

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 (年間)
・生きくらげ	6月上旬～9月下旬	約4t
・乾燥きくらげ (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 (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 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、粗挽き)
 きくらげカレー
 連絡先 〒929-1105 かほく市横山レ 401-3
 TEL: 070-8433-2958 FAX: 076-285-2247
<https://www.heine-farm.com/> e-mail: info@heine-farm.com