

はちまんたい  
「八幡平マッシュルーム」について

出願番号 : 2018-121674

出願日 : 2018年9月11日

出願人 : 企業組合八幡平地熱活用プロジェクト  
(岩手県八幡平市松尾寄木 1-505-218)

指定商品・役務 : 岩手県八幡平市産のマッシュルーム(第31類)

特長 : <有名シェフからも高評価の逸品 八幡平のマッシュルーム>

国内のマッシュルーム産地の中でも一番標高が高いところに位置するジオファーム八幡平。ジオファームの冷涼な環境と乾燥した空気の中で育つからこそ身の引き締まった菌ごたえの良いマッシュルームが出来上がります。

また、岩手山や八幡平からの伏流水がベースとなる湧水「金沢清水」水系の良質な水で栽培する事で、後味の良い香り豊かなマッシュルームに仕上がります。

<製造のこだわり>

伝統的なマッシュルーム栽培のために、馬厩肥をベースとした培地で栽培をしています。また、冷涼で乾燥した気候という地域の特性を生かし、栽培期間中の散水量をすこし控え目にすることで、より一層身のしまった、香り高いマッシュルームに仕上がるよう栽培管理をしています。隣接する温泉旅館「旭日之湯」の温泉熱を利用したハウス栽培により、環境負荷の低減にも取り組んでいます。



【文章及び写真引用】企業組合八幡平地熱活用プロジェクト「ジオファーム・八幡平」ホームページより  
<https://geo-farm.com/mashroom/>