

Newsletter

Vol.66

2013.9.30

株式会社 持丸食品 東京都大田区仲池上 2-27-3 tel03-3755-3101 Fax03-3755-3105

秋本番を感じさせるのは
やはり美味しいキノコから！



ハタケシメジ（京都 三重）

グルタミン酸と5'-グアニル酸という2種類のうまみ成分が含まれています。火を通してシャキシャキとした食感は健在です。見た目が一般に販売されているブナシメジとよく似ていますが、しっかりとした太い茎が特徴で味には定評があるキノコです。



高原平茸（長野）

昔から地元では愛されてきた庶民的なきのこ。近年栽培する農家が出てきて、その香りと風味がよみがえりました。平茸本来の美味しさをギュッと凝縮した逸品です。



大黒本しめじ（京都 三重）

「香り松茸、味しめじ」・・・と呼ばれる、まさに味しめじこそがこの大黒しめじです。肉厚の風格と、重量感、味わいの深さには定評があります。



柳松茸（長野 群馬）

柳類の木に発生してマツタケに似た香りを発するところから、柳松茸と呼ばれることになったらしいというのがこの命名の所以。癖のない味わいで食感も良いキノコです。



山えのき（新潟）

山中に自生する天然のエノキダケを元菌とする、風味たっぷりの山えのき。白いえのきとは比べ物にならない深い味わいと、火を通して比較的しっかりとしているその姿は幾分野性味をも感じさせます。

