

しいたけ
茅かやのしずく

■ 植 菌 地 兵庫 県
■ 収 穫 地 京都 府

【ハンナリ CHE が目指す持続可能な農業】

再生可能エネルギーで安定した環境での農業を目指してかやぶきの里・美山でしいたけの栽培をスタートしました。しいたけは年間を通して需要と収穫量が安定しており、安定した価格での供給可能な特用林産物です。廃工場などの未利用施設を再活用し、温度・湿度を一定に保った環境下で肉厚で美味しいしいたけを効率よく生産しております。ハンナリCHE が提供するしいたけは国産菌床にこだわり、美山の地下天然水を使い農薬は一切使用せず安心安全を保証します。

【再生可能エネルギーで継続的に改善アプローチ】

昨今、世界的にゼロカーボンの流れの中、エネルギー課題の解決が急務になり、また高齢化による担い手不足や耕作放棄地、空き廃工場、廃倉庫の増加や所得減による就農人口の減少の歯止めも大きな課題となります。これらの課題を解決する為に今後ハンナリCHE は再生可能エネルギーを最大限に活用し、雇用創出と地域活性化を含め日本の農業と人と環境に継続的に改善アプローチをして参ります。

ハンナリCHEとは
(ハンナリしえ) 農業とエネルギーの融合を目指すアグリ事業ブランド



日本の原風景が色濃く残る町、京都・美山町



安定した栽培環境下の菌床(美山工場)

かやぶきの里 美山町からあなたの食卓へ

ハンナリCHEはSDGsの実現に向け、農業に取り組みます



エネルギーと食から
持続可能な社会の実現



エネルギーと
食の地産地消

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

安心 安全の
100% 国産

100% 国産菌床と
地下天然水で栽培

安定した
美味しさ品質

温度、湿度を一定に
保ち安定した栽培環境



生産者からひとこと

美山工場
生産責任者 西原 晴生

自然多く残る京都美山町で2023年3月より本格的にしいたけ栽培を始めました。私たちの育てているしいたけは国産菌床にこだわり美山の天然水を使用し、農薬などは一切使用しておりません。また肉厚でみずみずしく軸まで美味しく召し上がれます。ビタミン、ミネラル食物繊維と栄養価値の高い美山『茅のしずく』を是非ご賞味ください。

京都市内より（お車の場合）

京都縦貫道 沓掛IC～園部ICを下車し、府道19号を日吉ダム方面に走行し、府道368号宮脇交差点を左折して和泉交差点より国道162号を走行して約5km先右側（バス停河合が目印です）

エネルギークリエイティブ株式会社

美山工場 〒601-0762 京都府南丹市美山町鶴ヶ岡川合新田15番地
TEL: 0771-76-9551 FAX: 0771-76-9550 担当: 西原 晴生

<https://energy-creative.co.jp/>

