

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 22/Apr/2024/vol.778



限りなく天然に近づけた秀逸の「黒舞茸」-大平きのこ研究所-

黒舞茸「真」 -【株採りカット 300g】(埼玉県産) Black Maitake mushroom "Shin"

「思わず舞ってしまうほど嬉しい、美味しい」…などといわれているのが名前の由来といわれている「舞茸」。天然のものは見つけるのが難しいからこそ、見つけたときの感動はひとしおだったことでしょう。現在でも勿論、逸品を自然環境の中で見つけるのが難しい茸ですが、そんな「舞茸」の中でも一番の希少種、最高ランクといわれている「黒舞茸」が、日本の「茸士」と呼ばれているキノコ作りのプロフェッショナルの手により栽培されているをご存知でしょうか。厚みのあるカサや、しっかりとした軸、香りも旨味も凝縮した味わいたっぷりの黒舞茸が大平きのこ研究所の「黒舞茸(真)」です。他の栽培物の舞茸と比べて見ても格段にそのクオリティーの違いが判るほど、堂々とした美しい姿があります。天然へのこだわりを持って研究を重ね、黒舞茸や大黒舞茸の大量生産に成功、埼玉・飯能にある工場では太陽光を活用したクリーンエネルギー、バイオマスボイラーによるオガクズの再利用など地球資源や環境にも配慮しています。写真の株採りスタイルのものは特に、ディスプレイをしながらお客様の前で調理をするにもちょうどよいサイズ感です。以前はなかなか手に入らなかった「黒舞茸」がより身近に贅沢に食せることはとても喜ばしく、ジャンルを問わず様々なお料理にお使いいただけると思っております。