

によきよき

きのこのじか



新聞

4月号



Facebook 注目記事



きのこのじかん



京橋駅前のソラノイロ トンコツ&キノコさんの『キノコのベジ白湯ソバ』を食べてきました。まるでパスタの様なスープに自家製マッシュルームオイルを溶かすと・・・絶品です！



《春のきのこ狩り モリーユ茸》

フランス料理などで登場することがあるモリーユ茸、輸入品はぶなしめじの10倍以上の金額で販売されている高級キノコです。

実はこのきのこ、日本でも生えるんです。その時期が春、まさに今！きのこ問屋のある神奈川県では3月上旬～4月末くらいまで見られます。モリーユ茸が生えるポイントは桜や銀杏の木の周囲、落ち葉がたくさん落ちているところ。1本見つけるとその周辺にも生えている可能性が高いです。



Twitter注目記事



きのこのじかん @kinokonojikan



昔の写真フォルダから驚愕のきのこ写真が出てきました。巨大コブリーヌ！生産者さんの栽培技術でここまで大きくできるそうです。でも手間が掛かるしあまり商品化には向かないと言っていました。



～きのこ問屋スタッフ露木のおすすめ商品【PR】～

🍄 お手軽ダイエット！『まいたけ茶』

【おすすめポイント！】

毎日飲むお茶を『まいたけ茶』に置き換えて、お手軽まいたけダイエットしてみませんか？北海道産のまいたけを原料に使いじっくり焙煎してティーパックに詰めました。急須や魔法瓶に入れてお湯を注ぐだけで簡単にお召し上がり頂けます。



商品ページは
こちら



【概要】

まいたけ茶 3g ティーパックで 10 包入り

北海道産まいたけ使用、無添加。初回限定、送料無料商品あり。

きのこ問屋コラム『やってみなはれ』#22

先日の日経新聞にサントリーHDの新波剛史社長のコラムが掲載されているのを見るほどと思ったことがあります。

『真剣で勝負し、時に斬られて痛みを感じながらでないとなんと本当の経営は学べない。現実社会はかつよさだけではどうにもならない。若い人たちにはやらないで考えるよりやってみなはれ。そうすれば分かるよと言いたい』という言葉が印象に残りました。私自身も数々の失敗を繰り返していますがそれもこれもやってみないと分からないと思いやったことであります。今思うに失敗をしたことは大きな痛手ではありましたがやはりやってみたことに後悔はしていません。なにも最初から失敗するつもりでやっていた訳ではないのですが真剣で勝負し切られてしまったのだから仕方がないと思えます。

そう言えばたしかユニクロの柳井社長も『やらないよりもやって失敗の方が成功の近道になる』と申しておりました。

また、昔から『失敗は成功のもとである』っていいますし。

ってなんか私の言い訳みたいな話になってしまいましたがこれからも弊社はやりたいことに制限をつけずサントリーさんの様に『やってみなはれ』精神で頑張っていきたいと思えます。

これからも皆様からのご指導ご鞭撻をどうか宜しくお願いいたします。

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??』

お酒のお供にいかがですか？

『甘シャキえのき』



野生種えのき(濃い茶色)と白えのきを交配して誕生したきのこです。正式名称は『甘くてシャキシャキ、トラさんえのき』、略して甘シャキえのき。名前の通りシャキシャキした食感で、ほんのりした甘みがあります。

ビタミンDは白いえのきの約4倍、オルニチンはシジミの約6倍含まれております。お酒のお供にいかがですか？

【レシピ例】

お酒を飲んだ翌朝に味噌汁の具材として使うのがオススメです。

野菜炒め、素焼きでも美味しく頂けます。(営業:望月)

【編集後記】

モリユ茸は和名をアミガサタケと言いつ、春に採れる貴重なきのこです。

きのこにあまり出会えない冬の時期を越えやつと生えてきてくれた春のきのこなので、初物に出会った際のトキメキといったらもう・・・! 皆さんもぜひ桜の木の下など、アミガサタケを探してみてください。案外身近な場所に生えていますよ。

【次回予告】

・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』
・来月から『〇〇に合うきのこベスト3』が新連載です。
乞うご期待!