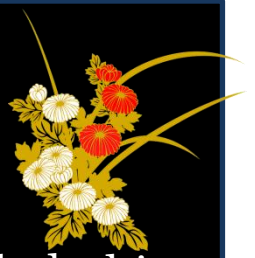


Newsletter Vol.206 2017.9.19



木ノ子、きのこ、茸の季節 2

Mochimau Shokuhin

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。



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。



キングオブマッシュルーム
ポッタベラ(2ヶ/1pc)(静岡)
まさにキングオブマッシュルームという形容がぴったりの、堂々とした風格のポッタベラ。大きな傘、肉がギュッと締まり、豊かな味わいを醸し出します。



白神あわび茸

(秋田)

エリンギとバ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。

ヤマブシタケ (長野 山形)

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した。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。

