



香り松茸、味しめじ

ANNKIKY Letter

「京丹波産 大黒本しめじ」のご案内

昔から「香り松茸、味しめじ」といわれる、おいしいきのこの代名詞である【しめじ】とはいま一般的に量販店などでも販売されている「ブナしめじ」のことではなく、「本しめじ」を指します。

天然物の本しめじはほとんど流通しませんので非常に希少性が高いのですが、この『京丹波産 大黒本しめじ』は宝酒造の関連企業であるタカラバイオ㈱が、唯一屋内での栽培に成功した商品です。味は天然物に遜色ない上、大きさや形にもこだわって生産していますので、存在感のある食材になることと思います。メニューにも「京丹波産」や「京野菜」とご記載いただけます。

美味しさの秘密

三大旨み成分のひとつで、きのこに含まれるグアニル酸を他の種類のきのこより豊富に含んでいます。さらに冷凍前のスチームブランチング処理により生鮮品よりもグアニル酸が増えることがわかっています。

希少性

本しめじの 90%以上のシェアをタカラバイオが占めています。天然物がほとんど手に入らないので差別化商材としておすすめです。

存在感のある形状

商品名の由来となった、大黒様のお腹のようにぷっくりした柄（軸の部分）と立派な笠がとても存在感があり、お皿に映えます。



使いやすい規格

そのままの形で使いやすいようハーフカットにしたタイプです。IQF（バラ凍結）なので使いたい分だけ取り出せます。コリコリとした心地良い食感は、調理によって加熱しても食感が損なわれることはありません。通年価格で安定供給できるところもメリットです。

冷凍 京丹波産大黒本しめじ ころハーフカット 120ピース/袋

※ハーフカットになったものが120ピース入っています。

おすすめの調理法

- アヒージョ ○フライ
- スープ ○ソテー



※パソコンやスマートフォンで簡単に発注や商品検索ができるようになりました。 ※ご登録・ご利用は無料です。

ANNKIKY WEB

検索



食で文化を、システムで未来を

アンキッキ協栄 株式会社

ご注文・お問い合わせは **イーナイナーオール無料**

0120-171706

携帯電話からのご注文は

TEL: 072-641-8421

〒568-0094 大阪府茨木市桑原1-1
e-mail: info@e-kyoei.co.jp
URL: http://www.e-kyoei.co.jp

編集後記

月末の金曜日の仕事を早く終え、消費喚起につなげる「プレミアムフライデー」が、3月31日に2回目を迎えました。ちょうど官庁や多くの企業は2016年度の最終日にあたったため、初回より盛り上がり欠けた感はありません。

しかし、経産省によると、早帰りを呼びかけた企業は初回の130社から、今回は316社に増えたとのことで、限定的には盛り上がりがあったといえなくもありません。

今回は実施日のタイミングが悪かったとはいえ、プレミアムフライデーが定着するか失速するかの岐路に早くも立たされているのかもしれない。