

によきによき

きのこのじか



新聞

2月号



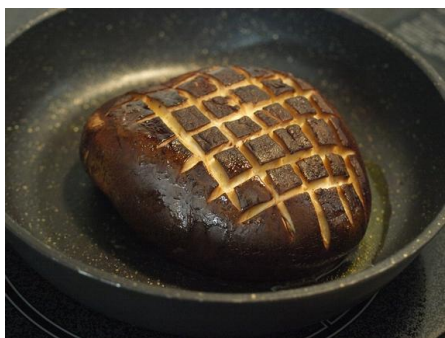
Facebook 注目記事



きのこのじか



愛媛の原木特大しいたけをステーキにしました！これが食べられるのは本当に寒い冬期間のみ。肉厚でプリプリの歯応えとジューシーな椎茸の旨味が強く感じられます。



《きのこ型ケーキ “フンゲッティ”》

ショーケースに並ぶキノコの形をしたケーキ達がライトの光を浴びてキラキラ輝いていました。これはカファレルというチョコレート屋さんの“フンゲッティ”というケーキです。水玉模様ベニテングタケをモチーフにして写真の黄色いカサの他に赤色や白色、チョコレートで覆われたフンゲッティがあります。東京駅の地下にも出店していますので、機会がありましたらぜひお召し上がりください。



Twitter 注目記事



きのこのじか
@kinokonojikan



東京駅で迷っていたところ、偶然『なめこ市場』にたどり着きました。

お正月限定ポップコーン“菌我新年”やなめこ印のチロルチョコなど、グッズが充実しています。買物をしたところおまけでバッジを頂きました！



～きのこ問屋スタッフ露木のおすすめ商品【PR】～

きのこパン（味噌クリーム風味）

【おすすめポイント！】

4種類のきのこを味噌クリームにたっぷり詰め込み揚げパンにしました。

きのこは菌類で、味付けに使用している味噌とチーズも菌類です。不足しがちな菌食(マイコファジィ)を手軽に実践できる揚げパンです。



商品ページは
こちら



【概要】

きのこスティックパン(冷凍パン) 1袋 4本入り 1,200円～
※解凍後、180℃程度の油で揚げてお召し上がりください。

きのこ問屋コラム『1日1日を大切に』#20

皆さん、いつもお世話になり誠に有難うございます。
つい先日お正月だったと思ったらあっという間にもう2月なのですね。

最近、一年が早く感じてしまうようになりました。
先日ある人が言っていました、若いときは一年が長く感じられるのは生きてきた年数が少ないからだそうです。
つまり10歳なら1年は1/10ですので10年に対しての1年だからゆっくり感じられるのだそうです。
55歳の私の1年は1/55だから、55年生きて来た中の1年だから1年が短く感じられるようになってしまうということでした。

人はおぎゃーと生まれてきたその日から命のカウントダウンが始まります。
毎日生きているとついついそんなことは忘れてしまい1日をダラダラと過ごしてしまいがちなって事は多々あります。
あと何年生きられるか解りませんが1日1日をもっと大切に生きていきたいと思う今日この頃でした。
2月もまだまだ寒い日が続きますが皆さんも御身体を大切にお風邪などひきませんようにお過ごしください。

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27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??』

あわびのような食感を味わえる

『白神あわび茸』



白神あわび茸はエリンギとバイリング(ハクレイタケとも呼ばれる白いきのこ)の掛け合わせで出来たきのこです。
白神の名を冠する事からも推察できる通り、秋田県の生産者さんが秋田の杉オガを使用して栽培しています。
肉厚でコリコリの食感まるでアワビの様で旨味もあり、レストランのシェフたち(とくに中華の)に好評いただいております。

【レシピ例】

食感を活かし、例えばそのままステーキにしたり炒めていただくのがおすすめです。

(営業:望月)

【編集後記】

市岡のコラムにもありますが、お正月が来たと思ったらあつという間に二月です。

うかうかしているうちにあつという間に一年が終わってしまいうです。気をつけます。

今年はこのきのこ問屋で有機小分け認証取得を目標にしています。日本でも少ない有機干し椎茸を取り扱いたいと思っていますのでお楽しみに！

【次回予告】

・ホワイトデーに使えるきのこスイーツ。
・きのこ問屋スタッフのおすすめ商品は『トリュフコロッケ』
・このきのこ知ってる?は大粒なめこ。