

いわきから愛情こめて

いわき
ゴールド
しいたけ

食卓にはいつもの いわきゴールド椎茸

味わってください!!
椎茸の旨みが奏でる豊かなハーモニー♪



お中元・お歳暮などに人気のギフト用もあります



いわきゴールド椎茸
椎茸そうめん



いわきゴールド椎茸
椎茸焼酎



いわきゴールド椎茸
椎茸うどん

農事組合法人いわき菌床椎茸組合

TEL.0246-56-0141 FAX.0246-56-0222

<http://www.goldshiitake.org>

アグリ物産株式会社

TEL.0246-56-0921 FAX.0246-56-0222

<http://agri-iwaki.com/>

福島県いわき市渡辺町泉田字花立67-1

いわきゴールド椎茸

検索

詳しくはWEBで!



放射性物質の検査結果を
公表しています



ネットでも
購入できます



「いわきゴールドしいたけ」は、菌床づくりから、収穫、包装、出荷まで、自社工場で一貫生産しています。

いわきゴールドしいたけは、みずみずしく、なめらかな食感で天ぷらでも煮物でも、焼いてもおいしい、芳醇な森のように香り高い椎茸です。最新の施設栽培のため、年間を通した温度・湿度の適正管理が可能です。消費者の皆さんに安心して食べていただけるよう、菌床づくりから発生、収穫、出荷までの工程に細心の注意を払い、70名の職員が愛情を込めて栽培しています。



椎茸を発生、成長させる菌床は「畑」に相当します。
「いわきゴールドしいたけ」の栽培は
「安心・安全で元気な菌床」をつくることから始まります。



菌床の原料となるオガ粉は、放射線検査で安全が確認された国内産のナラを100%使用しています。オガ粉は粒のサイズを変えてブレンド、2.5kgブロックの菌床となります。菌床はパック詰めされて高圧殺菌釜へ、他の菌がしいたけの育成を阻害しないように殺菌されます。「いわきゴールドしいたけ」はそうしてできあがった「安心・安全で元気な菌床」で育ちます。

「いわきゴールド椎茸焼酎」「いわきゴールド椎茸うどん」
食べておいしい! カラダにうれしい!

「いわきゴールドしいたけ」は新たな可能性に挑戦しています。

免疫活性成分であるレンチナン、血管を広げ血圧を下げるアデノシン、コレステロール・中性脂肪を下げるエリタデニン、その他ビタミンB類、ビタミンD₂、ミネラル、食物繊維…と「いわきゴールドしいたけ」は体にうれしい成分が豊富!! 私達は「焼酎」「うどん」「レトルト食品」「調味食品」等、今までに無い商品の開発を通して「しいたけ」の可能性に挑戦していきます。



滝辺町泉田工場



勿来町間田須賀工場