

## 株式会社楽々（本社：新潟市）の 脱炭素・循環型農業への取組事例が、環境省「脱炭素で豊かな暮らし（ウェルビーイング）のためのG7プラットフォーム」（2023年11月13日新規開設）に掲載いただきました。

本プラットフォームは、消費者の行動変容を促進することを目的としてG7各国の政策や民間企業・団体等の製品・取組・サービスなどの優良事例を掲載するものであり、株式会社楽々の取組もその一つとして紹介された。

### 株式会社楽々の掲載内容

（掲載内容は英文の為、下記に和訳を記載）

綿殻などの原料と、その原料由来の微生物を使い、電気、飲料水、インターネットを駆使して、高度な発酵プロセスで温室効果ガスの排出を抑えたキノコ栽培の装置を普及させる。この装置の名前は「マッシュファメンタシステム」といい、日本では下水処理施設も不要。また、生産ノウハウの普及も行っていく。きのこの生育を終えた菌床は、豊富な微生物を含んだ土壌改良材となり、土壌を回復させ、植物の力を引き出し、化学肥料や農薬の使用を減らす。また、きのこはタンパク質やビタミンなどの健康成分を多く含み、食糧問題の解決にも貢献する。

～以下、環境省HP より抜粋～

<引用元> [https://www.env.go.jp/press/press\\_02333.html](https://www.env.go.jp/press/press_02333.html)

<G7プラットフォーム URL> <https://www.g7life.org/>

<設立背景と目的> 2023年4月、G7札幌 気候・エネルギー・環境大臣会合において、消費者の行動やライフスタイルの変化を通じて需要側対策を強化することの重要性が強調され、「脱炭素で豊かな暮らし（ウェルビーイング）のためのプラットフォーム」の開設について言及され、それに伴い、G7各国の政策や民間企業・団体等の製品・取組・サービスなどの優良事例を掲載し、消費者の行動やライフスタイルの変化による需要側の対策の強化について知見を共有することを目的としたサイトを新たに開設するに至った。

### 掲載原文（英文）

Using raw materials such as cotton hulls and microorganisms derived from the raw materials, with electricity, potable water, and the Internet, we will disseminate equipment for cultivating mushrooms with reduced greenhouse gas emissions in advanced fermentation processes. The name of this device is called the Mush Fermentor System, and in Japan it does not even require a sewage treatment facility. We will also disseminate our production know-how. The mushroom beds that have finished growing mushrooms become soil conditioners containing rich microbiomes, restoring the soil, drawing out the power of plants, and reducing the use of chemical fertilizers and pesticides. Mushrooms also contribute to solving food problems by containing high levels of proteins, vitamins, and other healthy components.



## Company Profile

LaLa Corporation  
株式会社 楽々

### 会社概要

会社名 株式会社 楽々(5社)  
 設立年 令和元年5月(2月決算)  
 資本金 7,165万円  
 事業内容 1.キノコの発酵菌床製造・販売  
 (使用後菌床は完熟堆肥として利用・販売)  
 2.マッシュアップメンダ(発酵菌床製造装置)の販売及び  
 国内・海外へのライセンスアウト事業  
 3.キノコの加工品製造・販売(菌床・サブメント等)  
 代表者 駒嶋 裕美  
 本店 〒950-0943 新潟県新潟市中央区女池神明1丁目8番11号  
 支店 〒104-0041 東京都中央区新富1丁目17番16号 504号室  
 工場 〒959-0261 新潟県南市吉田満第324  
 ホームページ 公式サイト: <https://lalala.jp>  
 最新情報はこちら(note): <https://note.com/0252568746>



### 所属する団体等

(一部)バイオダイナストリー協会  
 農林水産省フードテック官民評議会  
 新潟市農工会議所  
 Ellen MacArthur Foundation's Community  
 パートナシップ構築委員会  
 脱炭素官民協議会

### 知的財産等

特許専用実用権 特許番号 第6093945号  
 特許権 特許番号 第7060262号  
 特許番号 第7094595号  
 (米国、欧州、インド、マレーシア、  
 インドネシア、中国、韓国、  
 シンガポール)  
 商標専用使用権 第5574368号(ロゴ)  
 第5526958号(イラスト)

### 許認可等

特殊肥料生産許可(新潟県第865号)  
 肥料販売業許可(新潟県第2879号)



株式会社楽々は持続可能な開発目標(SDGs)を推進しています。

## SDGs

### 楽々のSDGsに対する取り組み

#### Environment



#### サーキュラーエコノミー(アップサイクル)の 具体的実践による循環型農業の実践

原料を自産内で使用後の植物系食品原料残渣を活用し、菌床・キノコの生産工程において  
 高効率・廃棄を減らします。更に、使用後の菌床や発酵有機質堆肥として土壌還元し、  
 化学肥料や農薬の使用量を削減することで、農林水産省が規定する「(みどりの食料システム  
 戦略)」の推進を目指しています。



#### 脱炭素社会の実現の推進

菌床製造において、本来多量の電燈・灯油、またはそれに代わる燃焼系エネルギーを使用し  
 たが、電気が不可欠な既存技術に対し、当社ではマッシュアップメンダを使用し、わずかな電力  
 と発酵力を活用した菌床の製造方法を推進しています。また、キノコの発生時も本技術の  
 特性である、環境親和性と季節性を活用し、無加温・無冷却にキノコ生産を行うことも可能  
 です。今後は環境負荷だけでなく、電力を再生エネルギーを活用し、さらなる環境プラスの推  
 進を農業を目指します。

#### Social



#### オープンイノベーションによるパートナーシップ

当社の所有する特許のライセンスアウトを行います。  
 ①気候変動、原料資材廃棄に苦しむ農業者等に対し、当社菌床を販売、地産地消かつ、菌床  
 加工農家で安心安全なキノコを「楽々」ブランドとして多産地ワンブランドで生産、販売し、  
 地域を担えた見えぬ「楽々」の力を支えます。  
 ②地方において未活用の不動産に対し、数割を改装で雇用できる「居業センター」を提案。  
 地方自治体のパートナーとして提供します。不動産活用に加え、雇用の創出し、①の農業者  
 等への菌床の輸送効率を向上。  
 ③国内において未活用の原料を発酵菌床に、発酵有機質堆肥による土壌の再生も可  
 能となります。  
 ④効率化したワークにより農産物産後の新たな活用を生み出します。

#### Governance



#### 【地球と体に良いものをつくらている】 という誇りをもつ仕事

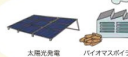
当社の従業員は、誇りを持って仕事をしています。作業標準化された業務と評価制度に  
 よって評価が上がることで、より高度な業務に取組むことができ、未経験の分野にも活躍の機  
 会が与えられます。安心安全、美味しい仕事そのものを価値に提供できること、そして  
 成長アップが誇りとなります。持続可能な開発目標(SDGs)に貢献し、良質な食料がたく、働き甲  
 斐があり、それぞれが高い賃金を得ます。この好循環こそがバランスの取れた、持続  
 可能な企業運営を確かならせます。

マッシュファメンタで広がる循環型農業ビジネス

- 1.菌床製造** → 自社でのキノコ生産はもちろんB2Bとして菌床を販売可能(ライセンス含むため相談)
- 2.キノコ生産** → 生産したキノコは、美々ブランドの高付加価値商品として販売
- 3.完熟堆肥生産** → キノコの生産が終わった菌床は、約半年~1年で優良な有機完熟堆肥として生まれ変わります。事業者は各都道府県での許認可を得て、自社での農作物への利用はもちろん、完熟堆肥として販売することも可能。農業生産者は自らの有機完熟堆肥として特別な届け出不要でご使用いただけます。
- 4.広がる可能性** → 完熟堆肥には大量のシママミズが棲みつきます。餌やコンポスト資材、漢方原料として販売を行うなど、アイデア次第で利益が広がる副産物が得られます。


現在キノコ生産をされている方も、事業の多角化やコスト削減等には是非ご検討ください

環境負荷を極限まで減らす可能性を追求



太陽光発電  
バイオマスボイラー

オール電化だから再生エネルギーを使用して低コストに



リサイクルコンテナ、廃校工場、  
農舎跡ハウスなど

未使用施設もさまざまに対応可能

マッシュファメンタ(菌床製造装置) 主な仕様 (現行機)

装置構成	マッシュファメンタ、スポットクーラー、温水機、空調室
マッシュファメンタ設置室(空調部屋)	(W)4,000mm×(D)3,800mm×(H)4,000mm
本体サイズ	(W)2,500mm×(D)1,200mm×(H)3,030mm
本体重量	約1,950kg
電源	(本体)3相 200V、100A (温水タンク)3相 200V、50A
消費電力	(本体)12.5kw (温水タンク)6.5kw
生産能力	133菌床/日(6kg袋)
稼働コスト率	1%以下
必要な設備	電気、水道、インターネット、建屋等(詳細はお問い合わせください)

2024年春さらに進化した  
新型マッシュファメンタシステム稼働開始!

販売予約受付中!!!

● 稼働稼働センター、天候予報も配慮しより精密な稼働を制御可能。  
● 専任エンジニアによるメンテナンスサービス。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS 環境負荷低減の持続可能な社会を実現します。

デコ活 FOOD CHOICE

株式会社 楽々  
〒950-0943 新潟県新潟市中央区女池神明1-8-11  
Tel: 025-256-8746 email: info@lalalog.jp



発酵菌床で世界を循環させる  
MF マッシュファメンタ  
Mush Fermentor  
特許製法・自動発酵菌床製造器




Mush Fermentor promotes expansion of recycling-oriented agricultural business

- 1. Fermentation bed production**  
In-house mushroom production and B2B sales of mushroom fermentation bacteria beds
- 2. Mushroom production**  
Mushrooms produced can be sold as high value-added products under the LaLa brand.
- 3. Mushroom compost production**  
After mushroom production is finished, the beds are transformed into high-quality organic compost within six months to a year. Business owners can obtain permits and approvals from each prefecture to use the compost for their own crops, as well as to sell it as fully matured compost. Agricultural producers can use it as fully matured organic compost for their own use without the need for special notification.
- 4. Expanding possibilities**  
A large number of earthworms live in fully matured compost. You can sell the compost as animal feed, composting materials, or raw materials for Chinese herbal medicine. It is up to you!


We propose to those who are currently producing mushrooms to introduce this system to diversify their business and reduce costs.

Pursuing minimal environmental impact



Solar power generation  
Biomass boiler

Cost saving utilizing renewable energy



Recycled containers, abandoned schools,  
abandoned factories, old-fusion greenhouses, etc.

Effective use of available space

Specifications of Mush Fermentor

System configuration	Mush Fermentor, spot cooler, water heater, air conditioning room
Mush Fermentor device room (air-conditioned room)	(W) 4,000 mm x (D) 3,800 mm x (H) 4,000 mm
Main unit Size	(W) 2,500 mm x (D) 1,200 mm x (H) 3,030 mm
Main unit weight	Approx. 1,950 kg
Power source	(Main unit) 3-phase 200V, 100A (Hot water tank) 3-phase 200 V, 50 A
Power consumption	(Main body) 12.5kw (Hot water tank) 6.5kw
Production capacity	133 beds/day (6 kg bags)
Culture loss rate	Less than 1%
Required facilities	Electricity, water, internet, building, etc. (Please inquire for details)

Reserve your new-model Mush Fermentor now.  
We will launch it for sale in Spring 2024!

Base Reference Price: 55 million yen (including tax)  
\*Initial site set-up work is handled by the client.  
\*Additional fees will apply, including system usage fees and running royalties.

Main changes from the previous model

- Mining of the internet environment. Revised control for more precise fermentation taking weather forecasts into consideration.
- Strengthened drive unit to support stable driving process.
- Maintenance service by a nationwide network of engineers.

LaLa Corporation  
1-8-11, Meike Shimizu, Chuoh-ku, Niigata City,  
Niigata Prefecture 950-0943, Japan  
Tel: +81(0)25-256-8746 e-mail: info@lalalog.jp



Mushroom fermentation bacteria beds  
help circulate the world  
MF Mush Fermentor  
Patented method,  
automatic mushroom fermentation bacteria bed-making system





# 驚くほどおいしいキノコが生産できる 100%食品由来×発酵×ITのちから

人と暮らしと安全を、土壌から豊かにする、楽々の発酵菌床製造機。  
「マッシュファメンタシステム」この装置を中心として、  
発酵の力を借りながら菌床製造、キノコ生産、完熟堆肥生産までを力強く行います。  
その結果、取り組む方々に価値と利益をもたらします。  
このシステムは、世界すべての循環型農業に取り組む皆様にご活用いただく事ができます。

## 食品由来の安全な原料

原料は「コットンパル」と「ビートパル」と水と種菌のみ。  
安心な原料を入手するお手伝いをいたします。



## 圧倒的に少ない設備数

一般的な菌床製造では、クリーンルーム(接種室)、冷却室、ボイラー、殺菌釜といった設備が必要になります。  
また専用の設備を配置する建物や燃料タンク、消防設備等の付属設備が必要となるため、  
総投資額が大きくなります。さらに、ボイラー技士等の有資格者も必要となります。  
「マッシュファメンタシステム」では、本体を設置する建屋(10坪、高さ5m程度)、培養ハウス(20℃±2℃)、  
インターネット設備、電気、水道さえあれば設置可能なため、参入しやすいのが特徴です。

## 専門家不要の制御

原料を投入した後は、ITによる自動制御で培地が完成。  
特別な知識が要らず、研修2〜3日でさまざまな方が  
取り扱うことができます。



## オール電化で燃料不要

製造時に必要な動力源は電気だけ、燃料やCO<sub>2</sub>削減は当然ながら、さらに太陽光やバイオマス発電などを  
自家使用することで、圧倒的なコスト削減や脱炭素型農業となります。

## 補助金の活用

各種補助金を活用するにあたり、ご相談や煩雑な申請作業には、  
当社提携先の税理士・公認会計士等のご紹介が可能です。



攪拌から発酵まで  
自動で動作



添加物も栄養剤も  
不要!



## これまでの菌床製造との工数の違い



## 生産可能な主なキノコ



## 発酵菌床でできるキノコが美味しい理由

楽々キノコは自然に育ったキノコに近い味わいと評判です。  
菌床内部の菌糸密度が高いため、強くしっかり育成。  
うま味、食味が強い健康なキノコになります。



# Produce incredibly delicious mushrooms 100% food-derived safe raw materials × Fermentation × IT power

With our mushroom fermentation bacteria bed-making system, we aim to enrich people's lives, and improve soil quality. With this device being the core of our business, we produce mushroom fermentation bacteria beds, mushrooms, and fully matured compost, whilst fully utilizing the power of fermentation. As a result, it brings value and profit to those who are involved. This system is globally available for use by everyone engaged in recycling oriented agriculture.

## Safe food-derived raw materials

The raw materials are simply cottonseed husk, beet pulp, water, and seed fungus. These are safe raw materials that are stably available.



## Far less equipment required

Conventional fermentation bed production requires facilities such as clean rooms, cooling rooms, boilers, and sterilization baths. Additionally, auxiliary facilities such as buildings for specialized equipment, fuel tanks, and firefighting equipment are needed, leading to increased investment costs. Moreover, qualified boiler operators and other specialists are required. Mash Fermentor is outstanding for its ease of installation, since it only requires a building (approx. 33m<sup>2</sup>, 5m high) to install the main unit, plus internet access, electricity, and water supply.

## Control possible without the need for specialized expertise

Once the raw materials are fed in, the culture medium is completed under automatic control by IT. No special expertise is required. It can be handled by elderly people, part-time workers and others, after only two or three training sessions.



## All-electric, no fuel required

Electricity is the only power source needed for production. This aligns with SDG targets, including fuel and CO<sub>2</sub> reduction. Self-consumption of renewable energy generated by solar power or biomass can save substantial costs and realize carbon-neutral agriculture.

## Distributors wanted

We export Mash Fermentors to countries and regions around the world. We are also seeking distributors in each country.



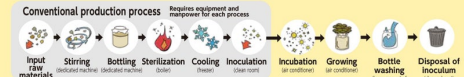
Automatic operation  
from stirring to  
fermenting process



No additives  
or nutrients needed!



## Difference in man-hours compared to conventional bacteria bed production



## Mushrooms that can be grown



## Why mushrooms produced in a mushroom fermentation bacteria beds are so tasty

LaLa mushrooms have a reputation for having a taste just like that of naturally grown mushrooms. The high mycelial density inside the fermentation bed allows the mushrooms to grow strong and robust, resulting in healthy products with umami and a strong taste.



株式会社楽々では、脱炭素・循環型農業である 本技術のライセンスアウトを受け、共に普及していく  
企業や生産者を国内外に広く募集しています。  
ご興味のある方は、下記までご連絡ください。

## 【会社概要】

会社名：株式会社 楽々 (らら)

所在地：新潟市中央区女池神明1丁目8番11号

代表者：駒場裕美

設立：令和元年5月

URL : <https://lalalog.jp>

<https://note.com/0252568746>

【お客様からのお問い合わせ先】

《株式会社楽々 代表取締役 駒場裕美》

TEL : 090-1257-3001

e-mail : [komaba@lalalog.jp](mailto:komaba@lalalog.jp)

---

株式会社 楽々 のプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/87652](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/87652)

---

【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

《株式会社楽々 代表取締役 駒場裕美》

TEL : 090-1257-3001

e-mail : [komaba@lalalog.jp](mailto:komaba@lalalog.jp)