

新鮮な味を 通年供給。 国産初の白きくらげも。



同社の生きくらげは、肉厚でふりふりとした食感と、豊富なミネラルが特長。

高品質にこだわり
県内外で販路を展開。

中華料理に出番の多いきくらげは、鉄分、カルシウム、ビタミンD、食物繊維などの栄養素が豊富な食材だ。岡山県に拠点を置く(株)ビナン食販は、親会社で生産された高品質な「あらげきくらげ」、「白きくらげ」の生鮮販売と、乾物の加工・販売を展開している。

他社と比較すると大きく肉厚な同社のきくらげは、鮮度にもこだわりが光る。生鮮品は収穫後すぐさまパッキングし、乾物も採れたてを速やかに加工することで、水で戻した際の瑞々しい食感を実現している。

また、乾物の場合、生鮮品よりもはるかに賞味期限が長いので、ストック食材として使い勝手が良い点も売りである。その確かな品質と利便性は、首都圏の食品イベントや全国百貨店で、バイヤーや購入者から常に高い評価を受けている。さらに岡山県内の学校給食に採用されるなど、食育の観点からも大きな可能性を持つ商品だ。



乾燥きくらげは、水で戻すと重量が12~13倍にも増加。味も見た目も瑞々しく変化する。

菌床から手がけ、 国産白きくらげの栽培に成功。

白きくらげは、中国では「銀の耳」と呼ばれ、栄養豊富な高級食材として薬膳料理などに用いられてきた。また、保湿効果に優れ、化粧品に活用されることもある有用性の高い素材である。しかし、栽培は難しく、国内の流通品はほとんどが中国からの輸入品であった。そこで同社の親会社(株)ビナンバイオは、岡山理科大学協力のもと2年半の月日をかけ、国内で初めて国産白きくらげを栽培することに成功した。現在、大手百貨店や岡山県内のホテルなどでも料理に使用されている。

(株)ビナンバイオは、培地を作り、菌床の栽培からきくらげの生産を手がけている。また、温度や湿度を調整したり、きくらげの呼吸を助けるために定期的にガスを抜いたり、常に最適な環境を保つことで、高品質なきくらげの通年安定供給を可能にしている。

きくらげは現在さまざまな企業から引き合いが増えている。特に、今まで中国産を使っていた外食チェーンからの受注が目立ち、食の安全性に対する意識が強まるなか、外食産業も転換期を迎えていることがうかがえる。価値ある国産食材へ、今後も大きな注目が集まる。



【ふるふる美肌 乾燥白きくらげ】
高い栄養価を強みに、美容や健康のニーズに応えた商品も展開。



乾物は鮮度を保ったまま加工。旨みや栄養をぎゅっと濃縮させる。



毎月の収量は、あらげきくらげ約5トン、白きくらげは500キロほどを目指している。



株式会社 ビナン食販
代表取締役 安藤 弘幸

(有)アンドウ製作所(パッキン生産など)、(株)ビナン(ゴム製品生産など)の代表取締役を兼務。事業の多様化を目指し、2014年より農業参入。白きくらげの人工栽培に日本で初成功し注目を集める。



菌ごたえ豊かな同社のきくらげは、料理に楽しい食感をプラスする。



株式会社 ビナン食販

〒719-1176 岡山県総社市清音柿木219-1
TEL:0866-95-2900
HP: <http://binan-kikurage.com/>