

# ハイネファーム

かほく市

夏は「きくらげ」冬は「ひらたけ」と  
旬のきのこを栽培・販売しています



| 品 目                     | 出荷時期       | 生産量<br>(年間) |
|-------------------------|------------|-------------|
| ・生きくらげ                  | 6月上旬～9月下旬  | 約4t         |
| ・乾燥きくらげ<br>(ホール、粗挽き、粉末) | 通年         | (約320kg)    |
| ・生ひらたけ                  | 12月上旬～2月下旬 | 約400kg      |
| ・乾燥ひらたけ<br>(手裂き、スライス)   | 通年         | (約60kg)     |
| ・きくらげカレー                | 通年         | 200個        |
| ・ひらたけクリーム<br>スープ        | 通年         | 200個        |

※乾燥品は生品から作るため、生産量は生品の内数となり目安です

## ■セールスポイント

日本海から1.5km程離れた砂丘地にあるきのこ専用のビニールハウスで、6月～9月は「きくらげ」、12月～2月は「ひらたけ」の菌床栽培を行っています。この間に与えているのは、かほく市の美味しい水と、日本海からの海風/宝達山からの山風のみで、農薬は一切使っていません。

生の「きくらげ」は、輸入品とは違うプリップリの食感が楽しめます。元々淡泊な食材なので、他の素材の味を損ないません。和洋中のジャンルを問わずに使っていただけます。乾燥品も水などでゆっくり戻すと、生品のプリップリ感が甦ります。

「ひらたけ」は、特許製法を用いた自然環境に近い菌床から栽培しているので、天然物に近い味と香りがあります。乾燥品もその味と香りは損なっていません。

6次産業化にも力を入れており、お菓子などに使える粉末も用意しています。

多くの方々に「きくらげ」「ひらたけ」を食べていただきたいと考えています。

|     |  |
|-----|--|
| 代表者 | 中村 広美 (ふりがな：なかむら ひろみ)  |
| その他 | かほく市特産品認定：生きくらげ、乾燥きくらげ(ホール、スライス、粗挽き)<br>生ひらたけ、乾燥ひらたけ<br>きくらげカレー、ひらたけクリームスープ  |
| 連絡先 | 〒929-1105 かほく市横山レ401-3<br>TEL：070-8433-2958 FAX：076-285-2247<br><a href="https://www.heine-farm.com/">https://www.heine-farm.com/</a> e-mail：info@heine-farm.com |