

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 10/July/2017/vol.452



ヨーロッパ・スタンダードの本物のマッシュルーム栽培 静岡県 長谷川農産

フランスのマルシェに良くみられる、山盛りのマッシュルーム。見ているだけで美味しそうで新鮮なもの、その上一口かじるとコリッとした歯ごたえと香ばしい風味が口いっぱいに広がって、至福の瞬間を味わえます。そんな夢のようなマッシュルームが、富士山を望む静岡県の長谷川農産で栽培されています。マッシュルームの本場であるオランダから最新栽培技術を導入し、オランダの麦わら堆肥にオランダのマッシュルームの菌を植え、表土にドイツ産ピートを敷き詰めて日本で栽培しています。お馴染みのホワイト、ブラウンマッシュルームに、キングオブマッシュルームと呼ばれるブラウンの王様ポッター。そして今回紹介するのが、ジャイアントホワイトマッシュルームとその上をゆく、何ともデラックスな大きさの直径が15センチ以上はあるかという、特大ホワイトマッシュルーム(2週間前受注)までの品ぞろえが可能です。大きさは様々ですが、どれもしっかりとした肉厚のボディはさすがに長谷川農産のもの、国内で売られている一般的なマッシュルームの様に水洗いをしていませんので、生き生きとしたマッシュルームの風味も健在で、真にヨーロッパで味わった本物の香りを楽しめます。特大のマッシュルームは存在感たっぷり、お客様の前で切り分けるとその大きさに歓声が上がるとでしょう。ひと回り小さいサイズのジャイアントホワイトマッシュルームも、アレンジによりボリュームのある美味しい一品に。本場ヨーロッパの景色が見えてくるような長谷川農産のマッシュルームを、是非ご堪能いただければと思っております。