00~18:00 年中無休

「店舗」北海道きのこ王国 仁木店
北海道余市郡仁木町大江1丁目930番地
TEL/0135-31-2222 FAX/0135-31-2223
営業時間/9:00~18:00 (冬季11月中旬~4月上旬は17:00迄)

大滝きのこ生産工場
北海道伊達市大滝区優徳町16番地2
TEL/0142-68-6136 FAX/0142-68-8118

食品加工・菓子製造工場
北海道室蘭市日の出町3丁目7番5号
TEL/0143-45-5566 FAX/0143-45-5569

札幌営業所
北海道札幌営業部/札幌市北区屯田6条7丁目5番20号
TEL・FAX/011-792-7088



<http://www.kinoko-oukoku.com>

森と清流の里【北海道伊達市大滝】から、心を込めて育てた”きのこ”をお届けします。



直営店

Retail Store



きのこ王国 大滝本店



きのこ王国 仁木店



きのこ王国おみやげ館・王国レストラン・野菜直売場などここできしか味わえない、きのこをはじめ、北海道の美味しい味覚がぎっしり。



自社で収穫され生産されたばかりのきのこや、きのこ王国オリジナル商品を試食しながらお求め頂ける「きのこ王国大滝本店」、「きのこ王国仁木店」。両店とも店内できのこ料理を堪能できるレストランを併設。また王国自慢のきのこや、農家直納の新鮮野菜まで、とれたてで鮮度の高い商品が揃う本店「王国青空市」も大人気です。また仁木店「ファームランドにき」も季節ごとの地元野菜、果物に人気が集まり、両店とも時には珍しい野菜、果物、天然物のきのこが並ぶことも。また、その魅力のひとつは豊富に取り揃えたおみやげの数々。7000種類以上の品揃えから、好みの商品をチョイスできます。品揃えは、王国自慢の名産品が中心です！名物「なめ茸」をはじめ、北海道の果物を使ったジャムやお酢、自慢のチーズ・ヨーグルトなどの乳製品など、北海道産の加工品も幅広く取り揃えております。

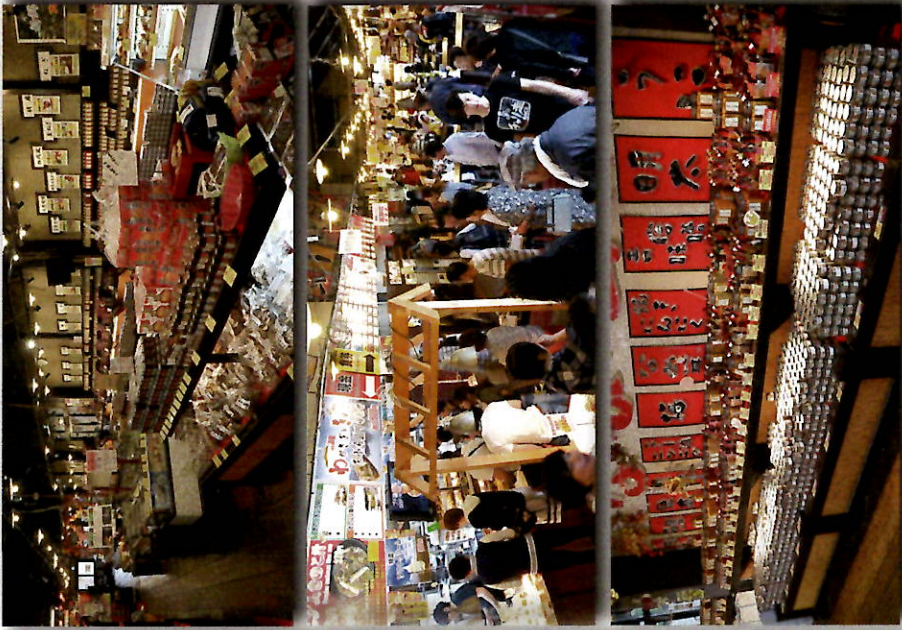


大滝本店のレストランで、自慢のきのこ料理約30種類を堪能！

レストランでは、店内286席あり広々ゆっくり美味しいきのこ料理をお楽しみ頂けます。

ここでは、王国名物「きのこ汁」。ぶななしめじ、白しめじ、なめこ、椎茸など具沢山で、まさに「食べる味噌汁」として大人気。

日本一の販売量をほこり、年間約30万食の売れ行きをみせています。そのほか地元の小麦粉「ゆめちから」を使用したベーカーリーコーナーの実演販売などが年中行われております。



仁木店内のレストラン館で、旬の食材を味わう。

レストランは、店内120席の広々空間。

4月下旬～10月までは外テラス席250席も完備しています。その他地元の牛乳や果物を使用したシフォンケーキの実演販売などが年中行われております。



定番アイテム「なめ茸」シリーズ

ご飯のおかず、酒の肴に最適。採れたてのえのき茸を色々な味付けにした定番商品。ベーシックな醤油漬けから、あっさりとした梅なめ茸、風味豊かななめ茸、スパイシーな韓国南陽辛なめ茸まで、豊富な種類を用意しております。

地中深く浸透した白老岳の雪解け水が、長い年月をかけて濾過・浄化された天然水「ホロホロの恵み」湧水を無料提供、水汲み場設置。

生産工場

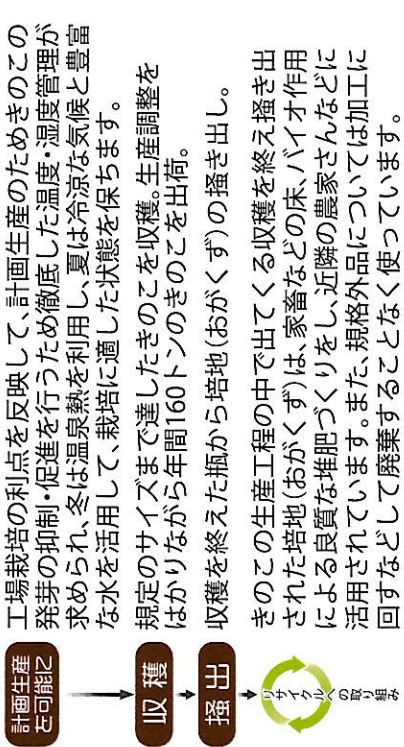
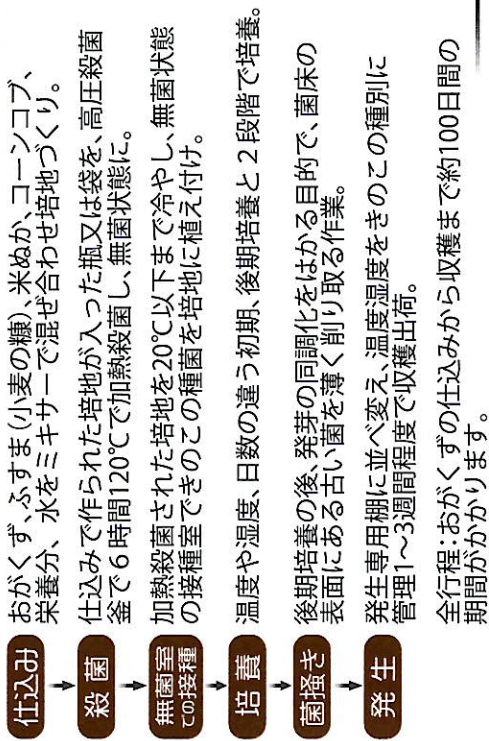


森の恵みをおおずかり。
自社生産工場で一株一株、心を込めて大切に栽培しています。

北海道伊達市大滝区にある自社生産工場で、椎茸、なめこ、ふなしめじ、白しめじの4品種を生産しています。
例えば、なめこは大粒で菌応えがあり、椎茸は肉厚でジューシー、しめじは独特の苦みがなく他社と違い大ぶりで形もしっかりとしています。また、どれも味が濃く、新鮮で採れたてのきのこを年中出荷しています。
冬場は温泉を利用した床下暖房で工場内を暖め、きのこ栽培に適した環境を保っています。
恵まれた自然環境を活かした工場で、一日の生産量500kgを超えるキャパシティを誇ります。



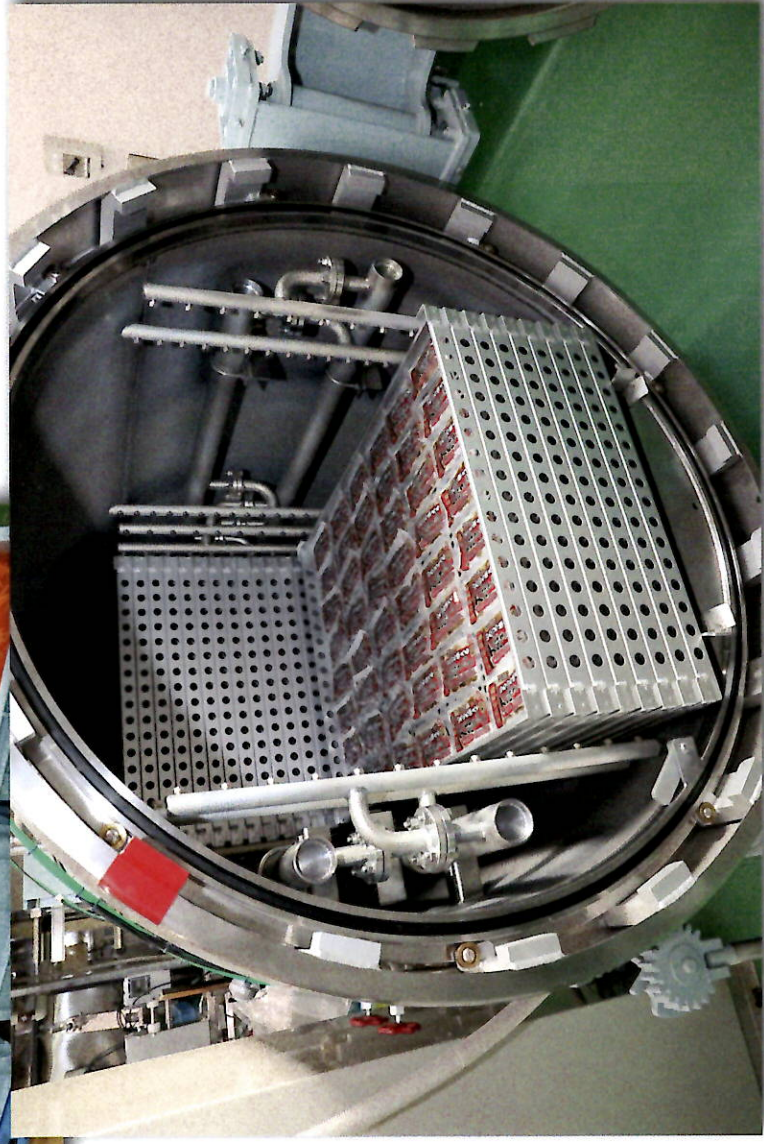
生産工場では、安心で安全なきのこ栽培のために、徹底した衛生管理、厳格な品質チェックを行っております。



仕込段階のおがくずに始まり、温泉熱によって、温泉熱による熱利用も含め環境に配慮した循環型企業をさらに進化し邁進してまいります。

加工工場

Processing Plant



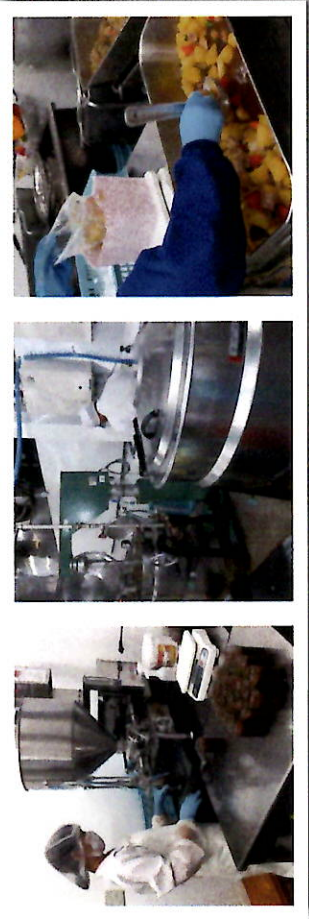
各種きのこの加工製造を中心に、
地元で獲れる野菜を使った惣菜も製造販売をしています。

北海道室蘭市にある加工工場では毎日伊達市大滝区の自社生産工場で採れたきのこを加工し商品化しております。
人気商品で定番商品は、「きのこ釜飯の素」、「きのこ汁の素」、「きのこ南蛮肉みそ」などが主力で、そのアイテム数は
約100種類。その他、地元で獲れる農家直納の多彩な農産物を使った惣菜を中心に関連商品を約80アイテムほど
加工製造しています。



加工場でできた商品は、全道のきのこ王国のお店、WEBショップだけではなく地元・近隣の給食センター、道の駅、道内のホテルにも卸しています。また、学校の給食やホテルの朝食の料理にも使われています。

生産工場で栽培され運ばれてきたきのこは、洗浄して小さなゴミを除去したり汚れを丁寧に落として、それぞれの商品に応じて味付け調理加工し、瓶詰め・袋詰めにします。また、自社には惣菜を中心とした食品開発の専門家、調理師、栄養士、大量調理経験者を揃えています。これまで培ってきた加工技術で、食の安全・安心、高品質、そしてオリジナリティを大事にし商品づくりに取り組んでいます。また、お客様のニーズに添った少量から量産、開発から製造に至るまで、PB商品の受注・加工製造梱包・発送・納品まで行っています。食の安全・安心はもとより、柔軟かつスピーディーに対応、お客様の満足に伝える確かな商品づくりに取り組んでいます。お気軽にご相談ください。





草太郎

くさたろう



草太郎は、天皇后陛下にお召し上がり頂いた「天皇陛下献上菓子」です。

よもぎの鮮やかな色と香りが、北海道の大地を感じさせてくれる おまんじゅうです。

季節は春。

北海道の大地でよもぎを、一つ、一つ、「手摘み」するところから始まります。

たっぷりとよもぎを加えたもちりした皮で北海道産の小豆を使用した粒餡を包みます。

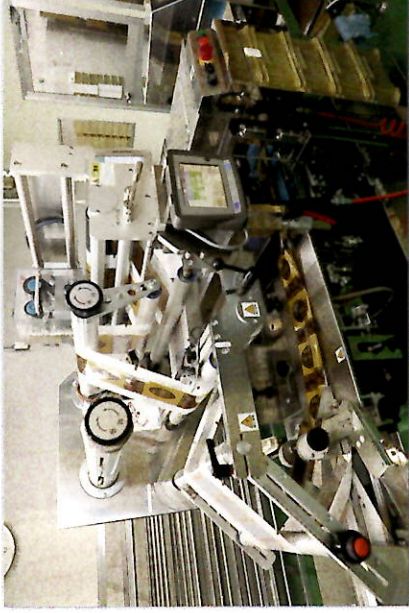
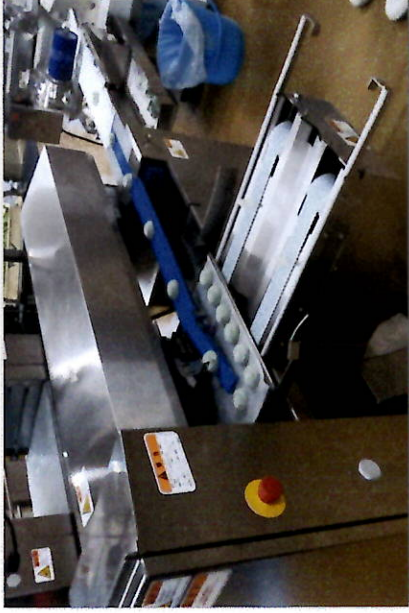
一口目に、よもぎの風味と優しい甘さを感じて頂けます。



「天皇陛下献上菓子」としての草太郎。



「天皇陛下献上菓子」としての千寿菓。



草太郎

くさたろう

室蘭の老舗菓子店 草太郎です。

よもぎの鮮やかな色と香りが北海道の大地を感じさせてくれるお饅頭です。

季節は春。北海道の大地でよもぎを一つ一つ「手摘み」するところから始まります。

たっぷりとよもぎを加えたもちりとした生地で北海道産の小豆を使用した自家製粒餡を包みます。

一口目に、よもぎの風味と優しい甘さを感じて頂けます。

草太郎のよもぎは、ここが違います。

草太郎のよもぎについては、室蘭周辺の山で自生しているよもぎを手摘みしています。

五月末～六月初めに当社従業員の手作業によりよもぎを収穫。よもぎの若芽から若芽茎を残し手摘み、茎の部分はまんじゅうの生地のつなぎとして独特の食感と香りを作り出しています。

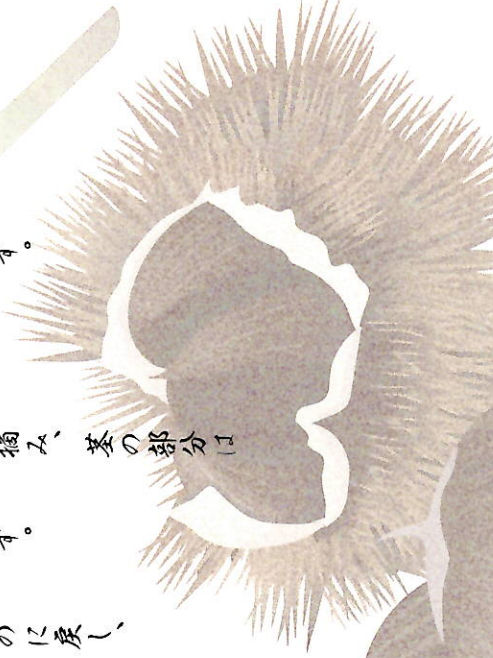
よもぎの他の主原料には北海道産小豆、北海道産小麦、北海道産砂糖を使用したスノーフードです。

草太郎が室蘭で生産されて半世紀、手作りから機械の導入など徐々に変わってきましたが、創業当時のまんじゅうに戻したいと、量目を四十六グラムから二割増量し食べ応えがあるものに戻し、よもぎの香りと生地のもっちり感については、最善のものになるよう改良を重ねています。

草太郎、千寿菓とり献上菓子として室蘭の銘菓となっておりま。

草太郎は当時の天皇皇后陛下が平成十九年六月二十四日全国植樹祭にご臨席された時にな召し上がり頂いた一品です。

千寿菓は平成二十三年九月十二日、当時の天皇陛下が室蘭市に行幸された際、ご休憩時にな召し上げられた自慢の一品です。



銘菓としてもう一品、栗まんじゅうを発売しました。

大粒栗を丸ごと使い黄味餡で包み、北海道産小麦生地で

包み上げ焼き上げた自慢の一品です。

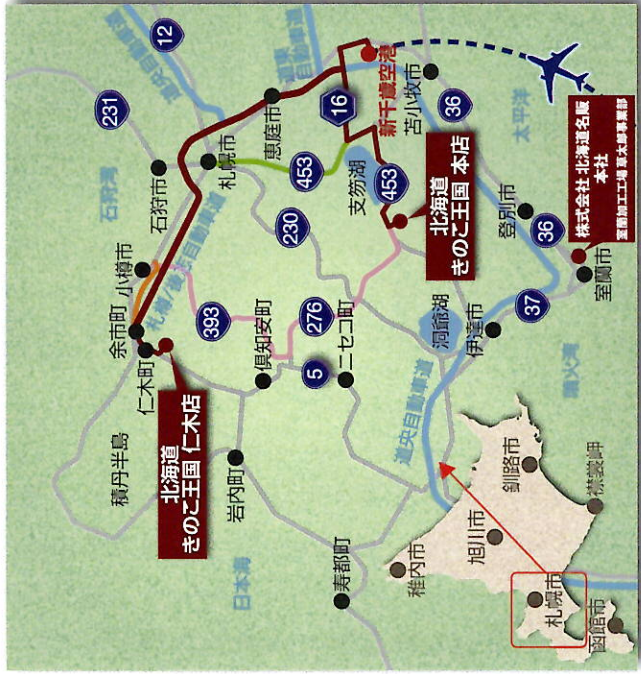
栗に見立て羊羹をかけております。

ずっしり感と口解けの良さが特徴です。

千寿菓

ちものり

アクセス



●所要時間(お車時)／千歳空港から
千歳空港～きのこ王国大滝本店……………約60分
千歳空港～きのこ王国仁木店……………約70分

北海道きのこ王国 本店

伊達市大滝区三階滝町637番地1
TEL/0142-68-6270
営業時間／9:00～18:00 年中無休
駐車場／250台、大型バス30台

●所要時間／車
新千歳空港から国道276号/453号經由
札幌から国道230号/453号經由…約1時間7分
小樽から国道393号/276号經由…約1時間44分
白老ICから車で道道86号線經由
……………約1時間(冬期夜間通行止め)



北海道きのこ王国 仁木店

余市郡仁木町大江1丁目930番地
TEL/0135-31-2222
夏季営業時間／9:00～18:00
(冬季11月中旬～4月上旬は9:00～17:00)
駐車場／240台、大型バス30台

●所要時間／車
新千歳空港から道央/札幌自動車道經由
……………約1時間32分
札幌から札幌/後志自動車道經由…約1時間8分
小樽からフルーツ街道/国道5号經由…約42分



※観光バスでご来店の際はドライバー、添乗員の方々の休憩所をご用意しております。



大滝 きのこ生産工場

伊達市大滝区優徳町16番地2
TEL/0142-68-6136

室蘭加工工場・草太郎事業部

室蘭市日の出町3丁目7番5号
TEL/0143-45-5566



【ごあいさつ】

株式会社 北海道名販 代表取締役 元田 英樹

1997年5月、当社は父の経営するきのこ生産工場のきのこ販売をスタート、また地元で採れる野菜を原料とした惣菜加工、PB商品の販売を主とする会社として設立しました。設立以来、「お客様の利益追求」の経営理念のもとに、生産から加工・販売までの農産物の6次産業化をめざして、現在では大滝地区の環境と融合し、廃棄物を出さない循環型企業としても成長してまいりました。

北海道は寒暖の差があり、質の高いきのこが収穫されておりますが、特にこの大滝地区は肥沃な大地と澄んだ空気。そして温泉熱と白老岳を源流とする長流川の豊富で冷涼な水を利用することで、一年を通して安定した温度と湿度保持が可能となっております。精密機械工場と比べても遜色ない無菌室での菌の培養過程を経て、慎重に、丁寧に、かつ効率よく栽培を行い収穫されたきのこは、スパーでも、食卓でも、脇役のイメージが強い食材ですが、本当に良いものを食べてみると、十分“主役”になれることがわかります。北海道で“主役”になれば、日本の食の“主役”になれると確信して当社はきのこ栽培に日々研鑽を重ねています。

自社生産工場で採れた4種のきのこ(椎茸、ぶなしめじ、白しめじ、なめこ)は毎日、室蘭市内にある加工工場に運ばれます。衛生管理の行き届いた、安心で安全、さらには確かな加工技術で、きのこのみならず、地元で採れた野菜などを使った惣菜などの加工製造をしております。あくまでも素材本来の味を知っていただきたいと言う思いで取り組んでいます。

これからも当社は、経営理念にも掲げてあります「商品を通じて笑顔と真心と感謝の心で、お客様ひとり一人と接し、お客様の満足をモットー」に、新しい食文化の創造と食を通じ社会に貢献することを、これからも全社一丸となり邁進致します。

会社概要

●社名 / 株式会社 北海道名販 ●本社所在地 / 室蘭市日の出町3丁目7番5号
●TEL/0143-45-5566 ●FAX/0143-45-5569 ●社員数/57名(常勤パート41名)
●取引銀行/北海道銀行伊達支店、北海道銀行室蘭支店、北洋銀行伊達支店、商工中金札幌支店、日本政策金融公庫札幌支店、北海信金仁木支店、伊達信金壮瞥支店 ●取引先/(株)飯島食品、(株)不二屋本店、野口観光(株)、(株)もへじ、(社)北海道貿易振興会、(株)日本アセス北海道、国分北海道(株)、コープさっぽろ、北海道コカ・コーラボトリング(株)、(株)プロダクト北海道、(株)北海道ロビアン商事、(株)HPI
●事業内容/きのこ生産、きのこ加工食品製造、きのこ関連商品販売、一般小売、学校給食、レストラン、観光ホテル等への業販

経営理念

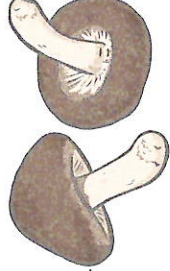
●お客様の利益追求

営業理念

●私達は、商品を通じて笑顔と真心と感謝の心でお客様ひとり一人に接します。
●私達は、常に商品開発に心掛け、お客様の満足をモットーに新鮮かつ清潔なお店づくりにばみします。
●私達は、常に商品知識を勉強しお客様により正確な商品説明をするように心掛けて行きます。
●私達は、お客様のクレームをありがたく受けとめスピード処理に徹します。

沿革

1997年 / 伊達市大滝区に「きのこ王国大滝本店」創業
1998年 / (株)北海道名販起業
2010年 / 伊達市大滝区に自社工場の生産工場を開設
2010年 / 仁木町に「きのこ王国(仁木店)」開設
2023年 / 室蘭市日の出町にきのこ加工部門・製菓部門を開設



きのこ加工、生産工場では、積極的に障害者を雇用しています。伊達市は高齢者や障害者を積極的に受け入れて新しい福祉の考え方を模索・実践している地域でもあります。障害者の方に常時10数名に働いてもらっています。仕事の担い手として貴重な戦力であることはもとより、その丁寧で誠実な仕事ぶりは社員みんなの手本になっています。