

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

しいたけ

林産物

乾燥しいたけ



採れたて新鮮な菌床栽培のしいたけを乾燥させました。

原木栽培より少し香りの弱い菌床栽培の方が様々な調理に利用でき、他の素材を邪魔しないという利点があります。しいたけが苦手なお子様食べやすいと好評です。



株式会社 椎彩社(高橋浩幸)

〒986-0782 宮城県本吉郡南三陸町入谷字桜沢516

small.forest.net@gmail.com

[商品のお問い合わせ/上記メールアドレスへご連絡ください]

おすすめの調理法

戻りが早く味付けも楽ちんのスライスしいたけ!! お味噌汁・野菜炒め・炊き込みご飯なんでも使えます!!
煮汁やスープの中に直接入れて、煮ながら戻せるから戻す時間も最短0分からおいしく召し上がれます! ダシも、もれなく使えて一石二鳥。ちょっと余裕があるときは、冷水につけ15分程お待ち頂くと、さらに美味しく召し上がれます。

| | | | |
|-------------|---|---------|---------|
| 主原料 | 菌床生しいたけ | 生産地 | 南三陸町 |
| 保存温度帯 | 常温 | 賞味・消費期限 | 製造日より1年 |
| 容量・入数 | 40g | 単品の荷姿 | 袋詰め |
| 発注から納品までの日数 | 10日 | 梱包材質 | ダンボール |
| サンプルの提供 | 可 | 最低納品単位 | 限定なし |
| ホームページ | http://minamisanriku-seaside.com/ | | |