

你所**不知道**的健康食材

MAITAKE

【舞茸】



あなたは知らない健康食材



Since 1965



一正蒲鉾株式会社

日本工場&事務所

新潟 本社&工場



本社工場



聖籠工場



東港工場



栽培センター



(株)イチマサ冷蔵



マルス蒲鉾工業(株)



山木戸工場

関西工場



北海道工場




一正蒲鉾株式会社

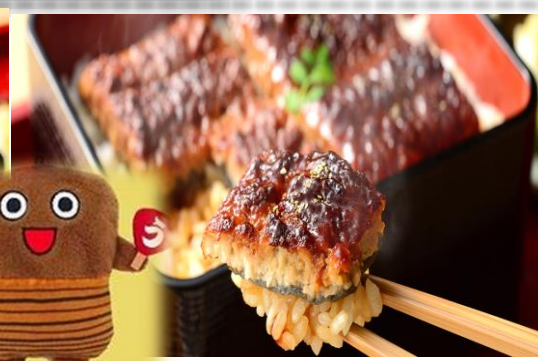
公司成立: 1965年1月
 公司地址: 新潟县东区津屋7丁目77号
 资本金: 9亿4000万日元
 法人代表: 野崎正博
 销售额: 2017年销售额350亿日元
 主营业务: 鱼糜制品及舞茸生产和贩卖
 公司员工: 870名

支店&営業所

札幌 北東北 仙台 新潟 北信越 北関東
 東京 名古屋 大阪 広島 福岡

美味しさそのままに塩分カット

減塩商品シリーズ



一正
ホームページ



一正舞茸 产品介绍



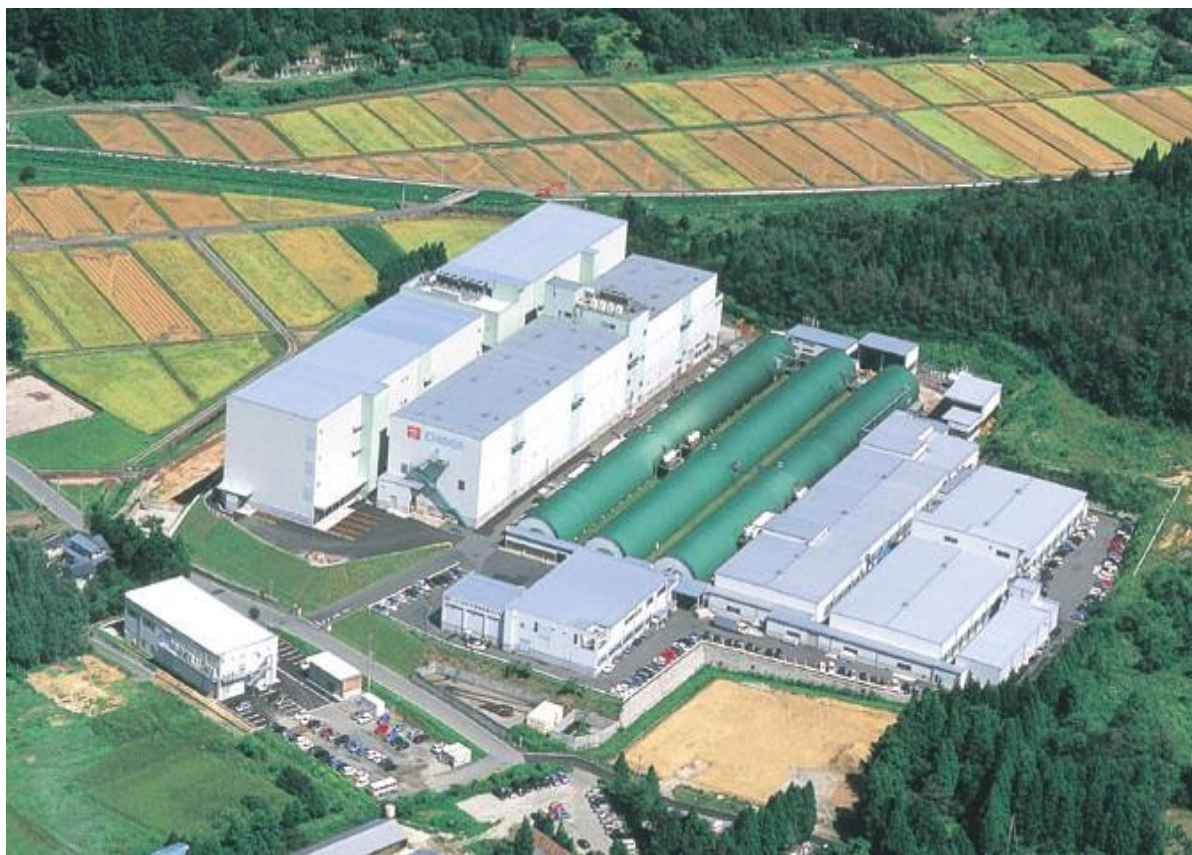
关于舞茸

- ◆属于一种珍稀类食用菌
- ◆古往香气和口感都被视为很珍贵的菌种
- ◆相近的品种在日本的中药局收有记载一种生药名为猪苓舞茸。
- ◆1970年人工栽培成功
- ◆舞茸多糖 (Grifolan) 以 β -葡聚糖 (glucan) 为主。不仅低卡路里，同时也含有蛋白质，纤维素，维他命等食品成分。
- ◆比灵芝多糖香菇多糖有更强的抗癌活性，能综合提高人体免疫力。





日本一正菌菇培育事业部



- ◆ 1996年9月北蒲原郡笹神村（现阿賀野市）开始生产贩卖
- ◆ 2012年2月ISO22000取得认证（食品安全经理人）



一正独自开发研究(1998年～)

- ◆有色系舞茸 : IM-BM 1
IM-BM 6
IM-BM 11
IM-BM 21



- ◆白色系舞茸 : IM-WM 1
IM-WM 11
IM-WM 21





舞茸的营养成分

◆从营养学的角度来说：低卡路里，含有维他命B群和维他命D以及矿物营养素和食物纤维。

食品名	卡路里 (kcal)	能量 (kJ)	水分	蛋白质	氨基酸组成的蛋白质	脂質	炭水化物	食物纤维总量	矿物质	维他命D	维他命B ₁	维他命B ₂	尼克酸	维他命B ₆	叶酸	泛酸	生物素
单位	kcal/100g	kJ/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	μg/100g	mg/100g	mg/100g	mg/100g	mg/100g	μg/100g	mg/100g	μg/100g
金针菇 生	22	92	88.6	2.7	1.5	0.2	7.6	3.9	0.9	0.9	0.24	0.17	6.8	0.12	75	1.40	10.6
干燥木耳	171	715	13.1	6.9	4.4	0.7	77.0	79.5	2.2	128.5	0.01	0.44	1.7	0.08	15	0.61	20.6
生菌 菌床栽培	19	79	90.3	3.0	1.9	0.3	5.7	4.2	0.6	0.4	0.13	0.20	3.1	0.21	44	1.05	7.3
生菌 原木栽培	23	96	88.3	3.1	1.9	0.4	7.6	5.5	0.7	0.4	0.13	0.22	3.4	0.19	75	0.95	7.7
伞菌科 生	18	75	90.8	2.7	1.6	0.6	5.0	3.7	0.9	0.6	0.16	0.16	6.6	0.08	28	0.86	9.9
滑子菇 生	15	63	92.4	1.7	1.0	0.2	5.2	3.3	0.5	0	0.07	0.12	5.1	0.05	58	1.25	7.2
杏鲍菇 生	19	80	90.2	2.8	1.7	0.4	6.0	3.4	0.7	1.2	0.11	0.22	6.1	0.14	65	1.16	6.9
平菇 生	20	84	89.4	3.3	2.0	0.3	6.2	2.6	0.8	0.3	0.40	0.40	10.7	0.10	92	2.40	12.0
舞茸 生	15	62	92.7	2.0	1.2	0.5	4.4	3.5	0.6	4.9	0.09	0.19	5.0	0.06	53	0.56	24.0
食用伞菌科蘑菇 生	11	46	93.9	2.9	1.7	0.3	2.1	2.0	0.8	0.3	0.06	0.29	3.0	0.11	28	1.54	10.6
松茸 生	23	96	88.3	2.0	-	0.6	8.2	4.7	0.9	-	0.10	0.10	8.0	0.15	63	1.91	-

参考：日本食品成分表(七訂版)



舞茸有趣的地方 蛋白质分解酵素

(使鸡胸肉更美味)



食 新発見！鶏むね肉がこんなにもやわらかくなるとは！

通过实验发现舞茸的**蛋白质分解酵素运动**，能够使得吃肉的时候，食感会觉得肉质松软！

与近畿大学共同解析调查的报告成果



舞茸的机能性成分

◆ 多糖类

β -葡聚糖、甲壳素

◆ 蛋白质成分的由来

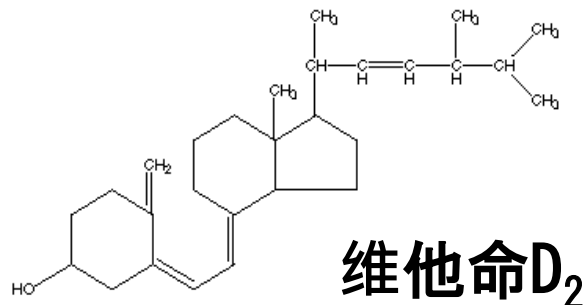
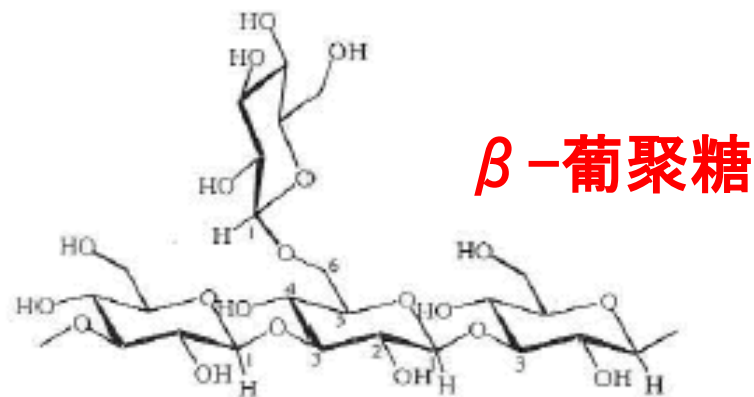
缩氨酸 etc.

◆ 核酸关联物质

叶氨酸 etc.

◆ 维他命群

维他命B群、维他命D





关于舞茸机能性的相关报告①

◆抗酸化性

Cyclooxygenase Inhibitory and Antioxidant Compounds from the Mycelia of the Edible Mushroom *Grifola frondosa*

Zhang Yanjun et al J. Agric. Food Chem. 50 (2002)

◆免疫活性(抗腫瘍活性)

Antitumor Activity Exhibited by Orally Administered Extract from Fruit Body of *Grifola frondosa*

I. Hishida et al Chem. Pharm. Bull. 36, 5 (1988)

◆抗寄生病毒

Inhibitory Effect of TNF- α Produced by Macrophages Stimulated with *Grifola frondosa* Extract (ME) on the Growth of Influenza A/Aichi/2/68 Virus in MDCK cells

N. Obi et al Am. J. Chan. Med. 36, 6 (2008)





关于舞茸机能性的相关报告②

◆高血压改善

Blood Pressure-Lowering Activity Present in the Fruit Body of *Grifola frondosa*(Maitake). I

K. Adachi et al Chem. Pharm. Bull. 36, 3(1988)

◆高血糖改善

Effects of a Water-soluble Extract of Maitake mushroom on Circulating glucose and insulin concentrations in KK mice

V. Manohar et al Diabetes, Obesity and Metabolism, 4(2002)

◆减肥（控制脂肪細胞増殖）

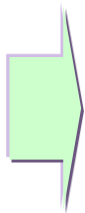
Effects of Administration of *Grifola frondosa* on Blood pressure and Body weight in Spontaneously Hypertensive Rats

M. Ohtsuru et al Nippon shokuhin kagaku kougaku
kaishi , 46(1999)





原料调整



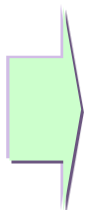
装入培养土



原料杀菌



菌种接种



培育



成长 收割



包装

◆栽培工程中、**不使用农药与杀虫剂**

◆不存在外部而来的农药和杀虫剂，**工厂完全是以封闭式生产培育。**



培育管理中心(菌菇生产现场)

- ◆ **原材料管理** : 农药、重金属残留检查
原材料现场调查
- ◆ **栽培环境管理** : 装饰品等其他物品禁止携入、
确认毛发, 换鞋。(禁止赤脚)
- ◆ **包装出货管理** : 装饰品等其他物品禁止携入、
确认毛发、低温管理
異物混入管理
※2次确认 金属探知 & X线检查





一正培育研究室的主要工作

◆维持舞茸菌种的性能

※追求安定稳定的生产和出货

◆开发公司独育德菌种

※从香气 口感 形状 上追求美味

◆舞茸培养基的开发研究

※安全安心的原材料的确保
(不使用任何转基因成分和化学药品)





一正农业科技（常州）有限公司



工厂：江苏省常州市新北区罗溪镇赤水路6号

事务所：上海市徐汇区淮海西路55号申通信息广场357室

成立日：2012年12月

企业规模：占地面积约30,257m² 建筑面积26,000m²

企业性质：一正蒲铎株式会社100%出资

出资金额：2349.6万美元

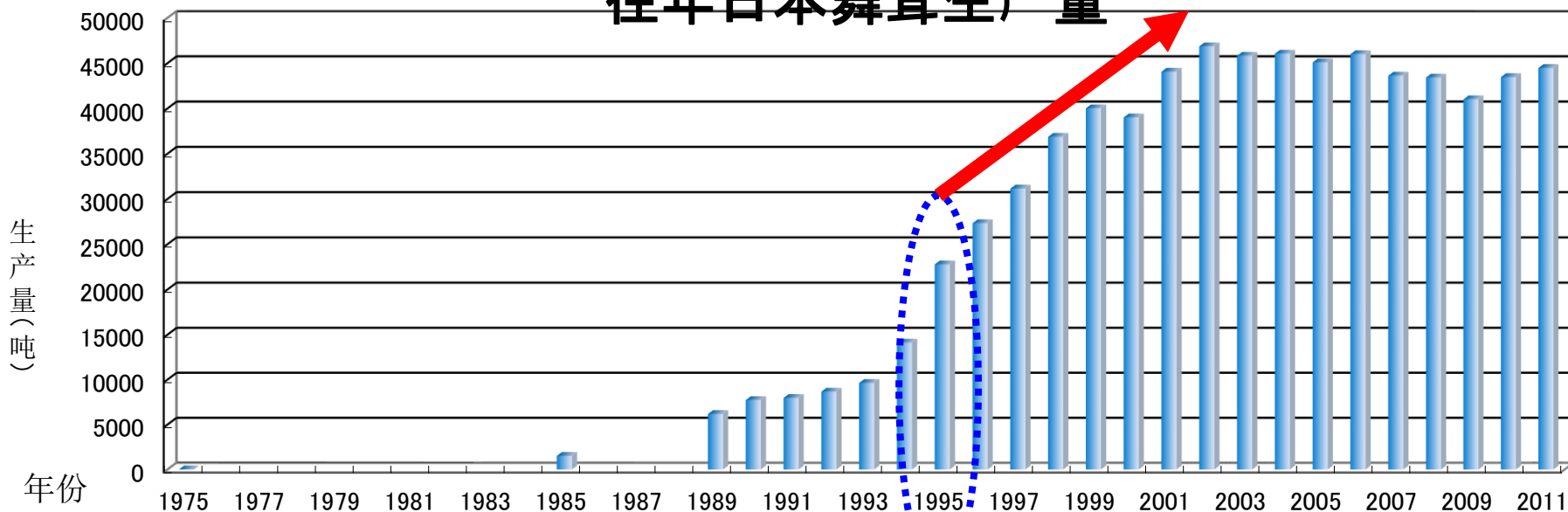
生产产品：舞茸（灰树花）

生产能力：一期1000吨/年 二期1000吨/年



日本 舞茸生産量増進データ

往年日本舞茸生産量



1985年之前的舞茸生産量并没有官方数据。

自1985年开始有了正式的数据，并在这30年期间一路猛速增长

一正 是从1995年开始正式进入舞茸培养和生産

1989年开始进行贩卖 初期大约5年之间 仅管舞茸的认知度一直处于低迷的状况

但通过市场的漫漫渗透和推广，一瞬间在市场上打开了局面



1985年以前は舞茸の生産量のデータは残っていません。正式にデータとして登場するのは

1985年以降この約30年の間に一気に伸長しており、

一正が舞茸製造に参入したのは1995年頃からです。

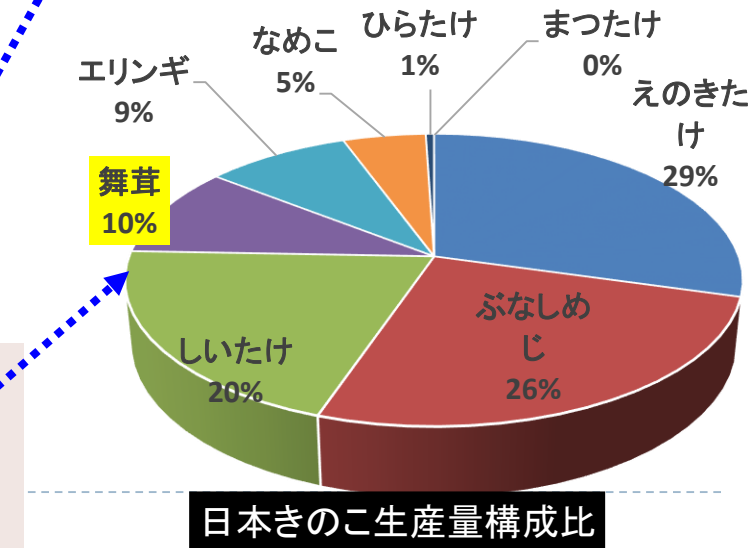
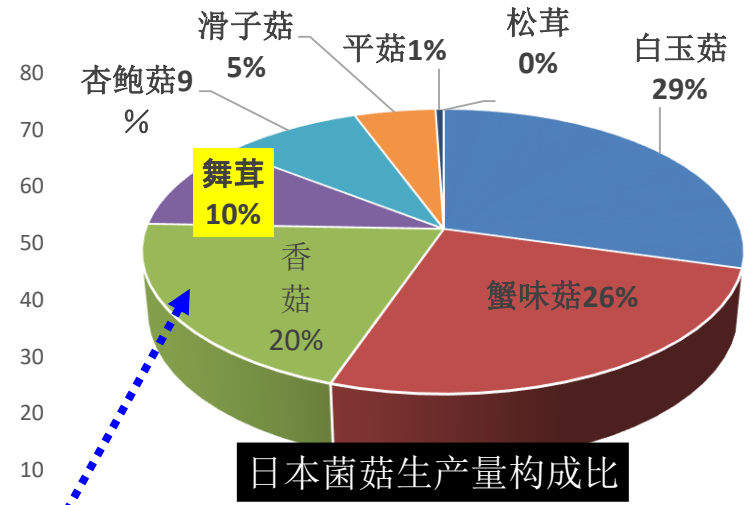
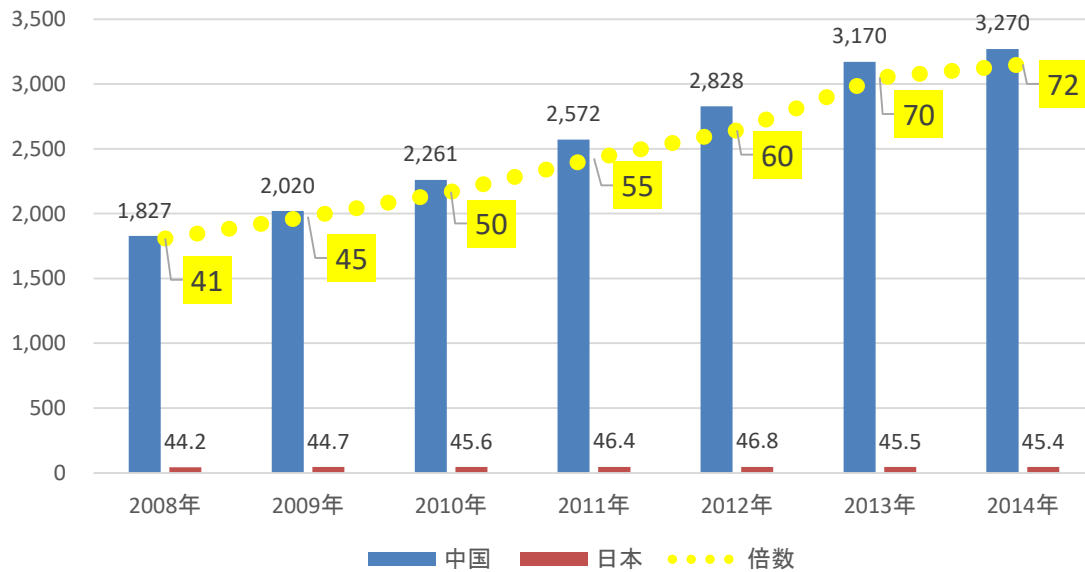
発売当初（1989年）からの約5年間はまだ舞茸の認知度は低い状況でしたが、味・品質が

徐々に浸透し、その後は一気に市場が拡大しました。

中国市场和日本市场比较图



中国与日本食用菌菇生产量对比图 (单位:万吨)



- ①中国的食用菌菇生产量每年都有大幅度增长
中国市场比起日本的生产量具有压倒性的生产数量
- ②中国的生产规模已经超越了日本70倍
- ③假设市场上的食用菌菇种类构成与日本相同的情况下
每年将至少需要生产327万吨的舞茸菌菇来满足这个市场

- ①中国生産量は年々増加傾向であり、対照的に日本での生産量は頭打ちの状況。
- ②中国での生産規模は日本の70倍超
- ③仮に中国において日本同様の構成比となった場合年間327万トンという膨大な市場規模が見込まれる

一正舞茸栽培过程①



一正农业科技



STEP 1 原料搅拌

使用严格挑选的木屑，添加营养成分，进行充分搅拌。

所选的木屑定期进行**重金属、残留农药的检测**，

确保产品源头的品质。



STEP 2 原料装袋

为了培育稳定的菌包，装袋前全部使用自动流水线作业。



STEP 3 杀菌冷却

用压力锅进行杀菌，培育成无污染菌包。

然后移到无菌室，冷却。为接种做准备。



一正舞茸栽培过程②



STEP 4 无菌接种

在无尘室内接种。

为了不让杂菌混入，在无菌的环境中操作。



STEP 5 菌包培养

把接种后的菌包移入培育室，让其充分发芽。

培育室的温度、湿度全部由电脑控制。

工厂内的空气经过层层净化，保持在最佳状态。



STEP 6 生育与收割

工厂内使用独特的电脑管理技术，为舞茸的生长提供最适宜的环境。特别是在栽培用水方面，使用纯水栽培。





线上线下超市:

永旺 麦德龙 citysuper
新鲜馆 高岛屋 APITA
伊藤洋华堂 久光 淘宝店
盒马 本来生活 叮咚买菜
京东等

日料 中餐 西餐
一品料理推荐
Recipe Book





Recipe : 7
きりたんぼ鍋

[材料：2人分]

まいたけ	100g	きりたんぼ	3本
比内地鶏もも肉	1枚	せり	1把
ねぎ	1本	ごぼう	1/2本
糸こんにゃく	1/2パック	比内地鶏ガラ	1羽分
水	1500cc	酒	50cc
<small>(水1200ccと鶏ガラスープの最大量1/2で代用可)</small>		醤油	大さじ2
塩	少々		

[作り方]

- 鶏ガラスープを作る。ガラはきれいに水洗いし、湯通しする。鍋に水、ねぎの青い部分、酒、鶏ガラを入れ中火にかける。アクをこまめに取る。スープが澄んできたら弱火にし、1時間煮込む。キッチンペーパーで濾す。
- まいたけは小房に分ける。きりたんぼは軽くレンジで温め半分の長さにし、さらに斜めに切る。鶏もも肉は一口大、せりは5cm幅、ねぎは斜めに切る。ごぼうはささがきにして水にさらす。糸こんにゃくは湯通しして半分の長さ切る。
- 鉄鍋に鶏ガラスープを入れ、フツフツしてきたらごぼう、鶏肉、まいたけ、を入れる。肉に火が通ったら醤油、酒、塩をで調味する。きりたんぼ、ねぎ、糸こんにゃくを入れ、ねぎに火が入ってきたら、最後にせりを入れる。



Recipe : 2
まいたけカレー

[材料：2人分]

まいたけ	150g	牛肉薄切り	150g
玉ねぎ	小1個	カレールー	50g
水	400cc	ガラムマサラ	小さじ1/4
サラダ油	大さじ1/2	にんにく	1片
ごはん	適宜	パセリ	適宜

[作り方]

- まいたけは小房に分け、玉ねぎは薄切り、にんにくはみじん切り、ルーは刻んでおく。牛肉は大きければ半分の大きさに切っておく。
- 鍋にサラダ油とにんにくを入れ弱火にかける。香りがしてきたら中火にし、牛肉を入れ炒める。牛肉の色が変わったら、まいたけと玉ねぎを入れ炒める。玉ねぎが透明になってきたら、ガラムマサラを入れ炒め、香りがしてきたら水を入れる。
- フツフツしてきたら火を止め、ルーを入れ混ぜる。ルーが溶けたら弱火で10分煮込む。
- お皿にご飯を盛り、3をかけ、お好みで刻んだパセリを散らす。



Recipe : 6
すき焼き

[材料：2人分]

牛肉	300g	まいたけ	100g
ねぎ	1/2本	春菊	1/2把
しいたけ	2個	人参	1/8本
焼き豆腐	1/2丁	しらたき	1/2パック
牛脂	適宜	醤油	60cc
みりん	60cc	酒	60cc
砂糖	大さじ2	だし汁	200cc
卵	適宜	<small>(水200ccとだし液小さじ1/2で代用可)</small>	

[作り方]

- 割り下をつくる。鍋にみりんと酒を入れ煮切る。砂糖を入れ溶けたら、醤油、だし汁も加え、合わせたら火を消しておく。
- まいたけは小房に分け、ねぎは斜め、春菊は5cm幅に切り、しいたけは飾り包丁をいれ、人参は花型で型抜き、焼き豆腐は4等分しておく。しらたきは湯通しして半分の長さ切る。
- すき焼き鍋を熱し、牛脂を入れて油をなじませる。ねぎを香ばしく焼いたら牛肉を適量入れ両面さっと焼く。他の具材も適量入れ、1を注ぎ、火が通ったらできあがり。随時肉と具材を追加する。
- とんすいに卵を割りほぐしつけて食べる。



Recipe : 1
中華炒め

[材料：2人分]

まいたけ	100g	イカ	1/2杯
青梗菜	1株	赤・黄パプリカ	各1/4個
しょうが	1片	人参	1/6本
ごま油	大さじ1	鶏ガラスープ	100cc・A
酒	大さじ1・A	<small>(湯100ccと鶏ガラスープの最大量1/2で代用可)</small>	
片栗粉	小さじ1・B	塩	小さじ1/4・A
水	小さじ1・B		

[作り方]

- 調味料AとBはそれぞれ合わせておく。
- イカはわたごと足を引き抜き胴を水洗いする。エンペラを取り、皮を剥がし一口大に切る。卵は縦に切り開き格子の目を入れ短冊切りにする。足は塩で揉み吸盤をとり、水洗いし、半分の長さ切る。
- 2をさっと湯がいておく。まいたけは小房に分ける。青梗菜は葉と葉に分け、葉は縦1/4に切り、葉は食べやすい大きさに切っておく。人参は短冊切りに、パプリカは食べやすい大きさに切り、しょうがは千切りにする。
- 熱したフライパンにごま油としょうがを入れ香りが出たら、青梗菜の葉以外の3の具材を入れ炒める。全体に油が回ったら青梗菜の葉を加えさっと炒め、Aを入れ混ぜる。煮立ったらよく溶いたBを加え全体を混ぜ、仕上げにごま油(分量外)をまわしかける。



Recipe : 8 天ぷら

[材料 : 2 人分]

まいたけ	100g	オホーツク	2 本
いんげん	2 本	大葉	1 枚
天ぷら粉	60g	水	100cc
揚げ油	適宜	塩、カレー粉、抹茶	適宜

[作り方]

- 1 天ぷら粉と水を合わせる。
- 2 まいたけは大きめの小房に分ける。いんげんは筋をとり、オホーツクに大葉を巻く場合は、大葉を半分にして1をのり代わりにして巻きつける。
- 3 揚鍋に油を入れ180℃に温め、それぞれの具材に1をくぐらせ揚げる。
- 4 お好みで塩、カレー塩、抹茶塩で食べる。



Recipe : 3 ホイル焼き

[材料 : 2 人分]

まいたけ	100g	しいたけ、エリンギなど	適宜
酒	小さじ1	バター	3g
塩	ひとつまみ		

[作り方]

- 1 ホイルを広げ、中央に大きめの小房に分けたまいたけときのこを置く。
- 2 全体に酒と塩をふりかける。バターもちぎってきのこの上に満遍なく置く。
- 3 ホイルをしっかりと包み、予熱したトースターで10~15分加熱する。
(魚焼きグリルや炭火でも代用可)



Recipe : 4 炊き込みご飯

[材料 : 4 人分]

米	2 合	まいたけ	200g
油揚げ	1/2 枚	こんにゃく	1/4 枚
人参	1/5 本	たけのこ	30g
薄口醤油	大さじ2.5	みりん	大さじ2
だし汁	300cc		
<small>(水300ccとだしの素小さじ1で代用可)</small>			

[作り方]

- 1 米を研ぎ1時間浸水し、ざるにあげしっかり水気を切る。
- 2 まいたけは小房にわけ、油揚げとこんにゃくは湯通しして人参、たけのこと一緒に1.5cmくらいの細切りにしておく。
- 3 炊飯器に1を入れ2合の目盛りまでだし汁を注ぎ、調味料をいれ全体を混ぜる。2の具材を入れたら普通炊きで炊飯する。
- 4 炊き上がった茶碗に盛り、山椒の葉を手で叩いて香りを出し、あしらう。



Recipe : 5 けんちん汁

[材料 : 4 人分]

昆布	8cm	水	800cc
人参	1/4 本	大根	1/8 本
里芋	4 個	ごぼう	1/2 本
まいたけ	200g	こんにゃく	1/2 枚
木綿豆腐	1/2 丁	ごま油	大さじ1
酒	大さじ3	塩	小さじ1
醤油	大さじ1	万能ねぎ	適宜

[作り方]

- 1 昆布だしをとる。昆布の表面を固く絞った布巾で拭き取る。鍋に水と昆布を入れ1時間おいたら、中弱火にかけ沸騰直前で取り出す。
- 2 まいたけは小房に分ける。人参、大根はいちょう切り、里芋は皮をむき塩でぬめりをとり乱切り、ごぼうは乱切りにして水にさらし、こんにゃくは湯通しして短冊切り、豆腐は水切りをしておく。
- 3 鍋にごま油を熱し人参、大根、里芋、ごぼうを入れ2~3分炒める。まいたけ、こんにゃくを入れ全体に油が回ったらだし汁を入れる。
- 4 煮立って火が通ったら豆腐を食べやすい大きさに切って入れ調味する。
- 5 汁椀に盛り、斜め切りした万能ねぎをあしらう。

立春



煎
煎是將食物放入油中，以中火或小火煎至熟透。煎的動作簡單，但能帶出食材的香氣，且能保留食材的鮮味。煎的動作簡單，但能帶出食材的香氣，且能保留食材的鮮味。

煎

萬而不凡，香滑嫩嫩

雨水



穀雨

自然清甜，香滑四溢

蒸



蒸
蒸是將食物放入蒸籠中，以水蒸氣煮熟。蒸的動作簡單，但能保留食材的原汁原味，且能帶出食材的香氣。蒸的動作簡單，但能保留食材的原汁原味，且能帶出食材的香氣。



立秋



羹
羹是將食物放入湯中，以小火燉煮。羹的動作簡單，但能帶出食材的香氣，且能保留食材的鮮味。羹的動作簡單，但能帶出食材的香氣，且能保留食材的鮮味。

羹

香滑嫩滑，營養十足

處暑



小滿

鍋氣十足，香嫩可口

炒



炒
炒是將食物放入熱油中，以大火快速翻炒。炒的動作簡單，但能帶出食材的香氣，且能保留食材的鮮味。炒的動作簡單，但能帶出食材的香氣，且能保留食材的鮮味。



小寒



涮
涮是將食物放入滾湯中，以大火快速煮熟。涮的動作簡單，但能帶出食材的香氣，且能保留食材的鮮味。涮的動作簡單，但能帶出食材的香氣，且能保留食材的鮮味。

涮

原汁原味，沁人心脾

大寒



小雪

味鮮湯滑，清口暖胃

煲



煲
煲是將食物放入滾湯中，以小火慢燉。煲的動作簡單，但能帶出食材的香氣，且能保留食材的鮮味。煲的動作簡單，但能帶出食材的香氣，且能保留食材的鮮味。



夏至

烤

外酥里嫩 香气味正



◎ 原膳料理
原膳料理是源自日本传统饮食文化，强调食材的原味与天然。这道烤蘑菇，选用新鲜蘑菇，搭配天然调味料，经炭火烤制而成。口感外酥里嫩，香气扑鼻，是夏日消暑的绝佳选择。

大暑

拌

酸辣爽口 口味清爽



◎ 七彩拌鲜菇
七彩拌鲜菇是一道色彩丰富、口感爽脆的凉拌菜。选用新鲜蘑菇、胡萝卜、彩椒等食材，搭配特调酸辣酱汁，拌匀即可食用。这道菜不仅开胃健脾，还能补充多种维生素和矿物质，是夏日消暑解渴的佳品。

春分

炸

酥脆可口 香而不腻



◎ 脆炸大鲜菇
脆炸大鲜菇是一道经典的油炸食品。选用新鲜蘑菇，裹上特调面粉糊，经高温油炸而成。成品色泽金黄，口感酥脆，香气浓郁，是春日踏青游玩时的绝佳伴侣。

冬至

烩

滋味浓郁 香由锅中



◎ 鲜菇烩鲜竹
鲜菇烩鲜竹是一道营养丰富、味道鲜美的家常菜肴。选用新鲜蘑菇和鲜竹笋，搭配优质肉类，经长时间炖煮而成。汤汁浓郁，食材软糯，是冬日滋补养生的佳品。

秋分

煨

荤素搭配 汤调味浓



◎ 原膳鲜菇
原膳鲜菇是一道注重食材原味、汤调味浓的菜肴。选用新鲜蘑菇和优质肉类，经小火慢炖而成。汤汁鲜美，食材软糯，是秋季滋补养生的佳品。

霜降

炖

汤汁鲜美 暖胃滋补



◎ 滋补炖鸡
滋补炖鸡是一道经典的传统菜肴。选用新鲜鸡肉，搭配新鲜蘑菇、红枣、枸杞等食材，经长时间炖煮而成。汤汁鲜美，鸡肉软糯，具有滋补养生的功效，是秋季进补的佳品。

惊蛰

惊蛰



◎ 脆炸大鲜菇
脆炸大鲜菇是一道经典的油炸食品。选用新鲜蘑菇，裹上特调面粉糊，经高温油炸而成。成品色泽金黄，口感酥脆，香气浓郁，是春日踏青游玩时的绝佳伴侣。

大雪

烩

滋味浓郁 香由锅中



◎ 鲜菇烩鲜竹
鲜菇烩鲜竹是一道营养丰富、味道鲜美的家常菜肴。选用新鲜蘑菇和鲜竹笋，搭配优质肉类，经长时间炖煮而成。汤汁浓郁，食材软糯，是冬日滋补养生的佳品。

白露

煨

荤素搭配 汤调味浓



◎ 原膳鲜菇
原膳鲜菇是一道注重食材原味、汤调味浓的菜肴。选用新鲜蘑菇和优质肉类，经小火慢炖而成。汤汁鲜美，食材软糯，是秋季滋补养生的佳品。

寒露

炖

汤汁鲜美 暖胃滋补



◎ 滋补炖鸡
滋补炖鸡是一道经典的传统菜肴。选用新鲜鸡肉，搭配新鲜蘑菇、红枣、枸杞等食材，经长时间炖煮而成。汤汁鲜美，鸡肉软糯，具有滋补养生的功效，是秋季进补的佳品。

AISHO

NO MSG

JAPANESE
HOT POT SOUP

SOY SAUCE
FLAVOR

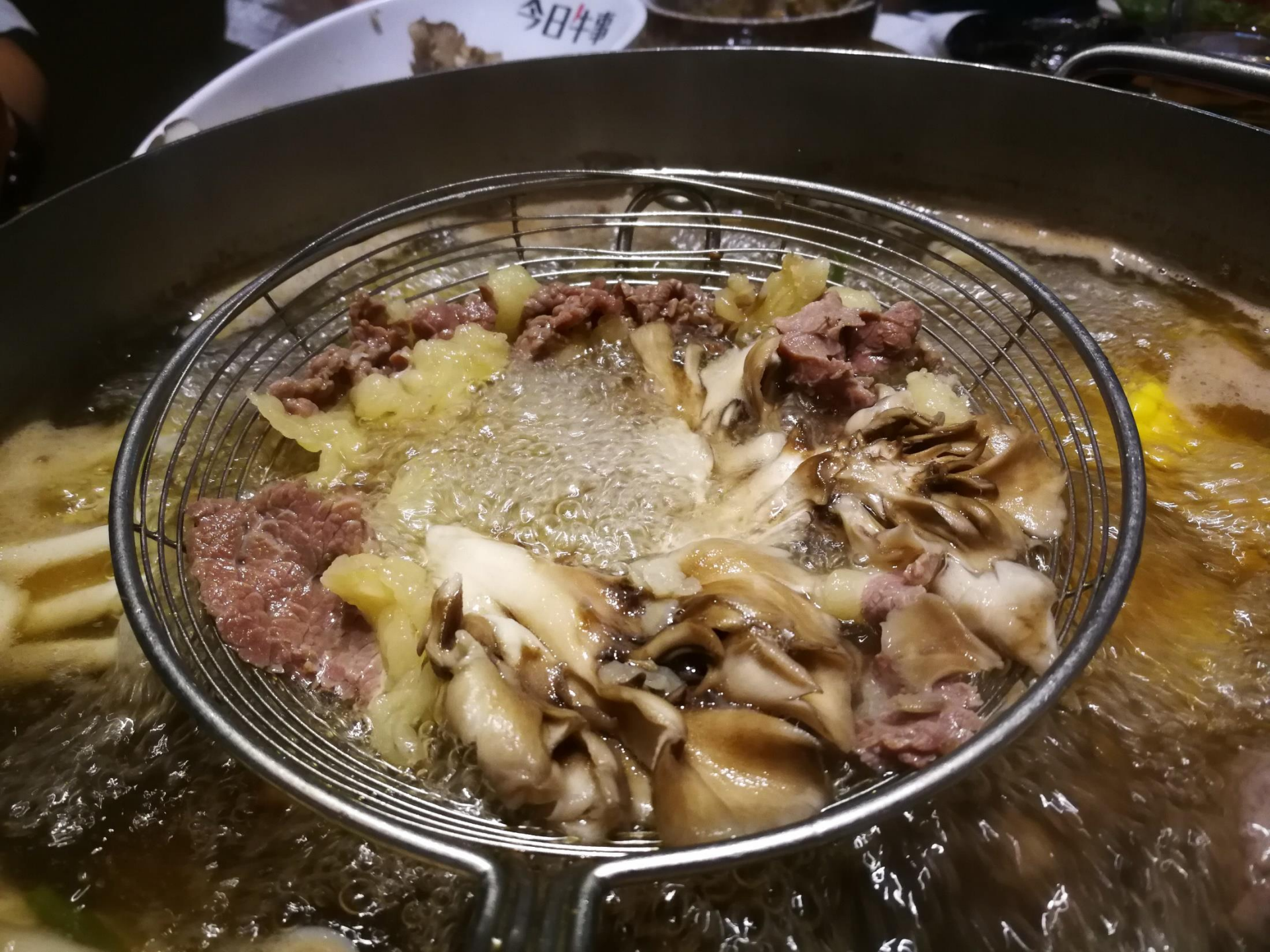
[Uncondensed]

鍋

鍋

醤油味





今日牛



感谢您的聆听 谢谢

ご清聴 有難う御座いました

