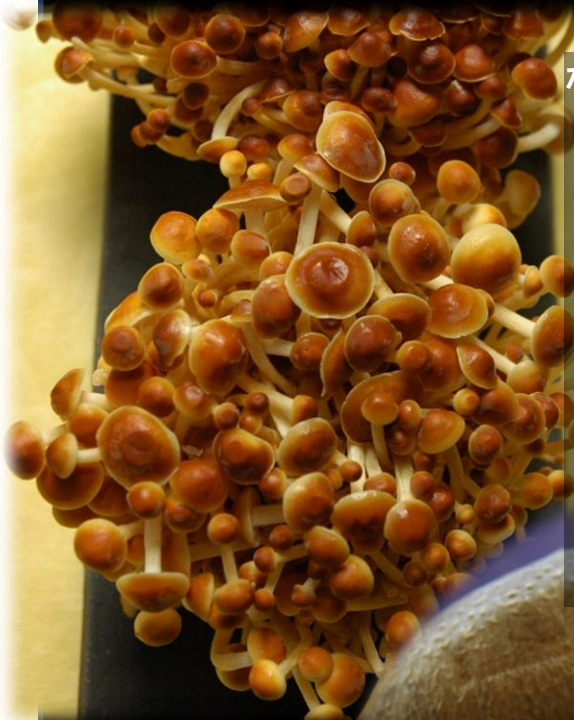




株式会社持丸食品
東京都大田区仲池上 2-27-3
TEL : 03-3755-3101
FAX : 03-3755-3105

秋といえば...♪



かきの木茸（長野）

「かきの木茸®」は元々えのきの原種に近い品種を生育時に太陽にあてることで美しいブラウンの艶とした色あい、しっかりとした軸とシャキシャキとした歯ごたえが特徴です。和食にはもちろんの事、洋食の付け合わせやフリッター、ソテーをして、クリームソースでグラタンやポルペッティなどに加えてみたりと秋の風味としてご使用になるのも面白いかもしれません。



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、火を通しても比較的しっかりとしているその姿に野味も感じることができます。そしてその奥深い旨味にリピートも多い商品です。**久しぶりに登場です。ご利用をお待ちしております！**

ステーキ椎茸（大分）

傘も大きく、肉厚でボリュームがあり食べごたえあることから、ステーキ椎茸として認知されています。今では都内の高級スーパーでも取り扱われているというプレミアムな逸品です。香りもあり味わい深く、それに肉厚で食べごたえたっぷりのステーキ椎茸は、サイドにもメインにもどちらにも活躍できる存在感のある椎茸です。



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。