

# 食品加工工程のマッチング (エノキタケ)

## 相談内容

エノキタケを乾燥してくれるところを紹介してほしい。



## 対応

高知県工業技術センターと相談し、乾燥工程を引き受けてくれる事業者を調査し、相談者の条件に合う3社を紹介。



## 相談結果

相談者が希望する(株)坂田信夫商店とマッチング。  
平成26年4月に試作、同年9月から販売開始。

## 相談者コメント

当社は平成14年から海洋深層水を使ったエノキタケを生産しており、鍋需要の高まる秋冬に比べ、夏場は消費が半減するのが悩みでした。そこで乾燥エノキタケの商品化を検討し、まず、工業技術センターで実験を行い、次に高知県産業振興センターに相談したところ、乾燥と殺菌もできる坂田信夫商店さんを紹介していただきました。

殺菌もしているので、そのままスナックとして食べられますし、用途も広くおつまみやトッピングにも最適です。百貨店や海外向けにも外商ができる商品ができました。



横田きのこ  
YOKOTAKINOKO Co., Ltd.



### 横田きのこ 有限会社

所在地 高知県高知市介良丙747  
TEL 088-860-0377  
FAX 088-860-0374  
URL <http://kiwamienoki.com>  
事業内容 えのき茸の生産・販売



## 受注事業者コメント

昭和25年創業以来「安心・安全な生姜をお届けする」という企業理念を柱に、農場から販売までトレーサビリティの実現に取り組んできました。現在、高知県を中心に約140haの農場で、「黄金(こがね)生姜」を中心に栽培し、約7000t国産生姜を扱っています。

平成25年から稼動した、粉末・乾燥加工工場では、過熱水蒸気加圧棚式殺菌機を導入し、131℃の高温にて短時間での殺菌が可能となりました。商品にもよりますが、30秒~3分で耐熱細菌、一般細菌を殺菌できますので、安心してお使いいただける乾燥・粉末製品を提供することが可能となりました。



### 株式会社 坂田信夫商店 (粉末・乾燥加工工場)

所在地 高知県香美市土佐山田町宝町4-91-4  
TEL 0887-53-2576  
FAX 0887-52-2498  
URL <https://www.kochi-sakata.co.jp>  
事業内容 国産生姜・ニンニクの加工(粉末、乾燥のOEM受託等)