

新発売 『雪国まいたけ極 白』8月より出荷開始 新菌種の白まいたけで美味しさアップ° ～極ブランドサイト・開発ストーリー～ 近日公開



2022年7月26日

株式会社雪国まいたけ（本社:新潟県南魚沼市 代表取締役社長:湯澤尚史）は、新菌種で栽培された白まいたけを「雪国まいたけ極・白」として商品化し8月より出荷開始いたします。この新菌種白まいたけは、現在発売中の「雪国まいたけ極（きわみ）」をベースにしており、雪国まいたけ極のもつ栄養素はもちろんのこと食感や味を継承した当社オリジナルの品種となります。



高品質、安定生産を実現

これまでも当社は、国内で唯一白まいたけ（※商品名「雅」、現行菌）の大規模大量生産を行ってきましたが、白まいたけは見た目も大変美しい一方、デリケートな性質のため栽培が難しく、安定生産にはまだまだ多くの高いハードルが存在していました。この白まいたけを、更に美味しく、安定してお届け出来るように、当社では雪国まいたけ極の発売直後から菌株の育成を開始し、約6年の開発期間を経て、今までに無い高品質で安定生産できる新菌の開発に成功しました。この新菌を用いた『新・白まいたけ』への切り替えにより、今期において、前年以上の増産を見込んでおります。

※『新・白まいたけ』は品種登録出願（出願番号35739）及び特許出願中（出願番号 特願2021-155669）となります。



大株だからこそ可能な多彩なラインナップ

雪国まいたけは風味・食感にこだわり大株での栽培を行っています。この大株をカットすることで様々な量目で製品化することが可能です。ニーズに合わせたよりお求めやすいサイズの製品をお届けいたします。（大株白は9月下旬発売予定）



雪国まいたけ極
食べきりパック白



雪国まいたけ極
Mパック白



雪国まいたけ極
ハッピーパック白



雪国まいたけ極
大株 白

白まいたけの特徴を活かしたメニュー提案

煮汁が黒くならない、大ぶりのカサがメニューに華やかさを添える等、白まいたけならではのメニュー提案をパッケージやWEB等で訴求し需要創造に努めてまいります。

白まいたけとコーンの炊き込みごはん



- 材料(4人分)
- 雪国まいたけ極・白 ……1パック
 - コーン(水煮) ……150g
 - 米 ……2合
 - 有塩バター ……10g
 - 小ねぎ ……適量
 - 料理酒 ……大さじ2
 - A 白だし ……大さじ1.5
 - 醤油 ……大さじ1
- 作り方
- ① 白まいたけは一口大にさき、コーンは水分をきっておく。
 - ② 炊飯器に米と①、A、水(2合の目盛りまで)を入れて炊飯する。
 - ③ 炊き上がったらバターを加え、全体を切るように混ぜ合わせる。
 - ④ 茶碗に盛り付け、小ねぎを散らしてできあがり。

白まいたけのレモンクリームパスタ



- 材料(2人分)
- 雪国まいたけ極・白 ……1パック
 - グリーンアスパラ ……2本
 - パスタ ……160g
 - 塩 ……適量
 - ブラックペッパー ……適量
 - 生ハム ……お好み
 - バター ……10g
 - 生クリーム ……150ml
 - 粉チーズ ……大さじ1
 - レモン汁 ……大さじ1
- 作り方
- ① アスパラはハカマを取り、食べやすい大きさに切ったら、パスタと一緒に茹でる。
 - ② フライパンに手でさいだ白まいたけ、Aを入れて火にかける。
 - ③ かき混ぜながら沸騰手前まで加熱し、最後に塩、ブラックペッパーを入れて味を調える。
 - ④ ③に①を入れて軽く絡ませたら皿に盛り、お好みで生ハムを盛り付けてできあがり。

白まいたけと野菜のグリルサラダ



- 材料(4人分)
- 雪国まいたけ極・白 ……1パック
 - お好みの野菜や鶏肉など ……適量
 - ベビーリーフミックス ……40g
 - オリーブ油 ……適量
 - 塩 ……少々
 - ブラックペッパー ……少々
 - お好みのドレッシング ……適量
- 作り方
- ① 白まいたけと野菜などは大きめの一口大に切る。
 - ② オリーブ油と塩、ブラックペッパーをもみこみ、魚グリルで両面に焼き目がつくまで焼く。
 - ③ 皿にベビーリーフを盛り、その上に②を盛り付けたらドレッシングをかけてできあがり。

白まいたけとトマトの卵スープ



- 材料(2人分)
- 雪国まいたけ極・白 ……1パック
 - トマト ……1個
 - 溶き卵 ……1個分
 - 水 ……300ml
 - A 鶏がらスープ(顆粒) ……大さじ1
 - 小ねぎ ……適量
- 作り方
- ① 白まいたけは食べやすい大きさにさき、トマトはくし形切りにする。
 - ② 鍋にAを入れて火にかけ、沸騰したら①を加える。ひと煮立ちしたら、溶き卵を回し入れて、ゆっくりかき混ぜる。
 - ③ 器に盛り、小ねぎを散らしてできあがり。

「極」ブランドサイトリニューアル、「極」開発ストーリー公開のお知らせ



7月25日(月)より、当社ホームページの「極」ブランドサイトをリニューアルしました。リニューアルに際しては、「雪国まいたけ極」の誕生に携わった当時の生産本部、研究開発部担当者へのインタビューを元に構成した『極開発ストーリー』を新コンテンツとして用意しました。当社の主力商品である「雪国まいたけ極」誕生までの激動の物語を是非ご覧頂ければと思います。

公開 URL

- ・自社ホームページ：<https://www.maitake.co.jp/> ※TOP ページの大バナーから入れます。
- ・「極」ブランドサイト：<https://www.maitake.co.jp/kiwami/>
- ・「極」開発ストーリー：https://www.maitake.co.jp/story_kiwami/
- ・「極 白」開発ストーリー：https://www.maitake.co.jp/story_white/ (8/1 公開予定)

株式会社 雪国まいたけ

本社:〒949-6695 新潟県南魚沼市余川89番地

tel:025-778-0111(代表)

URL:<https://www.maitake.co.jp/>

本リリースに関する報道関係者様からのお問い合わせ先

株式会社雪国まいたけ マーケティング部 担当：阿部、菅野

〒135-0041 東京都江東区冬木11-17 イシマビル6F

tel:03-6778-1529(9:00~18:00、土日祝日を除く)

e-mail:cp-information@maitake.co.jp