

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 25/Feb/2020/vol.578

## ホクトプレミアム「一番採り 生どんこ」(長野県産) Premium Shiitake “Nama-Donko”

よく「冬菇(どんこ)」といえば、世間一般では、或る椎茸の名前?とか干し椎茸のこと?…などとその辺の理解は曖昧な人も多い様です。冬菇や香信とは干し椎茸の規格のことで、傘の開き方や厚さ大きさによって分かれてまいります。「冬菇」がその中でも高級品と言われるのは肉厚で傘が窄まり、そのふくよかで安定した姿形、その上発生する率が少ないことに所以します。そして椎茸は干すことでより旨味成分が増し、煮含めたときのボリューム感と遜るような旨味は、日本人であれば誰もが知るところでしょう。そんな干しシイタケの魅力を「生」でも再現しようというのがこのホクトプレミアム「一番採り 生どんこ」です。キノコに特化したメーカーとして知られている「HOKUTO」によって開発され、味のしみ込みやすさの指標として「味の道」ともいわれている頭頂部の切れ込みの深さと贅沢な食感、旨味成分の「グルタミン酸」とキノコ特有の旨味成分の元といわれている「グアニル酸」が豊富に含まれています。ホクトプレミアム「一番採り 生どんこ」は、そんな一番発生の椎茸だけが選抜されてまいります。従来の椎茸と比べても一段と優秀な点も含め、干しシイタケのように水に戻す手間もなく、しかしそれはまるで干しシイタケの様な旨味たっぷり。また日本のキノコの美味しさをよりアピールしてくれる素材がでてまいりました。