

によきよき

きのこのじか



新聞

9月号



Facebook 注目記事



きのこのじか



KINO-1 グランプリの取材レポートを現役東京農大生が書いてくれました！
 農業界と大学生の出会いの場を創る NOPPOさんのサイトに掲載されています。
 ぜひご覧ください。



きのこの季節到来！

だんだんと肌寒い日も増え秋に近付いてまいりました。きのこは何種類かをあわせて使っていただくと相乗効果で美味しくなるので、定番の鍋はおすすめです。今夜は“きのこすき焼き”なんていかがでしょう。

NEWS/イベント情報

ネットTVにて KINO-1 グランプリ参加商品が紹介されます！

テレビ朝日系列のネット番組、篠原ともえさんがMCをつとめる『シノ×パニ』で、KINO-1 グランプリ 2015 出場商品が紹介されます。

優勝を飾ったマッシュルームジェラートや準優勝の

ふくろ茸のクリームスープ、エリンギオリーブオイル漬けなどが登場します！

※放映は9月4日(金)からの予定です。

シノ×パニ Youtube ページ



Twitter 注目記事



きのこのじか
@kinokonojikan



茨城県自然博物館さんのタマゴタケ・メダル。
 きのこ問屋の社員がお伺いした際に入手してきてくれました。
 こんな多種あつたらコンプリートしたくなっちゃいますね！



きのこ問屋 社員のひとこと

総務係長：重田 友加

【所属】総務 【きのこ問屋歴】13年 【趣味】温泉

【好きな食べ物】

お酒は飲めないくせにつまみ系が好き(塩辛とか)

【ひとこと】 BIO(バイオコスモ)に頼んでよかった!!

って思われる対応を心掛けていきたいと思っております。



※普段はメガネしていません

きのこ問屋コラム 『きのここと私』 #03

きのこ鍋の美味しい食べ方(代表取締役社長 市岡 隆司)

夏もそろそろ終わり秋になってきますとようやくきのこ屋は忙しい季節の始まりでもあります。皆さんは夏の間沢山きのこを召し上がっていただいたでしょうか？食欲の秋はやっぱり嬉しいですね。でも食べすぎには注意してくださいね！

さて、この季節になりますときのこの食べ方も多種多様になりますよね。

私はきのこ鍋が一番好きで家では毎週のように食べるようになります。

ここで私のとっておきのお勧めの食べ方を教えますね！

私は普通に水炊き風に鍋を作りますが鍋の方ではなくつけだれがみそなんです、つけだれにはポン酢なのですが、このポン酢にいっぱい生姜を擦って入れます(ポン酢1:生姜0.5の割合)、そしてゆずの皮を千切りにして入れて食べます。

これは身体が温まるしさっぱりとして美味しいですよ！

その他はポン酢にゆずコショウやゴマだれやキムチ鍋などに色々変えて食べてます。

そして一番肝心なのは、きのこは1種類だけじゃなく出来るだけ沢山の種類を入れることで旨みが増して美味しいという事です。とにかく皆様それぞれの美味しいきのこ鍋を楽しんでくださいね。

株式会社バイオコスモ

代表取締役社長 市岡 隆司



きのこ問屋を営んで25年。今でも自分の足できのこ産地を回り、営業回りをします。

モットーは『仕事に携わったすべての人が幸せになれる会社に』

会社は神奈川県にありますが出身は岐阜県。

今月の『このきのこ知ってる??』

“ジャンボサイズのブラウンマッシュ!”

『ポットベラ』



イタリア語で『ポット』は大きな傘、『ベラ』は美しいという意味で、かさの大きいこぶし大のジャンボ・ブラウンマッシュルームです。香りがあり、きのこの風味が濃いブラウンマッシュルームの特徴を生かしつつも加熱しても収縮しにくく、肉厚で食べ応えがあります。

【レシピ例】

そのまま焼いて食べても美味しいですがバターソテーしたり、スライスして加熱してお召し上がりいただいても美味しく頂けますよ。

(営業:望月)

【編集後記】

だんだんと秋めいて肌寒い日が増えてきました。皆様風邪などひかないようにお気を付け下さい。

余談ですがきのこは免疫力を高めると言われていますが、きのこ問屋の社員が風邪をひいていると『説得力が無い』と言われてしまいます。きのこを食べて頑張ります。

【次回予告】

・10月15日は『きのこの日』。きのこの日にちなんだイベントなどを特集します。
・きのこ問屋社員のコラムは新人事務の園部が担当します。

などなど