



## 霜降りひらたけ(長野)

新品種のひらたけができました。昔から親しまれてきた日本産の美味しいヒラタケと西洋の美味しいヒラタケ属を交配して生まれたホクトのこだわりのきのこです。風味が生きています。

## 松茸(北米(シアトル・カナダ))

色白ですが、味も風味も素晴らしいクオリティです。北米産は遺伝的にも日本のものに近いとも言われています。

## 松茸(中国)

秋の味覚の代表選手といえば、なんと言っても松茸ですね。季節感たっぷり、そして食卓が豪華に変身です。

## 大黒しめじ(三重)

「香り松茸、味しめじ」と呼ばれる、正に味しめじがこの大黒しめじです。味わいの深さがあります。

## 白神あわび茸(秋田)

エリンギとパイリングを交配させた新しい茸です。癖が無く煮込むとあわびの様な滑らかな口当たり。コリッとした食感も健在でどんなジャンルのお料理にも。

## 柳松茸(長野)

柳類の木に発生して松茸に似た香りを発するところから、柳松茸と呼ばれる事になったらしいというのがこの名の所以。癖のない味わいです。

## 丹波しめじ(京都 三重)

グルタミン酸と、グルタミン酸の約5倍の旨みを持つ5-グアニル酸という2種類の旨み成分が含まれています。火を通してシャキシャキ感は健在です。

## 山えのき茸(新潟)

山中に自生する天然のエノキダケを元菌とする、風味たっぷりの山エノキ。白いエノキとは比べ物にならない味わいと、火を通して比較的しっかりとしているその姿は、幾分野性味も感じます。

## 山伏茸(長野)

ヤマブシタケは、中国や北米、日本に広く分布する食用きのこの一種で、日本では数少ないサンゴハリタケ科のきのこです。スープや天ぷらに合うと言われています。美味しいダシも出ますし、見た目も非常に美しいキノコです。

## たもぎ茸(北海道)

たもぎ茸はきれいなレモン色の円形のかさが特徴です。ヒラタケ科に属し、アミノ酸やオリゴ糖が非常に豊富で、匂いや味も、比較のおだやかで調理しやすい茸といえるでしょう。

