

Newsletter

Vol.587 2025.9.22

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

※お見積りは、弊社担当者へ
直接お問い合わせください。

美にも健康にも
味わいたい…キノコ！

山伏茸(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した。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。

バイリング(長野 福岡)

「はくれい茸」「白霊茸」「雪嶺茸」とも呼ばれています。火を入れるとまるでアワビのようにコリコリとした食感で香り豊か。煮崩れもせず、その存在感はお料理の中でも十分に主張され、ワンランク上の高級食材としても知られています。陸のアワビとも称され、食通に愛され、その希少さ貴重さから神のキノコと呼ばれるほど珍重されてきました。

タモギタケ(山形 北海道 他)

“Tamogi” mushroom, Golden oyster mushroom
キノコの中でもレモンイエローがひときわ鮮やかで、一番目を引くと言ってよいほどのキノコがあります。「タモギタケ」はヒラタケ科のキノコ、元々北海道や東北など、日本の北の地方で自生していました。夏のほんのひと時だけ山の奥深くでしか収穫できなかったことから「幻のきのこ」、美味しい出汁が取れるということで「出汁きのこ」ともいわれて希少なキノコでもあったのです。しかし近年は北海道などで菌床栽培もおこなわれており、食用以外にもその優秀な機能性からサプリメントにも使用されています。外食では薬膳や火鍋など、美と健康がうたわれるお料理には必ずと言ってよいほど登場するのも頷けます。傘が薄くて壊れやすいということはあるありますが、そんな繊細さをもってしても美味しくて旨味たっぷり、食感も良い魅力的なキノコです。

はなびらたけ(群馬中心)

免疫力を高める作用が高いと言われるβ-グルカンが豊富に含まれている花びら茸。綺麗な白いフリルが特徴です。癖のない味とコリコリとした食感は様々な料理、見た目も美しいのでポイルしてデザートにもお使いいただけます。

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、火を通しても比較的しっかりといるその姿に野味も感じる事ができます。そしてその奥深い旨味にリピートも多い商品です。

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。

白きくらげ(熊本 佐賀 愛知)

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。十分な身の厚さとボリューム感に溢れています。

とき色ひらたけ(栃木 長野 他)

目にも鮮やかなサーモンピンク。弾力のあるしっかりとした食感、深い味わいと香りがあります。とかく茸類だけで調理をすると地味な色合いになってしまいがちですが、この、とき色ひら茸はポイルやソテーしてもピンク色が残し、色のついた茸は珍しいこともあって視覚的にも人気があります。オイルやクリームソースとの相性が抜群です。