

# あえて旬をなくし安定供給 商品企画はお客様のニーズで



マッシュルームの加工品とジャンボマッシュルーム

平成23年度6次産業化総合化事業計画認定

## 有限会社舟形マッシュルーム（舟形町）

事業名 マッシュルームを利用した商品開発及び販路拡大

### 6次産業化の取組内容

有限会社舟形マッシュルームは、当初生産組合としてスタートし、農業を使用せずに栽培舎内での生産体制を確立させ、10年以上マッシュルームの生産と市場への出荷を行っていたが、安定した経営を目指すため、平成13年10月に当該法人を設立した。会社設立後もしばらくは市場出荷を中心に事業展開していたが、安定した価格確保のために経営方針の転換を図り、自分たちで販路開拓を行うことにより事業規模を拡大してきた。自社ルートでの販路が拡大して軌道に乗るようになったが、生食用は取引先の受注量に応じて生産量が大きく左右されることから、受注量と生産量そして価格までを自社でコントロールすることができるよう加工事業に着手することを決めた。また、6次産業化という言葉すらない時期の加工事業への参入だった。

### 6次産業化の取組に至った経緯

加工品については、企画の大筋を決めたら、顧客が求めるものをリサーチして商品開発をしている。昨日までヒットした商品が明日以降もずっと売れ続けるとは限らないとの考えから、常に柔軟に顧客視点に立った商品開発に取組むようにしている。最初に開発した「舟形マッシュカレールー」は、化学調味料と動物性エキスを使用せずにマッシュルームと野菜の旨みだけで開発した商品となっていることが特徴で、動物性エキスを入れない分、スパイシーな味付けにしてカロリーの低く抑えられたことがロングランのヒット商品となっていると考えている。

その後も、自社の想いと挑戦が、顧客のニーズを捉えた加工品として数多く生まれることとなった。加工事業に参入した当初は委託加工が主であったが、現在は自社加工施設を整備したことにより内製化も実現させている。

### 今後の事業展開

わずか16年程前までは、日本のマッシュルームと言えば缶詰の水煮しか知らない人が多かったが、当社のジャンボマッシュルームが紹介されたことで、生のマッシュルームの美味しさやその魅力についての認知度をアップさせることに貢献できたと思っている。生産については、今後も品質管理と衛生管理を徹底した栽培舎で行い、旬の時期を作らずに通年安定供給させるとともに、加工品の開発と販売については、顧客のニーズに合わせて変化しながら対応していきたいと考えている。



マッシュルームの生産は栽培舎で管理。栽培舎61棟、生産量年間1450トン。

### 取組みの成果

加工品は、舟形マッシュカレールー、舟形マッシュハヤシ、舟形マッシュハンバーなど調理済みで温めるだけで食べることができるもの他、マッシュルームエキス、マッシュルームのうま煮、スライス乾燥マッシュルーム、乾燥マッシュルームパウダーなど料理として活用できるものも商品化しており、更に、おすすめレシピを提案するなど、顧客の利用場面により様々な商品提案をできるのが特徴である。また、生でも食べられる新鮮なマッシュルームも、2〜3cmのミニサイズものから13〜15cmスーパーサイズまで数多く取り揃えていて、このジャンボマッシュルームがマスコミで紹介されたことで当社の認知度は飛躍的に上がった。

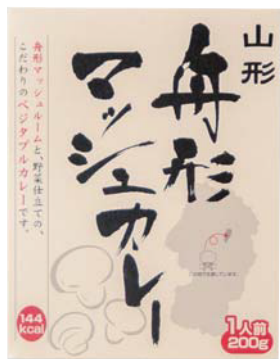
販売については、一般消費者向けは自社のショッピングサイト、スーパーや量販店などで取り扱っており、それとは別に業務用としての販売も行っている。他にも、JGAP認証、生産情報公表農産物JAS認証を取得し、徹底した品質管理と衛生管理に



マッシュルームの旨味をそのまま乾燥したスライス乾燥マッシュルーム。関西地方で売れゆき好評。



マッシュルームのうま煮



人気商品舟形マッシュカレールーと舟形マッシュハヤシ



### 事業者概要



### 有限会社舟形マッシュルーム

代表者 長沢 光芳  
住所 最上郡舟形町長沢6831番地  
電話 0233-32-8064  
FAX 0233-32-8065  
URL <http://www.f-mush.com/>