

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 17/Sep/2013/vol.263

ステーキ椎茸（大分県産） Steak shiitake

大分県は椎茸の栽培では有名な県です。大分県の乾燥しいたけの生産量は国内生産量の約40%を占め全国一。それは大分県の気候風土がもともと高低差のある変化にとんだ地形であり、昔からキノコ類が自然発生するにはとても適した気候だったと考えられています。山間に入るといたるところに椎茸の原木があるのは壮観です、そして様々な椎茸栽培の技術が受け継がれ、進化もし、それは多くの品評会での受賞経歴や、品質の高さに見ることもできます。ステーキ椎茸は大分県の南西部に位置する九重町にて安全で安定した生産を目指して菌床栽培にて大切に育てられています。「やまなみ生しいたけ」ブランドとして、傘も大きく、肉厚でボリュームがあり食べごたえあるステーキ椎茸としての販売を開始してから好評を得ています。今では都内の高級スーパーでも取り扱われているというプレミアムな逸品です。香りもあり味わい深く、それに肉厚で食べごたえたっぷりのステーキ椎茸は、サイドにもメインにもどちらにも活躍できる存在感のある椎茸です。形も美しく、大きさも粒ぞろいで扱いやすい、肉詰めにしても包み込むような傘の深さもあります。低カロリーで椎茸独自の味わいも主張しつつ、調理法やソースの工夫次第でお料理のイメージが様々に湧いてきそうな魅力ある食材です。