



キノコ 茸 きのこのシーズン!

Mochimaru Shokuhin

株式会社持丸食品
東京都大田区仲池上 2-27-3
TEL : 03-3755-3101
FAX : 03-3755-3105



花びらたけ (新潟 長野)

免疫力を高める作用が高いと言われるβ-グルカンが豊富に含まれている花びら茸。綺麗な白いフリルが特徴です。癖のない味とコリコリとした食感は、様々な料理にお使いいただけます。



霜降りひらたけ(長野)

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。



大黒しめじ(三重 京都)

「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。

黒あわび茸 (長野)

あわび茸はそのコリコリ、シコシコとした食感が人気のキノコです。この黒あわび茸は色は濃い目、テクスチャはすこし薄目ながらも調理しても縮みが少ないので香り味わい、そして食感とお楽しみいただけることでしょう。

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。



とき色ひらたけ (長野 群馬)

目にも鮮やかなサーモンピンク、くるとカールした形が花のようにも見えます。弾力のあるしっかりとした食感、深い味わいと香り、ポイルやソテーしてもピンク色が残り、色のついた茸は珍しいこともあって視覚的にもインパクトがあります。



ヤマブシタケ (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。

