

# 野田食菌工業株式会社

## 本社敷地内に新第一工場竣工 最新機械の導入により製品の品質向上

野田食菌工業株式会社（本社：千葉県野田市、代表取締役 飯塚 博）は、2015年8月21日に新第一工場の落成式を執り行いました。新第一工場は2013年に設計をスタート、2014年9月に着工し、2015年8月21日に竣工いたしました。新第一工場には最新の製造設備を導入し、無菌室を設置することで更なる製品の品質が向上いたします。

さらに、2015年10月には培養棟も完成予定となっております。



▲新第一工場の竣工式テープカット



▲新第一工場内の無菌室

### シイタケ菌糸体培養培地抽出物(LEM)

シイタケの菌糸体をバガス（砂糖きびの繊維性成分）と米ぬかから成る固体培地で長時間かけて培養し、子実体発生前に特殊な処理を行って抽出したエキスです。菌糸体自らが生産する百種類以上の酵素の連続した反応によって初めて得られた活性成分であり、LEMはシイタケ菌糸体（微生物）の働きを利用して作られる有用な物質ということから、いふならば発酵食品のカテゴリーに属すると言えます。

普段食しているシイタケは子実体と呼ばれる部分ですが、根の部分にあたる菌糸体は、子実体を発生させるエネルギーと栄養分を豊富に蓄積しています。



#### <会社概要>

社名 野田食菌工業株式会社  
本社所在地 〒278-0051 千葉県野田市七光台295  
代表取締役 飯塚 博  
資本金 99,920,000円  
設立 1969年8月22日  
電話 04-7127-3811(代)  
FAX 04-7129-3174  
WEBサイト <http://www.nodashokukin.co.jp/>

#### 【本プレスリリースに関する報道関係者からのお問い合わせ先】

野田食菌工業株式会社  
東京事務所  
担当：矢島  
TEL：03-5298-2661 FAX：03-5298-2981  
Email：info@lem-mak.com/