

## 【宮崎県都城市】100年続くしいたけ屋を次世代へ一新 元気のみなもと『力士いたけ-RIKISHIITAKE』誕生



宮崎県都城市で菌床・原木しいたけを生産する株式会社南国きのこ（本社：宮崎県都城市 代表取締役社長：福元 良平）は、大正2年の創業時より100年にわたりしいたけ栽培を行ってきた都城田中家の菌床・原木しいたけの生産にて培われた技術・伝統・品質を受け継ぎ、2022年12月に株式会社南国きのこを新設。しいたけの需要が高まる秋季に焦点を当て、ジャンボしいたけを筆頭とした商品群を「力士いたけ-RIKISHIITAKE」としてリブランディングいたしました。

### ■ 大正から続く100年の歴史を次世代へ

南国きのこは、南九州の中心に位置する宮崎県都城市にある菌床・原木しいたけ農家です。都城田中家が始めた原木しいたけ栽培をルーツとし、現在は、市場への安定供給をしやすい菌床栽培を中心に生産しています。安心安全な菌床の原材料の調達から生産、加工、販売まですべてを自社で行い、製造拠点には人工のほだ場も設置しています。

南国きのこの経営陣は、日本の一次産業を支え・未来を作っていく若手農業者です。「しいたけを中心に食文化を育くみ、チーム・地域・地球の活力ある循環をつくる」を志に、確かな品質とチームワーク、環境保全型生産、ひらかれた交流拠点を通じ、地域・チーム・地球の活力ある循環を作り、次世代のしいたけ農業に取り組んでまいります。

## 志ステートメント

### しいたけを中心に、食文化を育くみ チーム・地域・地球の活力ある循環をつくる

遡ること大正2年

わたしたちは、深い山で育てる原木しいたけ栽培に始まり、  
100年以上自然と地域とともに歩んできました

しいたけは、お鍋、お味噌汁、煮物、さまざまな日本の食文化を支えています

そして、令和5年

新しい未来に続くこれからの南国きのこは、  
たしかな品質とチームワーク、環境保全型生産、そしてひらかれた交流拠点を通じ、  
地域・チーム・地球の活力ある循環をつくる、そんな存在になります

南国きのこ、ここにあり！と地域、ひいては日本のみんなが胸をはれるしいたけ屋に

ぜひあそびにきてくださいぜひ触れて食べてみてください

きつとしいたけから、食が、地域がもっとおもしろくなるはず

### ■ 新ブランド「力士いたけ-RIKISHIITAKE」

しいたけは、「ビタミンB1」「ビタミンD」「食物繊維」などの栄養素を豊富に含んだ食材です。性別や年齢に関わらず、多くの方にしいたけを楽しんでいただきたい。「ぶちかませ！」と力強いみんなの元気のみなもとでありたい。そのような思いを込めて、日々鍛錬を積み力強さの象徴である“力士”を新ブランドのコンセプトにしました。厳選した横綱を筆頭に、規格に準じて『横綱』『大関』『関脇』『小結』と階級が分かれています。



- **力士のようにカサもジクも肉厚**

力士いたけは、しいたけ自体がメイン料理になるほど存在感があります。力士のごとくカサもジクも肉厚でジュシーな歯ごたえが特徴で、これまでも多くの方に支持されてきました。



- **水分を抑えた栽培で棚もちのいいプリっとした色白肌**

熟練した生産管理技術により、水分を抑えた栽培を実現。しいたけは水分を多く含むと黒くなりがちですが、新鮮なしいたけの色白な見た目を維持しやすく、棚もちのよさが特徴です。



■ **これからの南国きのこ**

- **製造拠点からひらかれた地域の交流拠点へ**

今後もチーム一丸となり、高品質のしいたけ生産に努めてまいります。また、地域の方々により親しんでいただけるよう、製造拠点から地域の方々を訪れることができる、ひらかれた交流拠点を目指します。

- **環境負荷の少ない循環型生産**

菌床は、各種の安全証明を確認した農薬不使用の原料を使用しており、菌床は肥料として再生が可能です。収穫サイクルが終えた後もそのまま廃棄せず、地域の畜産農家と連携して畑の堆肥や牛・豚の寝床として活用しています。畜産業の盛んな都城市の地域循環に貢献し、環境負荷の少ない循環型農業に今後も取り組んでまいります。



### - 安心安全の品質管理

宮崎県版「ひなた GAP」の認証を取得。GAP に基づく徹底した生産管理で、季節に関わらず年中安定した高品質のしいたけを生産・出荷します。



また、「国産安心きのこ認証」を保有。きのこ栽培の培地である菌床の原料、及び原木の安全性にこだわり、農業に頼らずに国内で栽培されたきのことして認証されています。



### ■ 代表取締役社長 福元 良平 より皆様へ

私たち南国きのこは、九州産の安全安心の菌床の原材料の調達から製造、しいたけの生産まで一貫してすべて自社で行っています。カサもジクも肉厚で見た目も美しい力士いたけを作ることは容易ではありません。これまで様々な研究開発を通じ、独自の培養プロセス、空調、湿温度管理など、最適な生産プロセスを導き出してきました。現在では、厳選した横綱を筆頭に、皆さんがあと驚く力士いたけをお届けできることが誇りです。



これからの南国きのこは、「しいたけを中心に食文化をはぐくむみ、チーム、地域、そして地球の活力ある循環をつくる」この志のもと、今後はさらに、地域のシンボルとなる食ブランドとなれるよう、地域の方をはじめ、若い世代の方々にも親しんでいただける機会を自ら作り、地域の発展にも貢献してまいります。

力士いたけ、南国きのこ、都城のここにあり。ぜひ、知ってください。食べてみてください！

#### 【会社概要】

会社名：株式会社南国きのこ

代表取締役社長：福元 良平

所在地：宮崎県都城市丸谷町3963番地

設立：2022年11月

グループ企業 農事組合法人 インダストリー・都城

#### <本件に関するお問い合わせ先>

株式会社南国きのこ 担当：福元 良平

TEL 0986-36-5785 メール：ga-admin@nangoku-kinoko.com

◆ 施設設備について

原材料調達から、菌床の製造・しいたけの生産・加工・販売まですべての工程を自社内で完備。安全安心な商品の安定供給をおこなっています。



攪拌

原材料は各種安全証明を確認した物のみを使用しています。



培養

光と温湿度の管理状況下で施設培養します。



栽培

光と温湿度の管理状況下で施設培養を実施しています。



収穫

温湿度管理した栽培棟内で収穫します。