

みやぎのこだわり生産者情報が満載!

みやぎ生産者ガイド

きくらげ

林産物

乾燥きくらげ



安心安全な国産の生きくらげを乾燥して作りました。

肉厚で大きく、コリコリした歯ごたえの良のが特徴です。

くせがないので様々な食材に合わせて、和洋中にアレンジ可能です



堀井 利一 (ほりいとしかず)

〒983-0821 仙台市宮城野区岩切字台屋敷121-B

riikun_hory@yahoo.co.jp

[商品のお問い合わせ／上記メールアドレスまたは☎ 090-8536-6400]

おすすめの調理法

ぬるま湯か水で1~2時間(できれば一晩)戻すと、7~8倍になります。石づきをカットし、炒め物や煮物に加えたり、餃子の具にすると、歯ごたえが良く変化に富みます。煮物に加える場合は、8割戻したところで煮汁に加えると、戻りながら味が染みて美味しく仕上がります。ペペロンチーノに入れたり、キムチ和えなど、辛味にも合います。

主原料	きくらげ
保存温度帯	常温
容量・入数	25g入り
発注から納品までの日数	4日
サンプルの提供	可
ホームページ	http://kikurage.iinaa.net

生産地	仙台市
賞味・消費期限	1年
単品の荷姿	ビニールパック
最低納品単位	10袋以上 要相談
販売エリアの制限	国内