

いわての原木しいたけって？

涼しい気候の中でじっくり時間をかけて大きくなった岩手の原木しいたけは、肉厚で丸みがあり、しっかりした歯ごたえが特徴です！
全国品評会で最高賞を受賞するなど全国有数の産地として知られています。

どうやって育てているの？

どんぐりの木としても知られるナラなどの広葉樹の丸太（原木）にしいたけの種菌を打ち込みます。気温や風通しに気をつけながらおよそ2年の歳月をかけて、林の中などで成長させると、しいたけが丸太の樹皮を破って顔を出します。

食べごろのしいたけを収穫し、じっくりと乾燥させてできあがりです。

どんな味？

乾しいたけは、鰹節、昆布と同様に旨味成分をたくさん含む食材です。

骨を丈夫にするビタミンD、おなかの調子を整える食物繊維がたっぷり入っています！



いわての
おいしい！

原木

しいたけ

【出汁】



原木しいたけ
PRキャラクター
ゲンボくん

【原木しいたけ】の商材開発について

開発品「原木しいたけ出汁」

原木しいたけは「生しいたけ」「乾燥しいたけ」で販売を行っていますが、一般消費者の方々から、乾しいたけは水戻しが手間、という声がありました。

皆様にも気軽に原木乾しいたけ出汁をお使いいただきたいと思います。



サンプル提供元

会社名：株式会社 長根商店

代表名：代表取締役 長根 繁男

住所：〒028-7906

岩手県九戸郡洋野町中野9-16-1

連絡先：0194-67-2121

