



CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 13/May/2019/vol.539

白きくらげ（生） 愛知県産 Jew's ear mushroom (White), Snow fungus

その姿は、まるで胡蝶蘭の花弁のように美しい木耳（きくらげ）です。荒毛（あらげ）系と思われるこの白きくらげは、裏に白い産毛のようなものがうっすらと覆っております。フリル状の白きくらげと違うのは、十分な身の厚さとボリューム感に溢れている点です。さっと湯通しをして、その歯ごたえもコリコリと心地よく、独特の舌触りが楽しめ、面白い食感を十分に感じることができます。白く清涼感溢れる食材として、刺身のようにシンプルに戴いたりスープの浮き身や椀だね、ドレッシングやソースに絡めたり、味にはほとんど癖がない為、お料理だけではなくデザートなどのご利用も面白いでしょう。白きくらげは栄養も豊富で、食物繊維、鉄、亜鉛、カルシウムなど必須アミノ酸 9 種類が含まれています。まさに美容・美肌と健康にもうれしい食材、そしてお洒落で美しい見た目もあり、レシピの数も広がってゆきそうです。この純白の美しいきくらげは、愛知県の農家が周年供給を目指して生産をスタートさせました。