

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 23/Mar/2015/vol.340



## 天恵菇（てんけいこ）“Tenkeiko” Shiitake mushroom

12年の歳月をかけて作られた大きな椎茸があります。その名も「天恵菇（てんけいこ）」、傘の大きさが直径15センチぐらいはある迫力満点の椎茸です。この写真でも普通の椎茸やスタチとの個体差を見ると、その立派な大きさがお分かりになっていただけたと思います。もともとは「なばし天415号」として2002年に生まれたものの、その収穫の難しさと形の悪さからその後も改良が重ねられました。その努力が実ってか、形の優れているものだけに「プレミアム椎茸 天恵菇（てんけいこ）」と名前が付けられ、昨年の秋にやっとデビューを果たしました。大きく肉厚の傘は、手のひらに乗せるにはあまりにも大きく、ずっしりとした重量感を感じます。椎茸特有の香りは比較的軽やかで調理後の食感はシャキツとして、あわびの様だとも言われています。椎茸独特の旨味成分であるグアニル酸の含有量が通常品の3.2倍有ります。茸師（なばし）の技術とこだわりをしっかりと含んだその美味しさと見た目のインパクトからテレビなどで紹介されたり、今年のアジア最大級の食品・飲料専門展示会「FOODEX JAPAN」では「美食女子グランプリ 2015」を受賞したりと、今年になって様々に話題を振りまいているようです。天からの恵みものである菇（きのこ）と言う意味をもつ「天恵菇」。その大きな傘と芳醇な旨味で、これからも人々に感動を呼び起こすのでしょうか。