

熊本県産原木椎茸

熊本県・熊本県特用林産振興会

熊本県椎茸農業協同組合

自然の恵み、天然の食材を毎日の食卓へ

自然のままの森林の中で太陽と大地、水の力を得ながら、四季の変化を利用して育てています。

原木栽培しいたけは なぜ、美味しいのでしょうか？

無農薬で無肥料。そして、新鮮。
熊本の豊かな自然の中で本物の原木で育てています。
収穫したての生しいたけを厳しい品質管理のもと、
新鮮なまま乾燥して出荷する流通システムが確立しています。

椎茸農協イチオシ 2つのしいたけをご紹介します

香信（こうしん）



傘の肉が薄く、縁（耳）の巻き込みは浅くて平らな形。
傘が7分開きになって収穫したしいたけが「香信」です。
調理の際は、あまり細くスライスしないのがコツ。
しいたけの旨味を存分に味わえます。

[こんな料理におすすめ] ちらし寿司 炒め物

どんこ



傘が7分開きになる前に収穫したものの。
肉は厚く、縁（耳）は強く巻き込み、全体的に丸みを帯びているのが特徴です。
小さいものは2~3cmと小ぶりなので、
切らずにお使いになってもいいでしょう。

[こんな料理におすすめ]
含め煮 炭火焼 茶碗蒸し 煮もの

乾しいたけのもどし方と保存法

おすすめのもどし方

乾しいたけは、傘の表面はツヤのある茶褐色、
裏は明るい淡黄色のものを選びましょう。
また、戻し方によって旨味や香りの立ち方が大きく
変わります。美味しさを引き出すためには時間を
かけて、冷水で戻しましょう。

- (1) 30分~1時間くらい日光に当てます。
乾しいたけに含まれるビタミンDの量が増えて一層ヘルシーに。
- (2) 軽く水で洗います。
- (3) 5℃ぐらいの冷水で5~6時間かけて、冷蔵庫の中
でじっくりと戻します。乾しいたけ全体にしみわたるまで
水を吸わせるのがコツ。煮立った時にうまみを作り出す準備
となります。

おすすめの保存方法 密封できる瓶やビニール袋に入れ、高温多湿の場所を避け、冷暗所にて保存してください。乾燥剤を使用されると一層効果的です。



熊本県産原木しいたけ

熊本の豊かな自然と頑固者の生産者が育んだ
安心で、美味しい原木栽培椎茸です。



【どんこ】100gパック

旬の美味しい時期に収穫し、
生産農家さんが手間ひまをかけて乾燥させた
乾椎茸から旨味の濃い「どんこ」を厳選しました。



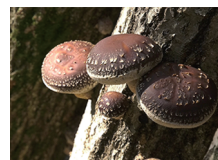
【香信】100gパック

旬の美味しい時期に収穫し、
生産農家さんが手間ひまをかけて乾燥させた
乾椎茸から香り高いものを厳選しました。

熊本県が推奨する「安全・安心」マーク付き。

種駒や原木などの生産資材関連も 各種取り揃えております。

原木栽培は、適切な管理を行えば自家栽培も可能です。
お気軽にご相談ください。



厳しい品質管理と検査による高品質・多収性の種菌を用途に合わせてご用意しております。

【問合せ先】 電話 096-380-3300 (代)
FAX 096-380-3303

熊本県椎茸農業協同組合

SNSやオンライン販売も、是非ご覧ください。



Facebook



Instagram



楽天市場



YouTube

