

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

原木しいたけの乾しいたけ



自然の恵みを活かして時間をかけて栽培しています

自然の恵みを活かした、シイタケの原木栽培は江戸時代から続いています。四季を利用した原木栽培は、一般的な菌床栽培と違い、時間をかけて栽培しますので「香り」・「旨み」・「栄養」があり健康食品とも言われています。



森のきのこ(芳賀裕)

〒987-0901 宮城県登米市東和町米川字東綱木151番地

haga-brg.1618@ac.auone-net.jp

[商品のお問い合わせ/FAX 0220-23-9309/090-7066-6129]

おすすめの調理法

素材単品の旨煮もちろん美味しいですが、食感がしっかりしているので野菜との炒め物にもお勧め致します。

主原料	原木しいたけ	生産地	登米市東和町
規格	注文対応	保存温度帯	常温
賞味・消費期限	1年間	容量・入数	注文対応
発注から納品までの日数	3日	単品の荷姿	ビニール袋入り
梱包材質	ビニール袋・ダンボール	最低納品単位	1kg
認証・認定機関の許認可など	登米ブランド認証第61号	販売エリアの制限	東北・関東
ホームページ	http://www.morinokinoko.jp		

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.lg.jp