

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 6/Aug/2018/vol.504

JAS 認定 大野きのこ山の有機干しいたけ（愛媛県産）Dried Shiitake

愛媛県の標高 600 メートル、約 2 万 5 千平方メートルの南向きの平坦な落葉樹林主体の山林でこの椎茸は作られています。農薬も化学肥料も使用することなく原木栽培されています。大野さんはこの山の中にミニログハウスを建てて住み、ほだ場（原木椎茸を栽培する所）を日々見まわり、きめ細かくその成長を管理しているそうです。人里からは約 500 メートルほど離れ、美味しい空気と水によって恵まれた環境で育てられていることもあって、しっかりとした原木椎茸を作り上げることができます。肉厚で食感が良く旨みもしっかり含む大野きのこ山の椎茸は干しいたけにすることで、より旨みを増し、ビタミンや栄養素も豊富に含んでいきます。健康にも良い珍しい有機栽培の干しシイタケ、一層お料理に深みを増してくれるのでしょう。