

グループ沿革

- 昭和42年 長野県中野市大熊自宅敷地にてエノキタケ栽培開始
初期の栽培規模は保有ビン数5万本
- 昭和46～48年 荻原勉中野市農協えのき茸部会長、その後長野県経済連きのご専門委員長
- 昭和55年 自宅敷地での栽培から水田地帯にエノキタケ工場を移転し規模拡大する。
周年栽培、保有ビン数12万本とする。
- 昭和59年 (有)荻原きのご園設立 代表取締役社長 荻原勉
- 平成7年 (有)信州培養センター設立 12名の生産者で組織。代表取締役社長 荻原勉
荻原きのご園の生産規模を2倍にする。
- 平成9年 (有)信州培養センター 2期工事により生産規模拡大。
生産者16名増加 合計28名
- 平成11年 (有)えんとか培養センター設立 役員7名 代表取締役社長 荻原勉
荻原きのご園の生産規模25本タイプ栽培 年間栽培本数600万本
- 平成12年 エリンギ試験栽培開始
- 平成13年 えんとか培養センター 2号棟増設(エノキタケ25本タイプ)
えんとか培養センター役員2名増加で9名となる
荻原きのご園生産規模拡大
- 平成15年 えんとか培養センターにてエリンギ培養開始
(有)ケーアイ・オギワラ創業 代表取締役 荻原勉
エリンギ1号育成棟増設 エリンギ栽培本格開始
- 平成16年 エリンギ2号育成棟増設
- 平成17年 エリンギ3号育成棟増設
- 平成18年 エリンギ4号育成棟増設
- 平成19年 エリンギ5号育成棟・冷蔵庫増設・パッケージセンター増設
- 平成20年 エノキタケ新育成棟増設 年間合計栽培本数1,800万本
- 平成21年 エリンギ7号・8号育成棟増設
えんとか培養センター 3号棟増設(エリンギ)
- 平成22年 (株)信ナカビーエスセンター設立
5名の生産者で構成 代表取締役 荻原大輔
ブナシメジ培養開始 3,800万本供給を計画
(株)シンシア創業 ブナシメジ栽培開始 代表取締役社長 荻原大輔



オギワラグループ

- 有限会社 荻原きのご園
- 有限会社 ケーアイ・オギワラ
- 株式会社 シンシア

オギワラグループ

【連絡先】
(有)ケーアイ・オギワラ 長野県中野市大字三ツ和1287-1
TEL:0269-24-0510 FAX:0269-24-0525 E-Mail:info@ki-ogiwara.com

有限会社 荻原きのご園

代表 荻原 勉
生産品 エノキタケ

有限会社 ケーアイ・オギワラ

代表 荻原 勉
生産品 エリンギ

株式会社 シンシア

代表 荻原 大輔
生産品 ブナシメジ





安心・安全なきのこ生産を実現する、オギワラグループの生産システム

敬天愛人の精神で
地域に貢献します



天を敬うとは、自然の道理、人間として正しい道、すなわち天道をもって善しとせよ。人を愛するとは、己の欲や私心をなくし、「利他」の心をもって生きるべし、という教えを基本理念としております。謙虚な気持ちで自然に従い、きのこの生産を通して地域産業の発展と雇用創出の向上に貢献してまいります。

生産

常に高品質なきのこをご提供するために、充実した設備と研究体制の整ったJA種菌センターから種菌の提供を受け、吟味した原料で詰め込み、きのこ毎に独立した培養センターで徹底管理しております。また、生育から収穫、包装までは一貫した自社の生産施設で行なっており、金属検出機やX線検査装置を導入するなど「安心安全」な商品づくりに努めております。



環境

関連グループの培地リサイクルセンターにて、廃きのこ培地を改質し、再びきのこの培地として活用。また、施設は、LED照明を採用し、省電力化・ゴミの軽減化に努め、環境に配慮した企業活動を行なっております。



人材

新入社員研修では、きのこの専門知識を習得。また、ステップアップとして、毎年数名の社員が、『一般社団法人信州きのこマイスター協会』が開講する『きのこマイスター講座』を受講し、認定資格を取得しています。生産に関わる社員が、「きのこのソムリエ」としての自覚と自信が持てるよう人材育成を行なっています。



きのこのソムリエ「きのこマイスター」
私たちが安心・安全なきのこ生産を支えます。



オギワラグループの多くの社員は、『一般社団法人信州きのこマイスター協会』認定資格「きのこマイスター」の資格を取得しています。『きのこマイスター』とは、全国で唯一の“きのこの資格”。きのこ研究者、国立大学教授、管理栄養士、きのこ生産者など強力な講師陣による講座を受講し、認定試験を受けます。きのこ栽培法や栄養・機能・調理法など、きのこに関する正しく総合的な知識を持つ“きのこのソムリエ”として認められ、現場で活かしています。

<http://www.kinokomeister.com/> 信州きのこマイスター

オギワラグループ生産きのこラインナップ

エノキタケ Enoki

鮮度に違いがあります
コンパクトな栽培ビンを使用し、主流の200g品を1株そのままの形で商品化しているため、鮮度が違います。



エリンギ Eryngii

まるやかで
旨味が凝縮しています

培地原料に工夫を凝らしているため、味はまるやかで旨味が凝縮しています。さまざまなサイズを活かした自由な商品企画が可能です。



ブナシメジ Buna shimeji

優良な種菌を
積極的に採用しています

長野県JAグループが共同開発した、優良な種菌を積極的に採用しているため、苦味が少なく歯切れの良い味が好評です。独自の栽培法によりボリュームある商品に仕上がっています。

