

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

きくらげ

林産物

国産 生きくらげ



安心安全な国産です

肉厚で大きく、プリプリした歯ごたえの良いのが特徴です。さっと茹でただけで刺身のように食べられるのに加えて、くせがないので様々な食材に合わせて、和洋中にアレンジ可能です。



堀井 利一 (ほりいとしかず)

〒983-0821 仙台市宮城野区岩切字台屋敷121-B

riikun_hory@yahoo.co.jp

[商品のお問い合わせ／上記メールアドレスまたは☎ 090-8536-6400]

おすすめの調理法

沸騰したお湯で1分ほど茹で、わさび醤油やポン酢、大根おろしなど好きなたれで刺身感覚で食べることができます。洗って石づきをカットし、炒め物や煮物に加えたり、餃子の具にすると、歯ごたえが良く変化に富みます。ペペロンチーノに入れたり、キムチ和えなど、辛味にも合います。

出荷時期(旬)	通年(夏)
保存温度帯	冷蔵(5~10℃)
容量・入数	100g入り20パック
発注から納品までの日数	4日
サンプルの提供	可
ホームページ	http://kikurage.iinaa.net

生産地	仙台市
賞味・消費期限	冷蔵で夏季1週間 冬季1カ月
規格	100g入り
最低納品単位	20パック
販売エリアの制限	国内