

詰め



信州の空気と水で熟成させたオガ粉に、米糠、フスマといった栄養、カキガラ粉末を加え、水分調整した培地をビンに詰め込みます。

殺菌



真空殺菌釜で、120℃の蒸気殺菌を行います。

放冷



クリーンルームの放冷室で、ゆっくりと温度を下げていきます。

接種



クリーンルームの接種室で、選り抜かれた元気な種菌を培地に植えます。

培養



接種してから約3週間、温度・湿度・CO2をコントロールし菌糸を培養します。

菌掻



発芽を揃えるために、床面の上の種菌を取り除きます。

芽出し



菌掻後10日間は、温度は15℃、湿度は95%以上に保ち、床面から発芽させます。

抑制



きのこの芽を揃えるために、温度を下げ光を当てて育てます。

ケース掛け



きのこをまっすぐ伸ばすために巻紙をします。巻紙をしないとボンボリ形のきのこになります。

生育



約7℃に温度を保ち、さらに1週間成長させます。

包装・収穫



品質を確認し、ひとつひとつ丁寧に包装します。その後金属検出機、重さ計量器での全数検品をします。

出荷



詰から約2ヶ月かけ、大切に育てたえのき。仕上げに鮮度を保つため予冷を行い、皆様の元へと出荷します。