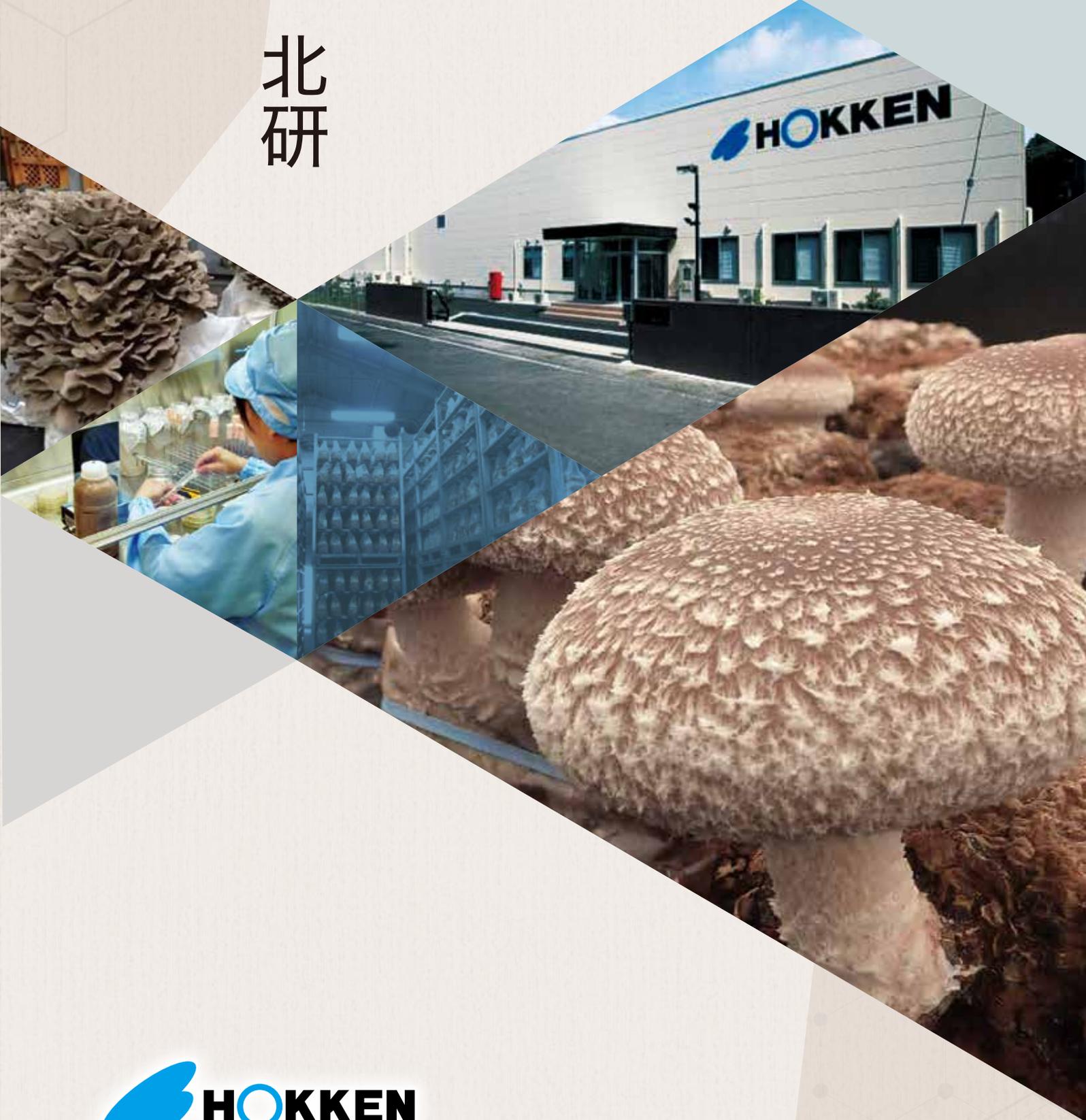


株式会社
北研



致 辞

宗 旨 “有生产者，才有企业”

一是 提供优良商品

二是 提供尖端技术

三是 提供优质服务

我公司与食用菌生产者共谋发展，秉持“有生产者，才有企业”的宗旨，永续开展经营活动。面对国际化、多元化的时代变化，公司超越时空、敏锐观察、开阔视野、把握商机、锐意进取，与食用菌生产者携手共进，深度合作、相互信赖、勇于革新、积极提升服务水平。



执行董事兼总经理 白田 卓一

名 称	株式会社北研	1961年 3月	在栃木県下都賀郡壬生町创业，内堀忠利担任首任总经理
住 所	邮政编码：321-0222 地址：日本国栃木県下都賀郡 壬生町驿东町7番3号 电话号码：+81-282-82-1100 电子邮箱：kaigai@hokken.co.jp	1967年 10月	研发成功代料滑菇技术，开始在全国推广
成立时间	1961年6月	1970年 11月	(日本)全国食用菌菌种协会成立，内堀忠利担任首任会长
注册 资 本	5,000万日元	1974年 4月	建成食用菌类研究所大楼
职 工 数 量	119名(2020年现在)	1982年 8月	塩澤弘就任执行董事
管 理 人 员	执行董事兼总经理 白田 卓一 原董事长 川岛 健市 常务董事 鮎泽 澄夫 董事兼营业部经理 伊藤 久则 董事兼高级顾问 内堀 俊幸	1984年 1月	成立代料香菇生产者组织“SunMash生产协议会”
业 务 内 容	食用菌菌种、菌包制造、销售 食用菌栽培技术咨询 食用菌生产者器材和资材销售 食用菌栽培成套设备施工 食用菌生产销售	1985年 11月	香菇代料栽培品种“北研600号”取得植物新品种登记
		1991年 4月	公司名称由“北研产业株式会社”更名为“株式会社北研”
		1996年 1月	生产者组织更名为“全国SunMash生产协议会”
		1998年 9月	塩澤弘社长就任(日本)全国食用菌菌种协会会长
		2000年 7月	内堀俊幸就任执行董事兼总经理
		2000年 7月	香菇上面出菇法取得日本国家专利
		2001年 3月	获得促进地区活力贡献企业奖
		2004年 10月	食用菌生产业务部开始马头工厂生产
		2010年 7月	川岛健市就任执行董事兼总经理
		2010年 9月	制造部搬迁到食用菌菌种工厂
		2017年 12月	经济产业省授予“牵引地区未来企业”称号
		2018年 8月	川岛健市就任(日本)全国食用菌菌种协会会长
		2019年 9月	白田卓一就任执行董事兼总经理

北研是专业化食用菌技术创新型企业

拥有雄厚的食用菌新品种研发和保稳能力

公司以技术立命，1974年成立食用菌研究所专注于开展菌种研发工作。1988年率先推出了全球第一种代料香菇专用品种：北研600号。目前，可提供数十种不同种性的香菇、灰树花、平菇等食用菌菌种供客户选择。公司高水平的技术团队，可保障所售菌种数十年不出现种性退化。



锐意研发栽培技术有力保障客户稳定经营

公司研发的各项食用菌技术，有力的保障了日本食用菌产业的稳定发展。目前，有80%以上的日本客户使用本公司开发的“上面出菇法”等栽培技术和各类菌用物资，大幅度提升了经营收入。公司的社会贡献得到日本各级政府 and 产业界的充分肯定，曾多次获得日本国家级科技贡献奖章，执行董事长年担任日本食用菌种协会等行业团体的会长职务。



使用先端科技创新劳动力低减型生产方式

公司以创新谋发展，擅长工厂化食用菌栽培，可提供周年化、多样化的香菇、平菇等食用菌经营方案，以及从菌用设备到厂房设施、从品种方案到栽培技术指导，一站式综合性咨询服务。公司不断创新劳力低减型食用菌经营方案，为客户提供高劳动生产率、高收益率的新型经营模式。



代料香菇品种

名称	适宜栽培类型		出菇类型	积温	出菇温度	伞型	肉质
北研600号	工厂	上面	中温性	1,800~2,400°C	10~20°C	中型	一般
CA901	工厂	全面	中高温性	1,400~1,800°C	13~23°C	中型	硬
CA902	工厂	全面	中高温性	1,600~2,000°C	13~23°C	大型	硬
HS715	工厂	全面	中高温性	2,200~2,400°C	13~23°C	特大	硬
HS705	自然	上面	中高温性	2,400~3,000°C	13~23°C	大型	硬
HS788	工厂·自然	上面·全面	中高温性	2,200~2,600°C	13~23°C	大型	硬
HS607	工厂·自然	上面	中高温性	2,000~2,400°C	13~23°C	大型	硬
HS903	工厂·自然	上面	中高温性	2,200~2,800°C	13~23°C	大型	硬
HS905	工厂·自然	上面·全面	中高温性	2,200~2,800°C	13~23°C	大型	硬
HS73	自然	上面	高温性	1,500~1,800°C	18~30°C	中型	一般



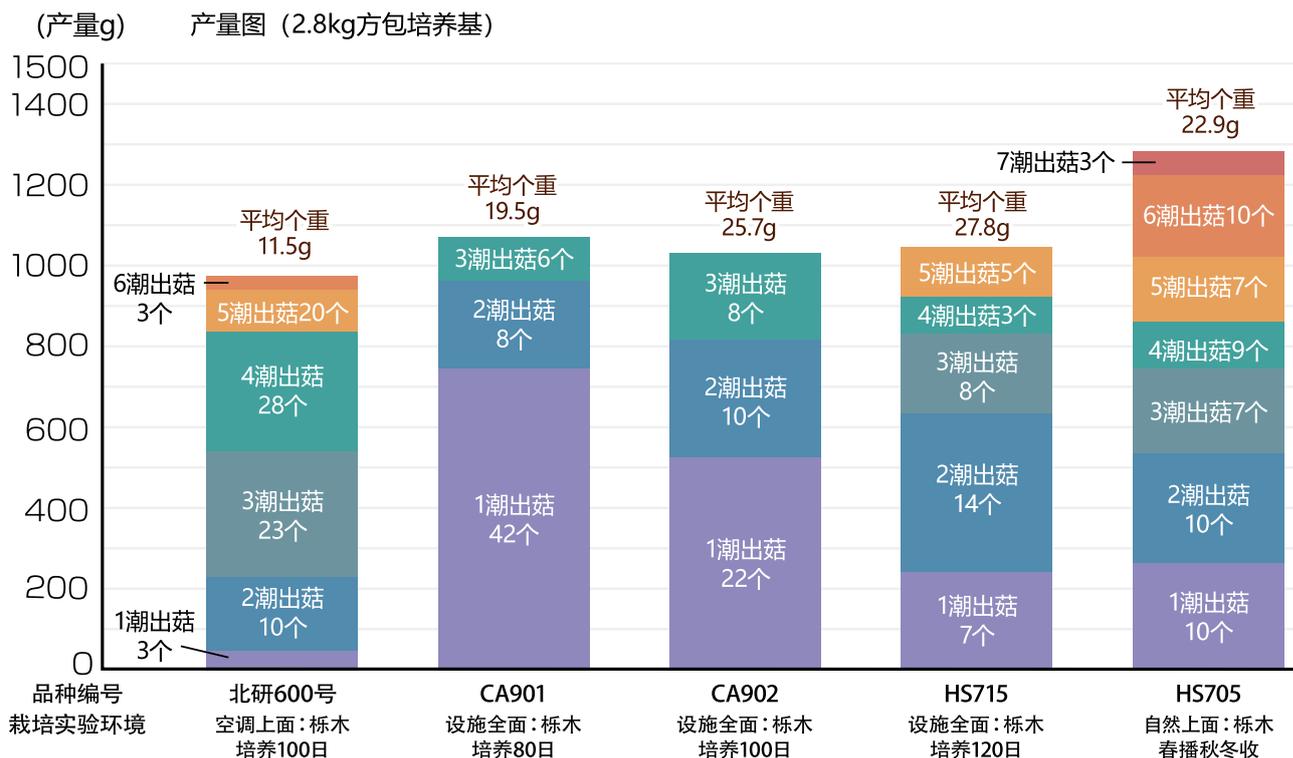
上面出菇

只从菌包顶面生长香菇的北研专利技术。可满足客户对伞大、肉厚香菇产品需求，减少劳动力投入，提升生产设施的使用效率。



全面栽培

从菌包任何部位都可以长出香菇的栽培方法。可满足多菇、中小型伞、短期出菇的经营需求，并能保持菌包良好状态。



工厂栽培

使用空调的设施栽培, 可以实现有计划的周年供给, 是现代化生产方式。

自然栽培

使用塑料大棚等简易设施, 依托自然环境, 进行的季节性低成本生产方式。

北研600号 工厂栽培

培养期间短(90-100日), 和上面出菇有较好的耦合性。出产中型伞, 内膜延展性好的香菇。



CA901 工厂栽培

培养期间极短(70-90日), 可以用较少的出菇次数完成采摘, 适宜工厂化的高速栽培。



CA902 工厂栽培

培养期间短(80-100日), 可以用较少的出菇次数完成采摘, 适宜工厂化的高速栽培。



HS715 工厂栽培

培养期间适中(110-120日), 伞大、重、非常硬, 菇柄可食, 美味。出芽适中, 节省劳力。



HS705 工厂·自然

培养期间适中(120-150日), 优异的菌包持久性。适宜自然栽培, 菇期长、收取高品质香菇。



HS788 工厂·自然

培养期间适中(110-130日), 伞大、伞型好、重。适合工厂和自然栽培的万能型品种。



HS607 工厂·自然

培养期间适中(100-120日), 伞大, 肉厚。适宜工厂和自然栽培, 北研销售量最多的品种。



HS903 工厂·自然

培养期间适中(110-140日), 可以生长大中型, 内膜延展性好香菇。适宜工厂和自然栽培。



HS905 工厂·自然

培养期间适中(110-140日), 可以生长大中型, 内膜延展性好香菇。适宜工厂和自然栽培。

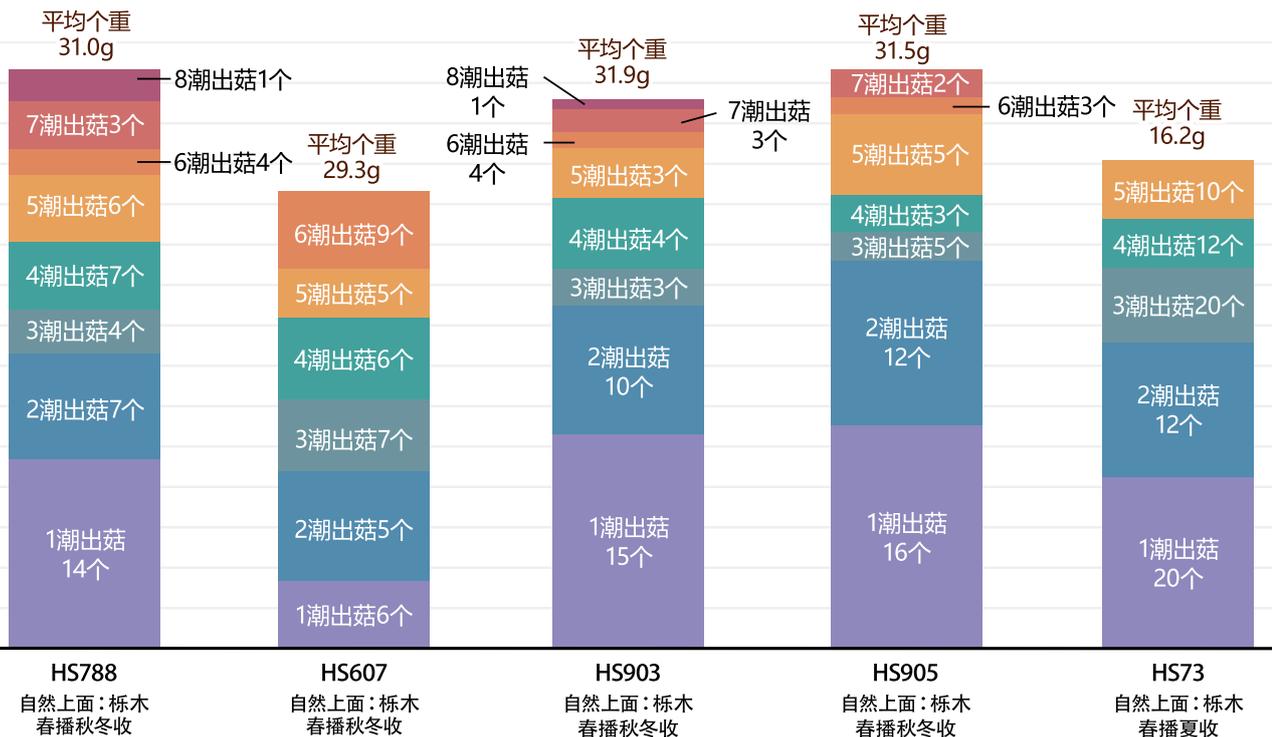


HS73 自然栽培

培养期间短(75-90日), 能够在30℃环境下正常出菇。适宜夏季自然栽培, 产量非常高。



※图中数据来自在本公司栽培实验结果, 仅供参考, 不保证实际产量



其他食用菌菌种

品种名称	适宜栽培类型 和出菇时期		出菇 类型	出菇温度	备 注	
滑菇	N217号	自然	9月~12月	早熟	5℃~18℃	初秋出菇, 菇期长, 适宜山区高寒地区。
	N325号	自然	10月~1月	中熟	5℃~16℃	出菇稳定, 肉厚, 和菇柄比例协调。
	N405号	自然	9月~12月	晚熟	5℃~16℃	菇期长, 是滑菇自然出菇的代表品种
	N572号	自然	11月~3月	晚晚熟	5℃~14℃	秋季自然出菇最晚熟品种, 休息间歇短, 出菇稳定。
平菇	H1号	自然	9月~12月	极早熟	8℃~18℃	适宜初秋早出芽。中型、伞色较淡。
	H2号	自然	10月~2月	早熟	5℃~18℃	自然栽培的标准型。适宜代料栽培和段木栽培。
	H3号	自然	10月~2月	中熟	5℃~18℃	出菇期长, 朵形大, 高产品种。
	H5号	自然	11月~2月	晚熟	5℃~14℃	菇型大, 品质优良, 出菇时间长, 属于晚成形。
	H7号	工厂	周年	极早熟	10℃~16℃	短期栽培型、适宜瓶栽和菌包栽培的品种。
砖红韧伞	K1号	自然	10月上旬	早熟	10℃~18℃	早熟、伞中厚、细柄、丰产品种。
	K2号	自然	10月中旬	中熟	10℃~16℃	肉厚、短柄、株型好、丰产品种。
灰树花	M1号	工厂	周年	—	17℃~20℃	伞色呈现灰色茶色、伞形中厚、中伞。
灵芝	G1号	自然	5月~9月	—	20℃~28℃	段木和代料栽培都可, 培养期1-2个月。
毛背木耳	A1号	工厂·自然	周年·5月~9月	—	23℃~28℃	伞大、肉厚、丰产。适宜工厂化和自然栽培。

企业荣誉

■1980年 获得国家黄带勋章



内堀忠利 首任执行董事兼总经理

国家级奖章。表彰长期开展菌种生产和促进食用菌产业发展的贡献。

■1991年 获得科技部技术长官奖



井上贞行 董事

省部级。表彰代料栽培“SunMash栽培”的研发和培育。

■2001年 获得国家勋章奖状



获得勋章奖状

盐泽弘 第二代总经理

国家级奖章。表彰长期开展食用菌菌种生产和促进食用菌产业发展的贡献。

■2001年 获得农林水产省表彰



食用菌类研究所

获得奖杯

省部级。表彰带动生产者, 开展“代料香菇上面出菇”技术研发。

■2008年 获得农林水产技术信息协会理事长奖



盐泽澄夫 执行董事

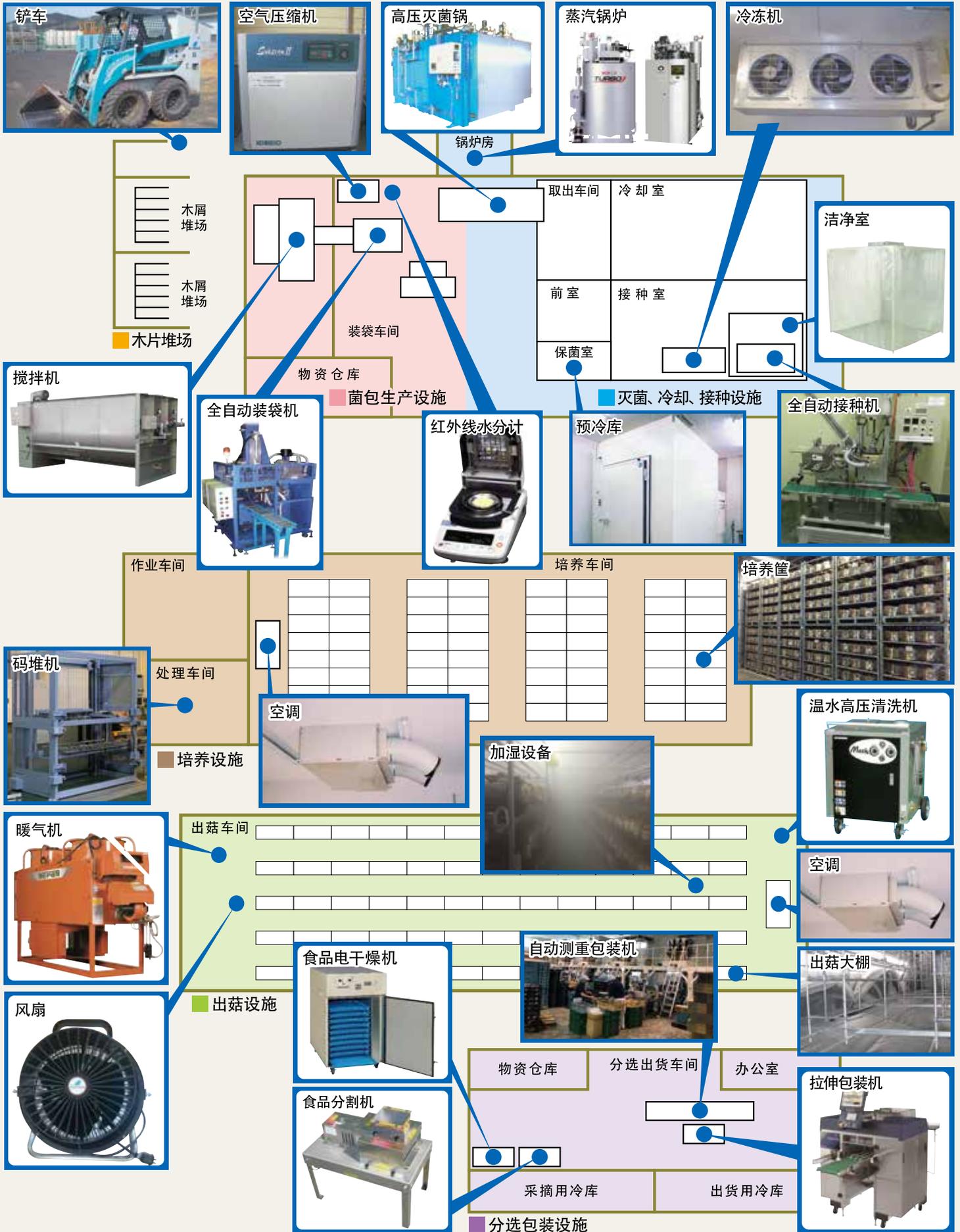
省部级。表彰代料香菇上面出菇法研发和促进食用菌产业发展的贡献。

■2010年 获得栃木县(省级)表彰



省部级。被授予“具有卓越的技术和高市场占有率的创新示范型企业”称号

香菇工厂化生产设施和设备



根据客户经营模式、经营规模等具体要求，提供全程设计方案，供应所需的新型栽培器材和栽培技术指导。



■ 总公司

邮政编码：321-0222
 地 址：日本国栃木县下都贺郡壬生町驿东町 7 番 3 号
 电话号码：+81-282-82-1100 (日语)
 手机号码：+86-15501236512 (中文)
 传真号码：+81-282-82-1119
 电子邮箱：kaigai@hokken.co.jp



■ 销售网点

■ 东北销售部
 邮政编码：020-0535
 地 址：日本国岩手县岩手郡雫石町小日谷地36番3号
 电话号码：+81-19-692-1100

■ 九州营业部
 邮政编码：877-0024
 地 址：大分县日田市南元町12-20
 电话号码：+81-973-27-6171

■ 中央销售部
 邮政编码：321-0222
 地 址：栃木县下都贺郡壬生町驿东町7番3号
 电话号码：+81-282-82-1101

■ 研发基地 食用菌类研究所
 邮政编码：321-0222
 地 址：栃木县下都贺郡壬生町驿东町7番3号
 电话号码：+81-282-82-3418

■ 西日本销售部
 邮政编码：710-0251
 地 址：冈山县仓敷市玉岛长尾2680番2号
 电话号码：+81-86-525-1688

■ 生产基地 生产部门(食用菌菌种工厂)
 邮政编码：321-0221
 地 址：栃木县下都贺郡壬生町藤井1024番1号
 电话号码：+81-282-82-1117

■ 四国销售部
 邮政编码：770-8074
 地 址：德岛县德岛市八万町下福万1番1号
 电话号码：+81-88-667-1046

■ 食用菌生产销售业务部(马头工厂)
 邮政编码：324-0602
 地 址：栃木县那须郡那珂川町大山田下乡新宿平1296番4号
 电话号码：+81-287-93-6565

日本植物品种保护法经过修订，规定注册品种在销售时必须标明 "注册品种"。
(该法于 2021 年 4 月 1 日开始生效)

强制标明该品种为注册品种

在转让（出售）种子或幼苗时，必须在种子或幼苗的包装上贴上(1)至(3)中的一项说明。

- (1) "注册品种" 一词
- (2) "注册品种" 字样和注册品种的编号。
- (3) PVP 标记 (" PVP "、" (PVP) "等)。

【限制出口和强制标明国内种植面积】

如果育种权持有人对该品种的使用规定了条件，如禁止将该品种带到国外或限制国内种植面积，则必须在说明该品种为注册品种的同时说明这些条件。

以下品种是 "注册品种" 或 "品种注册中" 的种子。

销售品种名称	注册品种名称	使用限制
北研 607 号-S	注册品种 HS607 (PVP)	
北研 607 号-LL	注册品种 HS607 (PVP)	
北研 607 号-03	注册品种 HS607 (PVP)	
北研 705 号	注册品种 HS705 (PVP)	
★北研 73 号	注册品种 HS73 (PVP)	被农林水产大臣禁止带出日本
★北研 715 号	注册品种 HS715 (PVP)	被农林水产大臣禁止带出日本
★北研 788 号	注册品种 HS788 (PVP)	被农林水产大臣禁止带出日本
★北研 901 号	登记待定	被农林水产大臣禁止带出日本
★北研 902 号	登记待定	被农林水产大臣禁止带出日本
★北研 903 号	登记待定	被农林水产大臣禁止带出日本
★北研 905 号	登记待定	被农林水产大臣禁止带出日本

注) 标有星号★的品种在使用上受到限制，必须在证书上注明。禁止在海外进行（农林渔业部长公告

※当你将使用我们的种子真菌制造的菌床出售给第三方时，你需要与我们签订一份许可协议。当你把使用我们的种菌制造的菌床出售给第三方时，有必要与我们公司签订许可协议，你不能擅自出售你使用我们种菌的菌床。未经许可，是不可能出售我们的种床的。