

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



『しまじろうのわお!』(テレビ東京)で、なめこの成長動画を使っていたいただきました!ちきゅうずかん(キノコ篇)というコーナーで今後も何度か放送されるそうです。



《きのこ料理専門居酒屋 恵比寿横丁の居酒屋きのこ》

9月、いよいよきのこの季節到来です!だんだん涼しくなっていく気候に合わせて外食チェーンやスーパーでもきのこの取扱量が一気に増えてきます。ですが秋冬だけではなくずっときのこメニューを出し続ける『きのこ居酒屋』もあるんです。恵比寿横丁のきのこ料理専門居酒屋、その名も“きのこ”。豊富なきのこメニューの中にハナビラタケやトキイロヒラタケ、ジャンボマッシュルームなど変わり種きのこも沢山使われています。味もよし。



Twitter 注目記事



きのこのじか @kinokonojikan



神奈川県秦野市で立派なヤマドリタケモドキを発見!『国産ポルチーニ』と言われているきのこで、出汁をとっておろし蕎麦に。ちゆるんとした食感で美味しかったです!



きのこ問屋 社員のひとこと

顧問 藤本 知之

【所属】顧問

(…といっても営業と変わらずお客様のところを飛び回っています!)

【趣味】ゴルフ、カラオケ

【好きな食べ物】寿司、デザート
(激辛には弱い!)



【ひとこと】

デリカ部内の更なる充実に向けて和惣菜をベースに混ぜご飯の素などの製造・販売にも注力しています。

きのこ問屋コラム 『きのこと私』 #15

皆さん、いつもきのこ新聞を見て頂きまして誠に有難うございます。
 とうとうきのこ問屋の一番忙しくなる季節がやってきました！
 実はきのこ問屋の一番忙しくなる季節は9月～12月なのです。
 特に9月は季節の変わり目でもあり一気に出荷量が増えますので本当にてんてこ舞いになります。ちなみに一番暇な季節が6月～8月ですので今までボケーとしていた反動が出てより一層従業員は皆バタバタすることになるのです。

しかしこの時期こそきのこ問屋の実力が試される時であります。
 きのこ問屋に生まれてきた以上今頑張らなければいつ頑張るのだと林修先生のように自分自身を奮い立たせ頑張る次第でございます。

9月は暦の上では秋になりますが、まだまだ厳しい残暑が続きます。
 季節の変わり目でもありますのでお風邪などひかないよう十分注意してお過ごし下さい。
 あと、そろそろスーパー等でも『秋の味覚きのこ』と題して特売なんかもあると思いますのでこの時期はどうかきのこを沢山食べて下さいね。

市岡 隆司

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??』

昔の“しめじ”といえばこのきのこ

『ひらたけしめじ』



現在『しめじ』と言ったらほとんどの人がぶなしめじを想像すると思いますが、昔は『しめじ』と言ったら“ひらたけしめじ”の事を指していました。ぶなしめじの普及に伴いひらたけしめじ生産者がぶなしめじ栽培に切り替えたため、今では生産量の少ない貴重なきのこになってしまいました。旨味の強さと歯触りが特徴で、ぶなしめじに比べて苦味が無く味にクセが無いのでどんな料理にも合わせやすいです。

【レシピ例】汁物、鍋物、炊き込みご飯、天ぷら、うどんの具や出汁として等、様々な料理に利用できます。

(営業:望月)

【編集後記】

いよいよきのこの季節が到来しました。市岡のコラムにもありますがきのこは春夏秋冬の需要の差が激しく、秋のきのこ問屋は電話がひっきりなしに鳴り響き対応に追われる『きのこ祭り』状態となります。もはやきのこ問屋の秋の風物詩。嬉しい事ですが本当は春夏秋冬通してきのこを沢山食べて頂けましたら嬉しいです。

【次回予告】

・特集は『きのこの目』
 つて知ってる？
 ・社員のひとことはきのこのリーダー。
 ・このきのこ知ってる？はササクレヒトヨタケです。