



事業取組みの経緯

和食の文化である「旨味」、それを生み出す「出汁」としての原木栽培された国内産の乾椎茸は三大旨味成分であるグアニル酸を多く含み、国内外からも注目されている。一方、核家族化・女性の社会進出、ファストフード化等により、乾椎茸から出汁を取るといった「手間暇」が敬遠される傾向にある。そこで、短時間で旨味抽出が可能な「出汁パック」や多種多様な半加工品に適した原材料の製造が求められていた。

事業内容

出汁パック用や、加工原料として需要の多くなってきている乾椎茸の粉体加工を可能にするため、解砕機（パワーミル）、微粉碎機（アトマイザー）、分級機（粒度振動ふるい機）を導入した。出汁原料の生産工程プロセスの導入に、弊社の技術・ノウハウを合わせ、生産体制の確立を行い、新たな市場開拓による売上向上を目指す。

株式会社かしい



(左) 上質どんこ椎茸 (右) 生産現場

平成27年度補正 ものづくり技術

国内産原木乾椎茸の粉体加工による「出汁原料」等の製造技術

国内産の原木栽培された乾椎茸を、粉体加工（粗粉碎～微粉碎：3mm～数 μ ）するための、製造ライン（アトマイザー・ミル等を組み込んだライン）を構築し、出汁パック用原料・加工品原料（中華食品・冷食用）としての販売を実施する。

事業成果・達成要因

平成28年11月に機械導入以来、今日まで製造された乾椎茸粉碎商品は延べ約1,150万円（税抜）の販売実績を計上している。割れ椎茸や軸などを粉末粉碎し有効活用することで増益につながり、商品的にも様々な顧客要求に応えられるようになった。主に「出汁パック商品」の製造メーカーの需要が多く今後もますます期待される。

今後の取組み

今後も出汁パックの需要は高まると予想できるため、引き続き業務用をメインに椎茸だしの原料として出汁パック製造メーカーやエキスメーカー等へ展開できるように進めていく。また小売りについても乾椎茸粉末だしや中華料理等に手軽に利用できる粉碎椎茸の自社商品の開発など、新たな市場開拓による売上向上を目指す。



(左上) パワーミル
(右上) 乾椎茸 微粉碎80メッシュ
(左下) 乾椎茸 粉碎商品
(右下) 振動ふるい機



令和ものづくり元年

未来創造 POINT!

粉末で乾椎茸の旨味をお手軽に!

[専門家からのアドバイス]

いま注目の和出汁。旨味成分を多く含み、低カロリーでミネラル豊富な乾椎茸は機能性食品としての魅力も併せ持つ。九州産原木栽培の良質な粉碎椎茸は、手軽に旨味たっぷりの出汁がとれ、丸ごと栄養価を摂取できる。良質・利便性・ヘルシーをアピールポイントに新商品の開発、時代のニーズを捉えた日本の出汁文化の発信に取組んでほしい。

企業 PR

日本の伝統食材、自然食品「乾物」の流通に携わるものとしての責務を全うし、乾物のプロフェッショナルとして日本の食文化継承の一助となるよう、日々の修練に努めています。今後、より高い品質・サービスの提供を目指し、あらゆる角度からお客様にご満足していただけるようなご提案をして参ります。



社屋外観

企業概要

事業者 株式会社かいし
代表者 代表取締役社長 鷲見 夏樹
設立年月日 昭和50年8月1日
所在地等 〒897-0302 鹿児島県南九州市知覧郡9035-1
TEL: 0993-58-7011/FAX: 0993-58-7555
<URL> <http://www.k-shiitake.co.jp>

資本金額 2,000万円
従業員 25名
業種 食料品製造業