

Newsletter

Vol.353 2020.10.12



キノコの薫り、秋の風情

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

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。

半天然舞茸(山形 秋田 山梨 他)

半天然舞茸は、ほぼ天然の舞茸に近い状況下で育てられています。その為販売量も期間もある程度限定はされますが、香り豊かで1つの株が約1~2kgというボリュームもあり、天然のものに近い切れの良いシャキシャキの菌ごたえと、舞茸独特の味わいをお楽しみいただけます。自然の環境下で育つため、多少の割れや汚れも生じますが、一般に流通されている菌床プラントの舞茸とは全然違う、また一味違った天然舞茸に近い美味しさや香りをお楽しみいただければと存じます。風味を損ないますので、汚れはできれば洗わずに丁寧に取ってお使いください。

長谷川農産のマッシュルーム 各種（静岡）

250g パック/ホワイト・ブラウン、ジャイアントホワイトマッシュルーム他
土の裾野に位置する恵まれた環境の中、マッシュルーム栽培の先進国と言われるオランダから、最新栽培技術と設備を導入しています。漂白剤は一切使用しておりませんので、マッシュルーム独特の菌ごたえやほのかな香り・甘みが存分にお楽しみいただけます。本場のマッシュルームの味わいをたくさんの方々にお伝えしたい…。そんな強い願いをこめて、安全で高品質の美味しいマッシュルーム作りに取り組んでいます。

飛驒ジャンボなめこ（岐阜）

従来のイメージから一変して、ボリュームたっぷりな目立つ存在となります。和食というジャンルだけではなく、洋食においても、バターソースやほかの食材と併せてグリルなどでも楽しめ、軸も傘もしっかりとしており、なめこ独特の菌触りはもちろん香りや味わいもしっかりと残します。洗いなめこは違い、洗っていない分持ちもよく、今まで使わなかったようなお料理にも活躍の場が広がっていきそうです。

ホクトプレミアム 「一番採り 生どんこ」 （長野）

干しシイタケの魅力を「生」でも再現しようというのがこのホクトプレミアム「一番採り 生どんこ」です。キノコに特化したメーカーとして知られている「HOKUTO」によって開発され、味のしみ込みやすさの指標として「味の道」ともいわれている頭頂部の切れ込みの深さと養沢な食感、旨味成分の「グルタミン酸」とキノコ特有の旨味成分の元といわれている「グアニル酸」が豊富に含まれています。

