

hi-phae

ハイフィー ヒラタケ

肉厚でうまみがつよい

おいしく続ける、 地球にやさしい選択。

ハイフィー [Hyphae] は、英語で菌糸を意味します。
hi-phae は、きのこの本体である菌糸の活動に着目し、
人間が生み出すコーヒー滓から美味しいきのこが作れないか
という思いから生まれた実験的なブランドです。
自然が産んだ環境循環、サステナブルの象徴としてのきのこを
今の時代に合わせたかたちでお届けいたします。



コーヒーグラウンズから、
未来を育てる。

抽出後のコーヒー粉「コーヒーグラウンズ」を活用した菌床できのこを栽培し、さらに栽培後の菌床も資源として再活用する、新しい資源循環の仕組みを実現するための入口となる環境配慮型の食材です。

このアイデアは、大手コンビニチェーンと共同で行ったコーヒーグラウンズを活用した消臭除菌剤の開発をきっかけに始まった、長年の資源循環の取り組みから生まれました。

きのこ菌との組み合わせに着目した研究を進め、現在はコーヒーグラウンズと相性が良いヒラタケを「ハイフィーブランド」として栽培しています。



エシカル消費

まだ有効に使える栄養源を含んだ状態で未利用になっているコーヒーグラウンズを再資源化して栽培しています。
きのこ栽培後の菌床（後菌床）も、資源として使い切ることで、人にも環境にもうれしい資源循環の仕組みが繋がっています。

美味しさ

環境に優しいだけでなく、食品としての実質も伴っているのが『ハイフィーヒラタケ』。食材としての味わい、美味しさにもこだわっています。通常のヒラタケよりも肉厚で瑞々しく、味が濃くて旨味が強いのが特長。和洋中、様々な料理に使えます。

健康に良い成分が豊富

抗酸化作用 * を含む成分として注目の「エルゴチオネイン」という成分が含まれていたり、総合的に免疫機能を高めてくれるといわれているβ-グルカンといった健康に良い成分が含まれています。

* 様々なストレス要因による老化を抑える効果

「ハイフィーヒラタケ」の生産・資源循環の仕組み



1 未利用資源 原料

抽出後のコーヒー粉「コーヒーグラウンズ」が原料です。



2 菌床製造 菌床化

原料をブレンドして、きのこの菌床をつくります。



3 きのこ栽培 ハイフィーヒラタケ

ブレンド菌床で栽培『ハイフィーヒラタケ』に



4 後菌床 後菌床も有効活用

栽培後の菌床も有効活用し、資源を循環して繋ぐ

hi-phae / ハイフィー

新しい資源が循環する仕組み

「もったいない」「まだ使える」

そういった想いを事業を通じて形にする

限りある資源を最大限に活かすために、

未利用のものを資源として見直し、可能な限り使い切る。

『未利用資源を全て有価物に転換する資源循環の仕組みづくり』を進め、その循環の中から新たな価値を生み出し、製品として展開する。

事業として持続可能なモデルを築きながら、

明るい未来へとつながる新しい資源循環の仕組みを実現していく。