

# Newsletter

Vol.302 2019.9.24



味わい深いキノコをどうぞ♪

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

## ハタケシメジ

(京都)

ハタケシメジは、一般に販売されているブナシメジ(商品名:本シメジ)と形は似ていますが、より茎は太く傘も立派で圧倒的な存在感を持っています。5'-グアニル酸というグルタミン酸の5倍のうまみ成分を含むという資料が出されています。またハタケシメジは加熱してもシャキッとした食感があり、非常に好感をもたれる特色にもなっています。



## 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。



## 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。



## 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。

## 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しいというのがこの名の所以。癖のない味わいです。

