

乾しいたけが、
オリーブオイルと出会ったら！



えびなどの魚介類と野菜を入れて10～15分程度煮込むだけ。ニンニク風味のオイルがたっぷりはいっているので、手間なしで本格的な味に！

田中椎茸の「まぜる茸」^{だけ}

「まぜる茸」 115g オープン価格

まぜる茸？ そうなんです。この乾しいたけ、もどさなくていいんです！

高原町にある、百年続く乾しいたけ生産者・田中椎茸。霧島山のふもとで、クヌギを自ら育て、それをほだ木にして作るしいたけを、昔ながらの「薪室仕上げ」で乾燥した、こだわりの100%原木しいたけです。

「まぜる茸」は、戻した乾しいたけをニンニクや唐辛子の風味がきいたオリーブオイルと煮込んだ商品。平成27年に出席したミラノ万博では、

試食した人へのアンケートで、なんと全員が“おいしい”と回答したという、イタリア人も認めた味です。食べる時は耐熱容器に入れてあたためるだけ。しいたけの濃厚な旨みとプリプリの歯ごたえが、やめられない、止まらない！ エビと一緒にアヒージョ風に、パスタや白飯にまぜるのもおすすめです。

田中椎茸では、「まぜる茸」の発売を機に直売所をオープン。イートインスペースや料理教室も検討中とのこと。夢は高原の山から世界へつながっています。



田中椎茸
邊木園浩子さん

「本物を正直に」。安全で美味しい物をつくるという伝統を守り続けています。

☎ 090-8296-5385
☎ 0984-47-4178

〒宮崎県西諸県郡高原町大字西麓3600-2

購入方法

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 直売所 | <input type="checkbox"/> ネット通販 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 道の駅 | <input checked="" type="checkbox"/> メール注文 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 県内食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> 電話注文 |
| <input type="checkbox"/> 県外食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> ファックス注文 |

販売店

自社直売所、杜の穂倉（ともに高原町）、百笑村（小林市）、ほっくる農園（宮崎市）

商品温度帯

常温・冷蔵・冷凍