

ヒマラヤの秘境・ハ（Haa）の森から

～2026 年度ブータン産松茸

明後日（7 月 19 日）より今季初入荷・販売開始～

12 年目の今年、収穫地はブータン最西部・ハ（Haa）へ

株式会社エフユーアイジャパン（本社：東京都港区、代表取締役 福田 紀章）が 2014 年より手がけてきたブータン産松茸の輸入・販売は、今年で 12 年目を迎えます。今季の幕開けを飾るのは、北にチベット、西にインド・シッキム州と国境を接するブータン最西部の県、ハ（Haa）で採れる松茸です。初入荷分は 7 月 19 日（日）早朝に羽田空港へ到着し、同日より販売を開始します。シーズンが終わる 9 月末頃まで週 4～5 回の入荷を予定しております。

標高 3,000m の森で育つ、農薬ゼロの天然松茸

弊社はスタッフが現地ブータンに出向き、収穫から輸出までを一貫して管理することで、鮮度を保ったまま日本へ届ける体制を 12 年かけて築いてきました。香り・味わいは国産松茸と比べても遜色なく、色の白いカナダ産などと異なり、外観も国産品とほとんど見分けが付きません。

ブータンで松茸が育つのは、気候も植生も日本によく似た標高 2,800～3,600m の高地の森です。人工栽培ができない環境のため、流通するのはすべて天然もの。高地ゆえ虫が付くことがほとんどなく、栽培の過程そのものが存在しないため農薬とも無縁で、残留農薬の心配もありません。希少な天然松茸ならではの豊かな風味を、安心してお楽しみいただけます。

日本到着まで、わずか 1 日

ハの山中で採れた今季最初の松茸は、明日（7 月 18 日）早朝までに梱包を終え、同日パロ空港からバンコク経由の航空便で日本へ向け出荷。明後日（7 月 19 日）早朝には東京・羽田空港に到着する予定です。日本到着まで、わずか 1 日。ヒマラヤの森の香りをそのまま閉じ込めてお届けします。

以降もシーズン終了の 9 月末まで、この体制で採れたての松茸をお届けし続けます。

三つ星店も採用する香りと味わい、価格は昨年据え置きでスタート

ブータン産松茸は、東京都内のミシュランガイド三つ星店をはじめ、複数の高級料亭・レストランで食材として採用されてきました。虫食いが少なく歩留まりが良いため扱いやすく、農薬を使わない天然ものであることも、プロの料理人に選ばれている理由です。

今季の販売価格は全品、昨年から据え置きでスタートします（入荷時期・量により変動する場合があります）。土瓶蒸しや炭火焼きなど、シンプルな調理ほど際立つハの森育ちの香りと味わいを、この夏から秋にかけてぜひご家庭でもお楽しみください。



ハ (Haa) での収穫の様子



スーパーセレクトセット 500g

■商品概要

商品名：ブータン産松茸

内容量：お試し 150g、300g、500g、1kg 2 kg

希望小売価格（軽減税率 消費税込）お試しセット 150g 9,350 円 300g 17,600 円 500g 25,300 円
1kg 44,000 円 2 kg 74,800 円

スーパーセレクトセット 500g 38,000 円（価格は予告なく変更する場合がございます。）

販売チャンネル：インターネット通販、市場、百貨店、スーパー、レストラン

ブータン松茸 SHOP URL: <https://www.bhutanmatsutake.tokyo>

商品注文用 URL: <https://www.bhutanmatsutake.tokyo/product-category/bhutanmatsutake/>

Facebook ページ「ブータン松茸ショップ」<https://www.facebook.com/bhutanmatsutake>

西麻布ワールドネイチャーファーム URL: <https://nwnf.shop>

■会社概要

社名：株式会社エフユーアイジャパン

所在地：東京都港区西麻布一丁目 8 番 6 号 杉下ビル 2F

代表者：福田 紀章

設立：2012 年 2 月 15 日

資本金：1,039 万円 資本準備金 739 万円

事業内容：精密機器製造、販売サポートセンター事業

講演会、セミナーの企画、主催 食品、衣料品等の輸出入業 飲食店経営

コーポレート URL: <https://www.fuijapan.jp>

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社エフユーアイジャパン 担当：福田 紀章

[TEL:03-5412-1008](tel:03-5412-1008)

E-Mail: info@bhutanmatsutake.tokyo