

報道関係者各位

令和 7 年（2025 年）7 月吉日

北海道南幌町に「タモギタケ生産工場」新設
～赤ビーツに続く新たな地域資源活用、2025 年 9 月操業予定～

合同会社アグマリンプロテック（本社：北海道江別市、代表社員：西村太輔）は、新たな事業展開として、株式会社ライフ・サイエンス研究所（東京都）および株式会社エル・エスコレーション（東京都）と協業し、北海道空知郡南幌町にタモギタケの生産工場を建設いたします。

本工場はタモギタケ生茸の生産に特化した工場で、最大年間 100t のタモギタケ生茸を生産する能力があります。地元・南幌町でタモギタケの生産・研究を行っている株式会社スリービーの協力を得て、2025 年 9 月より操業を開始する予定です。

また、タモギタケ廃菌床を用いた家庭菜園向け堆肥の製造も行い、2026 年中に新たなサステナブル商品として一般向け販売を開始する予定です。

【新工場概要】

名称	合同会社アグマリンプロテック南幌工場（仮称）
所在地	北海道空知郡南幌町南 15 線西 15
生産品目	タモギタケ（生茸）、タモギタケ廃菌床を利用した堆肥
機能	生産、研究開発
協力企業	株式会社スリービー（北海道南幌町）
協業パートナー	株式会社ライフ・サイエンス研究所（東京都）
	株式会社エル・エスコレーション（東京都）
操業開始予定	2025 年 9 月

タモギタケについて

ヒラタケ科ヒラタケ属の食用キノコで鮮やかな黄色の傘と強い旨味が特徴です。「だしきのこ」と呼ばれるほどの旨味の他、 β グルカンやエルゴチオネインと言った栄養成分を豊富に含み、健康機能性が注目されるキノコでもあります。なかでもエルゴチオネインは記憶改善などに効果があるとされ、需要が大幅に高まっております。



天然のタモギタケ（北海道八雲町）

写真提供：株式会社スリービー



タモギタケを利用した機能性表示食品

写真提供：株式会社エル・エスコレーション

合同会社アグマリンプロテックについて

北海道江別市を拠点に、北海道産の農産物に付加価値を与える加工・販売事業を展開する企業です。主力製品である「北海道産赤ピーズ」の乾燥加工品は、独自の乾燥技術により、素材の風味と栄養を最大限に活かした高品質な製品として、多くの食品メーカーや健康志向の消費者から高い評価を得ています。

地域資源の可能性を広げることを使命とし、一次産業と六次産業の橋渡しを担う存在として、農業の持続可能性向上にも貢献しています。

「北海道の美味しさを世界へ」を合言葉に、北海道の恵みを全国へ、そして世界へと届けていくことを目標としております。



起工式の様子 2025 年 6 月 20 日撮影

【本件に関するお問い合わせ先】

合同会社アグマリンプロテック

総務担当：嘉納智子

TEL：011-375-6415

Email：info@agmarine-pt.com

所在地：北海道江別市工栄町 21-16