



3月29日開催の『かわねさくらマルシェ』で 桜色の『ホホホタケ』入り『お花見弁当』販売

◆ 日時：2025年3月29日（土）10:00～15:00

◆ 会場：大井川鐵道 家山駅 駐車場

自動車用電球製造・販売の株式会社大井川電機製作所（本社：静岡県島田市、代表取締役社長：佐々木 孝行）が生産する“幻のきのこ”はなびらたけ*「ホホホタケ®」が3月29日（土）に大井川鐵道家山駅 駐車場で開催する「かわねさくらマルシェ」の「お花見弁当」の食材に採用されました。食材がお花見にふさわしいはなびらたけで、見た目も咲いた花びらのように華やかで、食感に優れ、煮くずれなどしにくいことから、「ホホホタケ」が採用されたものです。

「お花見弁当」では、「ホホホタケ」をピンク色に染め、桜の花びらをイメージし、箸元で桜が咲いているかのようなお弁当に仕上がっています。

「かわねさくらマルシェ」は2022年から、大井川鐵道の家山駅周辺の桜並木が咲き始める時期に、地域活性のために開催されているイベントで、大井川電機の本社は「かわねさくらマルシェ」会場と同じ家山地区にあります。

「お花見弁当」の価格は800円（税込）、20食が用意され、売切れ次第 販売終了となります。



【桜色に染まった「ホホホタケ」が入った「お花見弁当」（右）、大井川電機が生産するはなびらたけ「ホホホタケ」】

<< かわねさくらマルシェ 概要 >>

- ◆ 日時：2025年3月29日（土）10:00～15:00（雨天荒天中止）
- ◆ 会場：大井川鐵道 家山駅 駐車場
- ◆ 主催：駅前から川根の未来を考えっ会

なお、大井川電機と、川根地区で飲食店を営む四季折々が「お花見弁当」を共同で開発しました。

*はなびらたけ：標高1,000メートル以上の高山で自生し、採取することが困難なため「幻のきのこ」と呼ばれています。見た目は白い花びらのように華やかで、食感に優れ、きのこの中でも栄養素がより多く含まれ免疫機能を促進することから、料理人から高い評価を得ています。大井川電機では約5年の研究期間を経て、はなびらたけの自社栽培・生産と安定供給に成功しました。

*「ホホホタケ」は株式会社大井川電機製作所の登録商標です。

■ 株式会社大井川電機製作所について

1967年創業の大井川電機製作所は「社会貢献」「人間尊重」「継続企業」の3つを企業理念に事業を展開。電球製造を基本に、クリスマス球の製造から始まり、懐中電灯、自動車の小形電球の製造販売を開始し、照明部品で国内外の自動車産業を支えてきました。環境の変化に挑戦すべく、2020年、新たな事業として“幻のきのこ”はなびらたけの生産・販売を本格的に開始しました。従業員数：130人（2022年1月現在）（<https://www.oigawa.com/>）

- はなびらたけ「ホホホタケ」について：
- はなびらたけ「ホホホタケ」販売サイト：

<https://hohohotake.com/>

<https://oigawa-kinoko.com/shop/shop.html>

【報道関係からのお問い合わせ先】

株式会社大井川電機製作所

きのこ部 広報担当

中川生馬（なかがわいくま）

• 電話：080-3205-2335

• E-mail：iku203@gmail.com

<< 参考資料：大井川電機製作所のはなびらたけ「ホホホタケ」について >>

現在、大井川電機製作所の“はなびらたけ”「ホホホタケ」や「ホホホの子」は、静岡県内の「道の駅 掛川」、「KADODE OOIGAWA」、農家民宿食堂カフェ「coco-Rin（ココリン）」、割烹料理「ふじの」、フランス料理「三枝商店」、「大井川鐵道 川根温泉ホテル」、島田駅前の創作料理「C-2 HINODE」、島田市内小中学校の給食、島田市のふるさと納税の返礼品などで、都内の伊勢丹、クイーンズ伊勢丹、一流料理店やホテル、その他、量販店などでも採用・販売されています。

総額2億円を投じ、2020年8月19日より稼働開始し、11月末から、はなびらたけの出荷を開始した大井川電機製作所の落合生産拠点（静岡県島田市）は、2015年から稼働開始した川根生産拠点の約10倍にあたる月間最大6万パック（80グラム/1パック）のはなびらたけの安定出荷が可能です。落合生産拠点（延面積1300㎡）は、はなびらたけの菌床生産設備、接種室、栽培室、収穫室、冷蔵庫などで構成されています。また、落合生産拠点新設や売上増を機に、2021年2月、はなびらたけを、大井川電機ならではの企業理念に合致したブランド名「ホホホタケ」に刷新、新たなホームページも開設し、ブランド戦略も強化しています。

“きのこ事業”を、中核事業に育てることを目指しています。



はなびらたけは標高1,000メートル以上の高山で生育し、採取することが困難なため「幻のきのこ」と呼ばれています。見た目は白い花びらのように華やかで、食感が優れ、きのこの中でも栄養素がより多く含まれ免疫機能を促進することから、料理人から高い評価を得ています。すき焼き、アヒージョ、炊き込みご飯、天ぷら、鍋、サラダなどの料理で使用されることが多いです。

昨今、車の電動化（EV）や自動運転など世界の自動車産業は急激に変化し、自動車のあらゆる部品が入れ替わるなど、部品を生産する下請け企業にも変革が求められています。

大井川電機では1967年の創業からこれまで、国内外の自動車メーカーに、ウィンカーやテールランプ用など、合計数十種類の照明用電球を月間約1千万個生産・販売し、現在までに市場に約50億個の電球を出荷、年間約20億円を売上げてきました。しかし、業界を取り巻く環境変化と自動車電球の発光ダイオード（LED）化に伴い、売上が減少傾向にあったため、自動車産業で長年培ってきた電球製造の厳格な品質管理と生産体制のノウハウを活かした新規事業への参入を検討し、2015年からはなびらたけの栽培方法の研究を開始しました。

大井川電機では、はなびらたけの温湿度管理、二酸化炭素濃度のコントロールなどの研究を重ね、2018年に独自の栽培ノウハウを確立、市場にはなびらたけを安定供給ができるような体制を整えました。



【大井川電機の自動車電球】



【大井川電機の「ホホホタケ」落合生産拠点】

大井川電機では、自動車メーカーの厳しい品質管理基準に基づく監査のもと、品質、安全衛生、納期遵守を重視しながら、電球の生産管理を行ってきました。電球製造で培ったモノづくりのノウハ

ウを活かし、厳しい製造・品質管理体制のもと、衛生・温湿度・手順・品質・発送など厳格管理基準を設け、安心安全なはなびらたけを生産、従来の農家のように天候や農作物の生育環境などに左右されることなく、一年を通じて出荷先への安定供給が可能です。そのため、市場、仲卸業者、食品スーパー、料亭などから高い評価を得ています。