

シン・キクラゲ栽培で無駄なく儲かる事業展開しませんか？



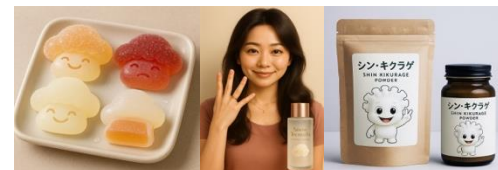
株式会社G I F T
小野田：080-3302-1860

シン・キクラゲ栽培事業の流れ

- ・栽培希望者様へ事業内容をご説明
- ・栽培者様の希望規模に応じた収穫数、建築費等での事業収支の御提示
- ・ご契約締結
- ・必要なシン・キクラゲ菌床数、製造を開始
- ・栽培施設詳細設計、建設開始、建築指導、環境調整設備のご提供
- ・菌床のお届け、栽培ご指導で栽培開始
- ・栽培熟練者のノウハウを詰め込んだ自動環境装置で楽々栽培
- ・栽培収穫後の乾燥キクラゲを栽培者様よりお買い上げ



美味しく美容に良い料理用とし提供



美容に良い化粧品用とし提供

シン・キクラゲ菌床

栽培熟練者のノウハウを集結し産み出した菌床です。
美容に良い成分の増強、悪環境に強い菌糸・培地成分で提供



野菜栽培に不可欠なCO2供給用とし提供

野菜・果菜栽培にはCO2濃度が約1,000ppm必要ですが自然界のCO2濃度は420ppm程度
菌糸が菌床の養分を吸収時に発生するCO2を活用できます。
・排出空気からCO2以外の雑菌など排除し
クリーンにする装置の提供
・クリーンにした空気からCO2のみをポンペに
充填する装置の提供

・収穫が終わった菌床を発酵させ
野菜・植物用、有機肥料として御提供



収穫が終わった菌床を肥料とし提供