

個性豊かなキノコがお手軽に楽しめる 「健康乾燥キノコセット」を発売します

株式会社 キノコ村 荒井将尋

開発経緯

弊社は、信州・菅平高原のふもと、自然豊かな須坂市の山里に農場を構え、個性豊かで味わいのある各種キノコの栽培に取り組んでいます。

「おいしさと安心」という、お客様からのニーズにお答えするべく、一般的なとうもろこしの芯を砕いた培地を使用せず、昔からキノコの栽培に使われてきた間伐材などのおがくずを主体として、非遺伝子組み換えの作物でつくられた資材を選び、育成しています。

このたび、長野県地域資源製品開発支援センター様、トドロキデザイン様と共に、乾燥キノコのセット商品「健康乾燥キノコセット」を商品化しました。お中元やおみやげなどに向けて販売致します。ご家庭にて、味わい豊かないろいろなキノコのお料理を、お気軽にお楽しみいただければと思っております。

商品について

セット商品の内容（以下の中から4～5品種の組み合わせを決めて納品致します）

● 甘シャキ味えのき（乾燥）15g

ほんのりした甘みが特長ですが、乾燥してさらに味わい、栄養価がアップしました。水戻し不要で簡単に調理できます。しじみ（生）の約60倍のオルニチンが含まれています。

● 野生種えのき（乾燥）15g

「雪割り茸」とも称される程、活力（生命力）のある原種のえのきです。水戻し不要で簡単に調理ができ、食感の良さやなめらかさが、いつでも楽しめます。

● 柳まつたけ（乾燥）15g

特有の風味を持つキノコです。精進料理のおだしのひとつとしても使われてきました。お吸い物、炊き込みご飯など、上品な味わいが楽しめます。

● ひら茸（乾燥）15g

栽培の歴史も長く、幅広いお料理にマッチするキノコです。型くずれしにくく、煮込み料理にもおすすめです。

● たもぎ茸（乾燥）15g

しっかりとした歯応え、特有の風味を持つ、ひら茸の仲間のキノコです。ベーターグルカン（多糖類）を豊富に含んでおり、薬膳鍋などにもおすすめです。

● とき色ひら茸（乾燥）15g

キノコにはめずらしい、鮮やかな色合いです。お節句や婚礼など、お祝いのお料理にもどうぞ。

・ 価格：2,800～3,600円（品種により変動）（税込）

・ 予約開始日：平成26年7月24日（木）

・ 販売ルート：県内のお土産店様、県内外の小売店様等



セット商品内容（代表3種）



健康乾燥キノコセット

商品・購入のお問い合わせ

株式会社キノコ村

〒382-0037
長野県須坂市野辺 1883
TEL 026-246-5888