

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

菌床生しいたけ



肉厚で日持ちのよいしいたけ

水分を抑えて育成することで、肉厚、固め、ダレにくく日持ちのよい椎茸となります。収穫も丁寧な「一枚取り」を心がけ、しいたけ同士が重なり合わないようにして、傷がつくのを防ぐことで、出荷後の「持ち」が違います。



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 / small.forest.net@gmail.com / ☎ 0226-46-2237]

おすすめの調理法

肉厚な椎茸を、昆布だしと共に本醸造醤油で炊き上げて佃煮にし、刻んだ野菜と一緒にごはんと煮込めば雑炊に、そのままお茶を掛ければお茶漬けにアレンジ出来ます。

出荷時期(旬)	通年
栽培期間	通年
発注から 納品までの日数	3日
容量・入数	1kg
サンプルの提供	可

生産地	南三陸町
賞味・消費期限	冷蔵で14日間
保存温度帯	5℃~7℃
最低納品単位	1kg

みやぎ生産者ガイドに関するお問い合わせ先
宮城県農林水産部食産業振興課 ブランド推進班

TEL:022-211-2813 FAX:022-211-2819 MAIL:s-brand@pref.miyagi.jp