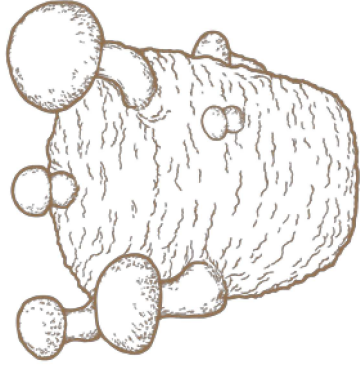




100
DAYS

OKUIZUMO
SHIITAKE
Co., Ltd.

100 DAYS

100日分の「奥出雲」をすべての人へ

椎茸菌が植えられた菌床ホダ木が完熟する

古より守られて変わらない奥出雲の豊かな

人の手で手間暇かけて熟成されたこの菌床

奥出雲という地域と自然、奥出雲で働く人

奥出雲の資源がたっぷり100日分詰まって

私たちの誇りである『奥出雲の自然と地域

100日分詰まった元気で新鮮な素晴らしい

日本国内外、すべての人に知ってもらいたい

日本の食文化、地域社会はもとより奥出雲

すべての人の笑顔に貢献してまいります。

ONLY ONE

奥出雲の資源がたっぷり100日分、
神話の故郷で育む唯一無二の椎茸

ホダ木製

弊社の「奥出雲」は、
奥出雲町にある、
※原産地（植菌地）

奥出雲フ

農林水産省に
べ大きく肉厚、

雲太-1号（写

ONE STOP

菌床ホダ木が完熟するまで約100日、
ホダ木製造～収穫まで自社一気通貫



STEP 2 | ホダ木センター

オガコに椎茸菌を植え
約100日かけ完熟ホダ木に

オガコセンターから運ばれたオガコに栄養価の高い材料を混ぜ、自社工場にて良質な菌床ホダ木を生産します。しっかり管理された自社設備により、品質にむらのない良質な菌床ホダ木を年中安定して生産できます。

【ホダ木が完熟するまで】

1 オガコ・米ぬか・ふすまを混ぜホダ木を作る

2 約120度の圧力釜で熱処理殺菌

3 冷却後植菌し室温20度の部屋で40日間育成

4 高湿度の部屋で7日間かけ皮膜を作る

5 50日間適宜水をかけながら樹皮化

100 DAYS

完熟！

完熟ホダ木から
元気に育つ椎茸



STEP 1 | オガコセンター

国産広葉樹をチップにし
ホダ木のもと「オガコ」を生成

自社工場であるオガコセンターにて、国産広葉樹を専用の機「オガコ」にします。用途に応じて大・小2種のオガコチップにし、菌床ホダ木とするべくホダ木センターに運びます。

大・小2種の
オガコチップに加工



国内広葉樹
厳選し仕入



FLEXIBILITY

自社出荷だから出来る柔軟な対応力、
100日分の「奥出雲」をすべての人へ

60
ITEMS

STEP 5 | 市場流通

お客様の
今や60万



STEP 4 | 集出荷センター

ニーズに柔軟な商品企画力 専用クール流通システムでお届け

自社の集出荷センターに、採れたての椎茸を集め15等級以上に選別してから一旦マイナスイオン式冷蔵庫に保管します。それぞれのお客様のニーズに合わせ企画された商品を、美味しさをそのままお届けできる「生椎茸専用クール流通システム」にて全国の各方面へ出荷します。



主な納品先

- 東京各市場
- 近畿地方大手チェーンストア
- 横浜各市場
- 広島市場



ALWAYS

ずっとこの地で いつもここから

会社概要

会 社 名 奥出雲椎茸株式会社

所 在 地 〒699-1513
島根県仁多郡奥出雲町三沢98-3

連 絡 先 TEL (0854)54-2150
FAX (0854)54-2151

創立年月日 令和5年5月16日

資 本 金 1,000万円

役 員 代表取締役 佐野 浩一

関 連 施 設 【滑木（ほだぎ）センター】
〒699-1513
島根県仁多郡奥出雲町三沢1253-1
【オガコ生産センター】
〒699-1513
島根県仁多郡奥出雲町三沢101-3

事 業 内 容 菌床椎茸の栽培及び販売 また、それらを使用した
加工食品の開発、製造、販売

ホダ木センター



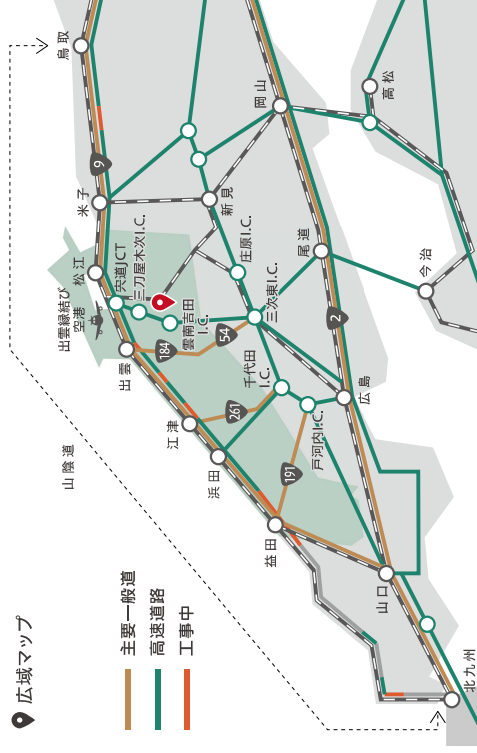
椎茸栽培ハウス



集出荷センター



ACCESS



雲南吉田I.C.から国道432経由(約27分)

ナビ検索 ▶ 奥出雲町三沢98-3



Googleマップ

奥出雲椎茸 株式会社

〒699-1513 鳥根県仁多郡奥出雲町三沢98-3
TEL (0854)54-2150 FAX (0854)54-2151 <https://oishiitake.com>