

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 8/Sep/2014/vol.313



霜降りひらたけ（長野県産）

キノコで有名な「ホクト」が、新感覚のプレミアムなキノコを出してきました。新品種の立派なひらたけです。ワンランク上のこだわりの詰まった商品としてデビューしたこの「霜降りひらたけ」は、日本産の「ひらたけ」と欧州産ひらたけ属の品種との交配種で、傘の表面に綺麗な霜降り状の模様があるところが名前の由来だそうです。肉厚で傘もしっかりとしており、色も綺麗な外観です。ひらたけはもともとその濃い旨味と食味の良さが特徴の美味しいキノコとして知られていますが、一方傘の部分が薄く壊れやすく、鮮度も失われやすいため一般に広く流通させることが難しいキノコでした。しかし、この「霜降りひらたけ」は種間交配という技術で、ひらたけがもともと持っている旨味と味わいの良いところを残しながら、癖のない形崩れにくい新しいひらたけとして誕生しました。石づきのところがあらかじめカットされているために、歩留りも良く手でほぐすことですぐに調理ができる手軽さもあります。和洋中と、煮ても炊いても、揚げても焼いてもその存在感を醸し出し、様々にお使いいただけるのも嬉しいところです。キノコは日本でも多くの人々が好んで食べる食材の一つ、その種類が増えて美味しい品種がどんどん増えていけば、普段お使いになるキノコの種類にもバリエーションが増えていき、より個々にある味わいや風味を比較しながら山の恵みとして楽しんでいただけるのではないかと考えております。ワンランク上のプレミアムライン「霜降りひらたけ」は周年でのご提供の商品です。