

東日印刷グループ 毎日新聞首都圏センター
6/20・21「第35回江東産業まつり」に出店
～新聞印刷会社が育てる国産きくらげ「彩のきくらげ」を販売～

世界最大級の新聞印刷会社、東日印刷株式会社のグループ企業 株式会社毎日新聞首都圏センター（本社：埼玉県川口市、社長：渡邊 雅春 以下、MSC）は、2026年6月20日（土）・21日（日）の2日間、江東区文化センターで開催される「第35回江東産業まつり」に出店し、川口工場で栽培している国産生きくらげ「彩（さい）のきくらげ」の販売を行います。



MSCは新聞印刷を主力事業とする一方、印刷現場で培った設備管理や品質管理のノウハウを生かし、新たな事業としてきくらげ栽培に取り組んでいます。最新鋭のきくらげ専用栽培庫で温度や湿度、衛生環境を徹底管理して育てた「彩のきくらげ」は、肉厚でぷりぷりとした食感が特徴で、多くのお客様からご支持をいただいています。2025年2月の本格販売開始以降、「新聞印刷会社がきくらげを育てる」というユニークな取り組みが注目を集め、テレビや新聞、ウェブメディアなど数多くの媒体で紹介されました。

江東産業まつりは、区内企業や団体が集まり、地域産業の魅力を発信するイベントです。当日は「彩のきくらげ」の販売と試食を予定しています。普段は、インターネット販売が中心の商品を直接ご購入いただける機会ですので、ぜひ会場で国産きくらげならではの品質とおいしさをご体感ください。

「第35回江東産業まつり」開催概要

- 日 時：2026年6月20日（土）・21日（日）10:00～16:00
- 会 場：江東区文化センター（東京都江東区東陽 4-11-3）
江東区役所となり
- アクセス：東京メトロ東西線「東陽町駅」1番出口より徒歩約5分

〈本件に関するお問合せ〉

東日印刷株式会社 プロモーション本部

<https://www.tonichi-printing.co.jp/inquiry>

*東日印刷 お問い合わせ で検索ください

楽しみ方はいろいろ「彩のきくらげ」ご紹介

会場では、生・乾燥きくらげの販売をはじめ、加工商品のご紹介や試食（実施の場合）を行います。肉厚でぷりぷりとした食感が自慢の「彩のきくらげ」の魅力を、ぜひ江東産業まつりの会場でご体感ください。

■ 生きくらげ

肉厚でぷりぷりとした食感が特長で、生きくらげならではの食べ応えをお楽しみいただけます。また、その品質の高さが評価され、都内の有名ホテルや高品質スーパー、高級中華料理店でも採用されています。

■ 乾燥きくらげ

戻し方によって異なる食感を楽しめるのも『彩のきくらげ』の魅力です。ぬるま湯で約15分戻すとコリコリとした歯ごたえに、水で約7時間かけてゆっくり戻すと、ぷりぷりとした食感をお楽しみいただけます。

■ 白いきくらげ

希少な国産きくらげの中でもさらに希少価値の高い白いきくらげ。砂糖で煮ることで上品な甘みとぷるぷるとした食感が引き立ち、杏仁豆腐やアイスクリームに添えれば絶品デザートとしてお楽しみいただけます。

■ 加工食品

・ 佃煮味

白いご飯との相性はもちろん抜群。卵かけごはんや焼きおにぎりの具材としてもおすすめです。

・ 梅しそ味

さっぱりとした風味が特長。ご飯のお供やお茶漬け、冷奴、うどんのトッピングにもよく合います。

・ 辛味噌味

味噌のまろやかな味わいとピリッとした辛さがガクセになる味わい。そのままお酒のおつまみに、サラダや炒め物のアクセントとしても活躍します。

・ めんたい味

ご飯やおにぎりはもちろん、パスタやお弁当のおかずにも使いやすい万能な一品です。



バリエーション豊富な彩のきくらげ

