

# 生産から販売まで一貫して行う福島県産きくらげ・しいたけの生産者

◆移ヶ茸（うつしがたけ） URL : <https://www.farmerslunch.com/farmers>（作成日）2024年7月1日



国産きくらげの流通量の少なさに農業の可能性を感じ、2020年より栽培を開始しました。きれいな空気と天然水を使用した安心安全で新鮮なきくらげは、乾燥きくらげにはない食感を味わうことができます。栽培に使う水は湧水を使用しているので、雑味がなく限りなく天然物に近いきくらげになります。阿武隈山地の寒暖差を利用した、肉厚でプリッとした食感のきくらげとなっておりますので是非ご賞味ください。冬季はしいたけ栽培を行ってます。

## 【商品】

- ・福島県産きくらげ(あらげきくらげ) 6月中旬～9月下旬  
独特のコリコリとした食感と豊富な食物繊維やビタミンD など栄養価も高い。  
5ミリ前後の肉厚でプリプリした食感が味わえます。鮮度が特徴です！
- ・福島県産しいたけ 9月～3月

## 【飲食店取り扱いメニュー例】

カフェでオムライスの具として、天ぷら、湯がいてわさび醤油やポン酢で（きくらげの刺身）  
和風ピザやパスタの具として、きくらげにバニラアイスを包んで

## 【取り扱い飲食店・外食企業】

県内のカレーチェーン（きくらげカレー）、仙台市飲食店（きくらげカルパッチョ）

## 【基本情報】

事業内容	きくらげ・しいたけの生産、販売
会社所在地	〒963-4545 福島県田村市船引町北移字畦石 475
担当者名	安田 悟
電話番号	080-5225-6491
FAX	
メールアドレス	utsushigatake@gmail.com

対応エリア	全国	○	エリア
商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談		
発注方法	電話	FAX	LINE ○ メール ○ インフォマート
発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日		
決済方法	当月末支払い	翌月末支払い	○
現地見学	○		
商談方法	オンライン	○	出張商談