

雪国まいたけ『新・白まいたけ』の 自社菌開発・量産化に成功、8月より出荷開始



2022年5月24日

株式会社雪国まいたけ（本社:新潟県南魚沼市 代表取締役社長:湯澤尚史）は、かねてより開発を行っていた「白まいたけ新菌」の開発・量産化に成功し、本年8月より現行商品からの完全切替を行い、『新・白まいたけ』として出荷開始する事を決定しました。

この白まいたけ新菌は、現在発売中の「雪国まいたけ極（きわみ）」の菌をベースにしており、「雪国まいたけ極」の持つ栄養分はもちろん、食感や味を継承した当社オリジナルの今までに無い品種となります。



※自社開発菌で量産化に成功した『新・白まいたけ』

※自社ホームページにおいて、本年8月に『新・白まいたけ』専用ページの開設を予定しております。

唯一、高品質、安定生産を実現

これまで当社、国内で唯一白まいたけ（※商品名「雅」、現行菌）の大規模大量生産を行ってきましたが、白まいたけは見た目も大変美しい一方、デリケートな性質のため栽培が難しく、安定生産にはまだまだ多くの高いハードルが存在していました。

この白まいたけを、更に美味しく、安定してお届け出来るように、当社では雪国まいたけ極の発売直後から菌株の育成を開始し、約6年の開発期間を経て、今までに無い高品質で安定生産できる新菌の開発に成功しました。

この新菌を用いた『新・白まいたけ』への切り替えにより、今期において、前年以上の増産を見込んでおります。

※『新・白まいたけ』は品種登録出願（出願番号35739）及び特許出願中（出願番号 特願2021-155669）となります。

「雪国まいたけ極」の特徴を継承

『新・白まいたけ』は、雪国まいたけ極の特徴を継承し、他に類を見ない新商品として発売致します。

『新・白まいたけ』の特徴

食感	現行菌に比べ、雪国まいたけ極の特徴である歯ごたえのある食感を実現しています。
味	雪国まいたけ極と変わらぬうま味、美味しさを有しています。
色合い	現行菌は、季節や栽培条件の僅かな変化でカサの色合いにムラが出る事がありましたが、新菌ではこの点が大幅に改良され、1年を通じて安定した白いまいたけの提供が可能となりました。
大ぶりなカサ	極系菌種の特徴でもある形が良く大ぶりなカサは、現行菌と比較して見栄えが良く、カサの食感を十分に楽しむ事が出来ます。
濁らない煮汁	煮汁が濁らず、高級感のある『新・白まいたけ』は、幅広い料理用途と、ハレの日を演出する食材としてご活用頂けます。

雪国まいたけ極について

『新・白まいたけ』開発のベースとなった雪国まいたけ極は、当社が20年かけて開発した当社初のオリジナルまいたけ菌で、2015年8月の発売以来、好評を頂いている当社の主力商品です。

当社では、今後より多くの『新・白まいたけ』を生産・流通し、すまし汁やホワイトソース系の料理など、まいたけの食文化に、更に広がりを持たせる事が出来ると期待しております。

株式会社 雪国まいたけ

本社:〒949-6695 新潟県南魚沼市余川89番地

tel:025-778-0111(代表)

URL:<https://www.maitake.co.jp/>

本リリースに関する報道関係者様からのお問い合わせ先

株式会社雪国まいたけ マーケティング部 担当:阿部、菅野

〒135-0041 東京都江東区冬木11-17 イシマビル6F

tel:03-6778-1529(9:00~18:00、土日祝日を除く)

e-mail:cp-information@maitake.co.jp