

中央会 おかやま

連 挑 感 ～連携・挑戦で感動の先駆者たれ～

組合活性化情報

岡山県中央会 web site <https://www.okachu.or.jp>

E-mail chuokai@okachu.or.jp

2026 2

February | Vol.772

INDEX

Leader's「i」 三宝ウエルネス株式会社……2～3p

中央会の取組紹介ほか……4～9p

がんばる組合の紹介……10～11p

情報連絡員レポート……12～14p

インフォメーション……15p



きのこを通じて、世界中の人々の
健康（ウエルネス）を支える
インフラになりたい。



有機栽培のきくらげ

代表取締役社長
浅野 哲志 氏

リーダーズ「アイ」

三宝ウエルネス株式会社 代表取締役社長

浅野 哲志 氏

きのこを通じて、世界中の人々の健康（ウエルネス）を支えるインフラになりたい。

「会社の概要について教えてください」

ガス・燃料エネルギーの供給を通じて、150年以上地域の皆さまと共に歩んできた浅野産業グループ。その中で、食品事業を通じた健康づくりを担うのが「三宝ウエルネス株式会社」です。当社は、親会社である浅野産業株式会社がオーガニック栽培をしているきくらげ、椎茸やその加工食品を消費者の皆様へお届けする販売者です。

1988年に玉野市にきのこ栽培工場を設立。その際に栽培を浅野産業、商品企画・加工・販売を三宝ウエルネス（当時の社名は三宝物産）と分社化することで、専門性を高めてきました。今ではきくらげの生産量は年間60トンもの量に達し、岡山でナンバーワンの生産量です。

その後2022年4月より三宝ウエルネスに名前を改め、現在はきのこやその関連商品の販売を通して、社名が示す通り「ウエルネス（健康）」を軸に、人々の生活の質を高める提案をしています。

「きのこの品質の仕組みについて教えてください」

三宝ウエルネスが提供するきのこの最大の特徴は、「有

機JAS認証」を取得している点です。有機JASとは、

農林水産大臣が定めた厳しい基準（化学肥料や農薬に頼らない等）をクリアした証であり、第三者機関による厳格な検査を通過しなければ名乗ることはできません。

加えて、その品質を支えているのは、効率化とは真逆の手仕事にあります。大規模な工場では機械散水が一般的ですが、当社では人の手で水やりを行います。収穫も一つひとつ丁寧に手で行います。手で収穫することで、細胞を傷めず、鮮度を長く保つことができます。また、水にもこだわり、栽培工場がある玉野市の地下水を用いたうえで、毎月第三者機関による水質検査を行い日々のチェックを欠かしません。この「手作業」の積み重ねと、「水」へのこだわりが、肉厚でジューシーな食感を生み出しています。

以上のように品質管理を徹底することで、食の安心・安全にご興味のあるお客様から多数の引合いをいただいております。長崎ちゃんぽんで有名な株式会社リンガーハット様へ国産きくらげを供給しております。



30年以上愛されるロングセラー
ばらずし 小分けタイプ



品質管理を徹底した国産・無農薬きのこ



「主力商品や商品開発について教えてください」

当社は、伝統と革新のバランスをとったラインナップを揃えています。生椎茸と生きくらげは採れたてぶりぶり、乾物は天日干しして風味豊かに仕上げております。他にも、30年以上愛されるロングセラーの「岡山ばらすし」が根強い人気を誇る一方で、現在は「きくらげ」のポテンシャルを最大限に活かした展開に力を入れています。

きくらげはまさに栄養の宝庫です。食物繊維、鉄分、カルシウムの含有量は食品界でもトップクラス。特に乾燥させるとビタミンDと食物繊維の含有量は全食品中ナンバーワンとなります。そこで、おかずにもちよい足してきる「オーガニックきくらげパウダー」として発売したところ、美容や腸活に敏感な女性層から大きな反響をいただきました。卵焼きやほうれん草のお浸しなど、どんな料理でも少し足すだけで、手軽に栄養を強化できる点が支持されています。

さらに、きくらげを「おかず」から「おやつ」へと進化させたのが、開発中の新商品「きくらげチップス」です。岡山県の補助金で岡山県中央会が窓口になっている「県産品販路拡大支援事業補助金」を活用し、試行錯誤を重ね、ザクッと食感で少量でも満足感がある新感覚おやつに仕上がりました。こちらも食物繊維たっぷりできくらげの栄養が満点です。

今後も、健康に気遣いながら食事を楽しめるような「ウエルネス」な体験を提供していきます。

「販路拡大のあゆみについて教えてください」

当社の販路拡大の歴史は、創業当初は私を含め社員が「足で稼ぐ」営業がメインであり、デパート等への飛び込

み営業を県内外問わず行ってきました。当時の主力商品は加工品で、瓶詰の椎茸の佃煮などです。

そしてここ数年できのこや各種加工品の生産量も安定してきたことから、販路拡大を目指し商談会に積極的に参加しています。この2月にも岡山県中央会が運営する「岡山フードバレーセンター」から県内食品事業者として団体で出展するため、全国各地のバイヤーと関係が築けることを期待しています。先ほど紹介したきくらげチップスも早速展示する予定です。

また、現在運営しているECサイトについても近々改良を加え、デジタルマーケティングを本格化させる予定です。リアルな店舗での信頼と、デジタルによる全国へのリーチ。この両輪で、さらなるファン層の拡大を狙っています。

「今後のビジョンについて教えてください」

今進めているのは、きのこの力を活用したサプリメントの開発です。消費者の方々のさらなる健康増進へ寄与するべく、倉敷芸術科学大学と共同研究を進めており、きのこの特有の成分による健康効果の検証を行っています。スーパー等で市販されているきのこの種類は数多くありますが、きのこ由来のサプリメントはまだ少ないです。これを科学的に裏付け、単なる食品の枠を越えたサプリメントを世に出したいと考えています。

浅野産業が取り扱ってきたエネルギー事業は創業時から地域密着を大切にしてきました。一方、食品事業では、運べる限り世界のどこまでも商品をお届けできます。エネルギー事業が地域の生活を支えてきたように、三寶ウエルネスはきのこを通じて、世界中の人々の健康（ウエルネス）を支えるインフラになりたいと考えています。

事業者プロフィール



事業者名：三寶ウエルネス株式会社
創 業：昭和63年
所 在 地：岡山市北区南中央町12-16
T E L：086-221-0811
H P：https://www.sarara.co.jp/
従業員数：500名（浅野産業グループ含む）



美容や腸活に
オーガニックきくらげパウダー



「生 特選本椎茸」 植え付けから収穫まで、すべて手作業。
当社のきのこへのこだわりです