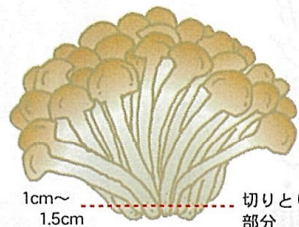


菌床栽培

おいしくお召し上がりいただくために



人工栽培床で育てますので、根元部分は栽培床の匂いがあります。根元部分を少し切りとってお召し上がりください。



衛生管理された工場で栽培しております。
ビタミン・βグルカン・亜鉛を多く含んだきのこです。

人工栽培

なめこ菌
の
育種

松なめこ用レシピ

広島産ナメコの育種から生まれたキノコ「松なめこ」。笠の部分のツルツル感と軸のサクサクした食感をお楽しみください。

軸の太い物は網焼きや天ぷら、バターソテーに、細い物は煮物や汁ものでお召し上がりください。佃煮にさせていただきますと、常備菜として保存がきくと同時に、卵とじやなめこそばの具としてもお使いいただけます。株から切り離し、オガ（木屑）が付着している場合にはペーパータオルでぬぐってください。煮物、汁物にさせていただくときは、洗って頂いても結構です。保存する場合は、ラップをして冷蔵庫で1週間以内にお召し上がりください。

天ぷら

あっさり味の松なめこですから、衣にしっかり味付けしていただくことをお勧めします。きのこは水分が多いため、薄く粉をまぶしてから、天ぷら粉に塩・だしの素・砂糖少々を加えた薄衣を付け、高温でサッと揚げます。レモンや柚子を添えてアツアツをどうぞ！

網焼き

軸の太い物は、ネバネバ感が少なく、焼き物・炒め物に向いています。焼き網にアルミホイルを敷き、しんなりするまで焼いてください。
パラッと塩を振るだけで驚くほど美味しい！
お好みでポン酢を添えて！

佃煮

少量のだし汁に、しょうゆ・砂糖・みりん・酒を加え煮立てます。松なめこを加え、10分程煮ます。お好みで、昆布や唐辛子を加えてください。→卵とじ・なめこ蕎麦の具・混ぜ御飯・和え物などのアレンジをお楽しみください。

バターソテー

バターでサッと炒め、塩・こしょうを振るだけ！
ノンカロリーなので、肉料理の付け合せにも最適です。

松なめこご飯

炊き込みご飯の要領で、松なめこを入れてください。（大きい物は食べやすい大きさに切って。）やわらかいご飯の中で、松なめこのサクツとした食感が美味！

松なめこおろし

サッと茹でた松なめこを、タッパーの大根おろしにのせ、ポン酢でいただきます。サッパリ好みの方におすすめ！

*味噌汁・コンソメスープ等の汁物、鍋物、焼き物、炒め物と、和洋中を問わずいろいろなお料理にお使いいただけます。

製造元
販売元

有限会社 世羅きのこ園

〒722-1624 広島県世羅郡世羅町大字田打413-6
Tel.0847-25-4156 Fax.0847-25-4158