

九頭竜まいたけ

まいたけは、標高 1,000m 余りの深山に自生する幻のきのこで、運良く発見できれば、舞い踊るほどに喜んだことからその名が付けられたと言われています。

「九頭竜まいたけ」は昭和 63 年頃から施設内での菌床栽培が始められました。山間部である大野の厳しい寒さから育まれる、味・香りの良さや適度な歯ごたえが特徴です。



1 生産概況

①生産地

大野市和泉地区で菌床栽培が行われています。

②栽培の概要

年間を通じて美味しいまいたけを出荷しています。特に平成 28 年から稼働している新工場では、コンピューターで温度や湿度が適切に管理され、今まで以上に高品質なまいたけを生産することが可能になりました。

2 加工品

乾燥まいたけ、炊き込みご飯の素、うま煮、ポン酢があります。



乾燥まいたけ



炊き込みご飯の素



うま煮



ポン酢

3 販売

①道の駅で販売しています

道の駅「九頭竜」 <http://www.kuzuryu2300.com/>

道の駅「恐竜渓谷かつやま」 <https://katsuyama-navi.jp/michieki/>

道の駅「越前おおの荒島の郷」 <https://arashimanosato.com/>

②通信販売で購入できます

株式会社昇竜 <https://kuzuryu-maitake.jp/>