

規格外しいたけを救い健康をケアする しいたけ粉末の機能性表示食品

「これすてさげをっ!」 好評販売中!



合同会社 knot(奈良県奈良市、代表:香川 契)は、しいたけ粉末の機能性表示食品『これすてさげをっ!』(税込3,000円)をオンラインにおいても販売開始いたしました。

『これすてさげをっ!』は、農福連携の一貫として、就労継続支援 A 型事業所にて栽培される生しいたけのうち、規格外の製品を乾燥加工技術を活かして商品化したエコ&ヘルス商品です。

■機能性表示食品 『これすてさげをっ!』とは



椎茸は食物繊維、ビタミン類、ミネラルを豊富に含み、古くから元気を補う漢方食材として有名です。グアニル酸が旨味成分であり風味豊かな出汁も取れます。当社ではかねてより椎茸粉末の料理用出汁を販売しておりましたが、このたび、さらに付加価値を高め、生活習慣病の予防効果の期待できる機能性表示食品の開発に挑みました。

『これすてさげをっ!』は、椎茸の豊富な栄養に加え、高めの血圧を下げる大麦由来の GABA や、悪玉コレステロールを抑制するオリーブ由来のヒドロキシチロソールを配合。なによりも椎茸生産者が作る、農園直送の椎茸を使用しています。動脈硬化の大きな原因となる高血圧とコレステロールという2つの悩みにア

ブローチできる粉末出汁は国内初。微粉末まで粉碎していますのでダメにならず、過熱しても効果は保たれます。チャーハン、パスタなど料理の種類を選ばずよくなじみ、旨みや風味を加える商品です。

■SDGsポイント:収穫量の15%を占める規格外椎茸に付加価値をつけて有効活用



合同会社 knot の農園では、年間約10,000個の菌床を扱い、約 10t の生椎茸を収穫しています。ていねいな扱いを心がけても、小さかったり形が悪かったりと、約15%は規格外に育ってしまいます。これを全国の年間生産量に置き換えて推測すると、約16,000t、約32億円の損失規模です。当社は、本製品の製造販売を拡大することで、この損失を防ぐ一助になりたいのです。現在も、椎茸栽培に取り組む仲間の農園から、原料として椎茸を仕入れています。今は小さな一歩でも、この動きが波及することを願ってやみません。

■ 安定的な雇用と農業課題解決のために生まれた商品です



椎茸栽培は、就労継続支援 A 型事業所の作業内容として非常に適しています。一定温度に保たれた室内で作業ができるので体力的な負担が少なく、作業が多岐に渡るため、集中して収穫を続ける、ひとつひとつていねいに梱包をするなど、利用者が自分の得意なところを活かして働けます。当社では、現在約30名の利用者が働いています。安定雇用のため、また農業の課題解決のため、そしてなにより消費者のみなさんの健康維持のために『これすてさげをっ!』は生まれました。ぜひお手にお取りください。

【商品名】『これすてさげをっ!』(椎茸粉末出汁) 86.8g入 税込3,000円

【販売サイト】 musubi 舎オンラインショップ <https://musubisha.base.shop/>

【お問合せ】 会社名: 合同会社 knot TEL: 0742-81-9586

所在地: 奈良市大宮町4丁目 260-1 シティコープ新大宮 103

代表者: 香川 契 (カガワ ケイ) 担当者: しいたけ農園 musubi 舎きのこ研究所 所長 上田 雄斗

E-mail: info@knot-knot.com URL: <https://knot-knot.com/>