

秋田産 白神アワビ茸

- アワビのような肉厚感、エリンギの歯ごたえ、旨味十分！
- ズングリと大きく、迫力満点！
- 築地などの市場には出荷されていません！

日本産直市場

TEL050-1475-5809

FAX050-3488-3460

■秋田産 白神アワビ茸 300g(3個入り) 790円

白神あわび茸は、高級中華食材のバイリング茸とエリンギを掛け合わせた新種のきのこです。バイリング茸は栽培が難しいため高価なキノコとなっておりますが、これをエリンギと掛け合わせることで、栽培の難しさを克服して、お安く提供できるようになりました。

何より驚くのは、その大きさ。**笠の直径約10cm**、そのズングリしたかたちは迫力満点です。

アワビのような腰のある歯ごたえ、旨味があり、苦味のない味わいは、厚くスライスして、シンプルに塩降り炒めをしても、そのパフォーマンスが十分に伝わってきますが、そこにニンニク醤油をからめれば天下一品です。

肉質が詰まっているので、薄く切っても壊れにくいし、煮込んでも煮崩れせず、調理のしやすさは抜群です。

また、通年、安定した出荷が可能で、しかも、冷蔵庫で1週間ほど保管できるという日持ちのよさもあり、いいことづくめのキノコなのです。

白神アワビ茸のほかに、「アワビ茸」と名の付くキノコがいくつか市場に出回っております。それは主に、エリンギを大きく育てたもの、またはヒラタケを大きく育てたものなどです。

白神あわび茸は、栽培過程で農薬・添加物を使用していません。菌床には、白神山地系秋田杉のオガと広葉樹を使用しています。



製品検査比較表

食品名	繊維	糖質	脂質	たんぱく質	灰分	水分	廃棄率
白神アワビ茸	5.9	0.4	0.2	3.1	0.7	89.7	0
エリンギ	1.7	6.8	0.9	2.3	0.8	87.5	0
えのきたけ	0.9	4.4	0.5	2.7	0.8	89.7	20
しいたけ	0.9	5.3	0.5	2.0	0.4	91.1	30

着	北海道	北東北	南東北	関東	信越	北陸	中部	関西	中国	四国	九州	沖縄
送料(税別)	800	600	600	700	800	800	800	900	1000	1000	1100	4000