

Newsletter Vol.205 2017.9.11



木ノ子、きのこ、茸の季節



Mochimau Shokuhin

東京都大田区仲池上 2-27-3

TEL : 03-3755-3101

FAX : 03-3755-3105



大黒しめじ(三重 京都)

「香り松茸、味しめじ」と呼ばれる、正に味しめじがこの大黒しめじです。味わいの深さがあります。

飛騨ジャンボなめこ(岐阜)

従来のイメージから一変して、ボリュームたっぷりの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、バターソテー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。洗いなめことは違い、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。

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。



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、火を通して比較的しっかりとしているその姿は、幾分野性味も感じます。

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-γ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。