

きのこのスープ

原木椎茸と
きくらげ ×
国産生姜



小さじ一杯分のスープの素をカップに入れお湯を注ぐだけで簡単にスープができます。原木椎茸と生姜の香りが広がります。《41g×10袋 378円》




今から、かれこれ二十年前
私たちが一本、また一本と植えた
小さな苗木は
大地と水とお日様のおかげで
立派な「椎茸の原木」に育ちました。

その原木に芽吹いた
ずっしりと肉厚な椎茸からは
噛むごとに凝縮された
”木の旨味”が溢れ出します。

箸をとめ、目を閉じると
椎茸の森に差し込む木漏れ陽の中、
静けさをとく小鳥のさえずりが
聞こえてきませんか？

きのこの物語




ませたけ

原木椎茸 ×
きくらげ ×
九州産鶏



炊き立てご飯に、ませたけ（混ぜご飯の素）を合わせるだけで簡単に美味しいきのこいっばいの混ぜご飯ができます。《80g入り 378円》



簡単 ませたけレシピ

～ませたけパスタ～（1人分）

【材料】

- ・ませたけ…1 / 2袋
- ・スパゲティ…100g
- ・オリーブオイル…大匙3
- ・ニンニク（みじん切り）…1/2片
- ・鷹の爪（小口切り）…1/4本分
- ・塩コショウ…少々

【作り方】

- ①スパゲティを茹でる。
- ②フライパンにおオリーブオイル・ニンニク・鷹の爪を入れて熱し香りが出たら①とませたけを加える。
- ③塩コショウで味を調える。
- ④お皿に盛って完成♪

～ませたけ茶碗蒸し～（コーヒーカップ2・3個分）

【材料】

- ・ませたけ…1 / 2袋
- ・卵…2個
- ・水…200g
- ・塩…一つまみ強

【作り方】

- ①ボウルに卵と水を入れ、しっかり混ぜてからませたけと塩を加えて再度混ぜる。
- ②カップに注ぎ、ラップをして爪楊枝で10カ所ほど穴をあける。
- ③200Wのレンジで8分加熱し、表面が固まるまで30秒ずつ追加で加熱していく。

※加熱しすぎるとなめらかにならない




株式会社
大杉しいたけ園

《住所》
宮崎県都城市山之口永野一八〇九

《電話》
〇九八六～五七～二五三六

《FAX》
〇九八六～五七～五一七七

《営業時間》
八時三十分～十七時

《定休日》日曜日

《ホームページ》
<http://yokakinoko.com/>

霧島山麓の美しい自然と共に育んだ
こだわりの食材を食卓へ届けます



椎茸のお父さん
大杉博文

