

によきよき

きのこのじか



新聞

5月号



Facebook 注目記事



きのこのじか



春に出てくるきのこアマミガサタケ(モリーユ茸)、
今年はタイミングがばっちり合い沢山沢山収穫
できました。

ど定番レシピ、クリーム煮を作ってみました！



《暑くなってもきのこ食いたい！彩りきのこの寒天寄せ》

カロリーが低く食物繊維の豊富なきのこはダイエットに最適。実は夏直前の
今の時期こそ積極的に食べたい食材です。

そこで暑い日でもきのこが食べたくなるこんなレシピはいかがですか？

色彩がきれいな3種のきのこ、ハナビラタケ・タモギタケ・トキイロヒラタケを使
った“きのこの寒天寄せ”。

涼しげな見た目と口当たりで美味しいですよ！



Twitter 注目記事

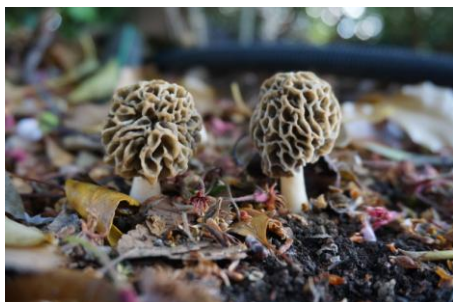


きのこのじか
@kinokonojikan



参拝に来た神社の境内で春のきのこアマミガサ
タケを発見しました。

神社だけに狛犬の配置？



～きのこ問屋スタッフ露木のおすすめ商品【PR】～

🍄 いつでもなめこ ～せかいのともだち～

【概要】

テレビアニメ『なめこ ～せかい
のともだち～』とコラボしたなめ
こ加工品です。宮城県産乾燥
なめこに国産乾燥ワカメと国産
乾燥ネギをミックス。味噌汁を
作る時にそのまま鍋に入れて
5分煮込むだけで具だくさんの
味噌汁が出来ます！



商品ページは
こちら



【おすすめポイント！】

パッケージにはなめこ～せかいのともだち～に出てくるキャラクターが
たくさん！きのこ嫌いのお子さんになめこ好きになっちゃうかも？！

きのこ問屋コラム『春といえば』#23

春といえば皆さんは何を思い浮かべますか？

花でいえば桜や沈丁花やタンポポ等でしょうか？

私は食べることが好きなので春といえばやっぱり山菜の季節ですね。

タラの芽やごみや竹の子、ふきやわらびなど沢山の山菜をスーパーで見かける事が多くなってきました。

昔は山菜もきのこと同じで山に入って自分で採ったものですが最近では中々山に行く機会がなくてつついスーパーで買ってきてしまいます。

でも本当は自分で採った方が何倍も美味しいのでしょうかね。

子供の頃は苦味や灰汁が嫌で好きでは無かったのですが、大人になってから独特な風味や苦みがあって逆に大好きになった食べ物です。

食べ方は山菜の種類によって様々ですが私は天ぷらや酢味噌で和えて食べるのが大好きです。

私の田舎では庭にタラの芽の木が植えてあったのでこの季節になるとタラの芽の天ぷらを良く食べていましたよ。

山菜を食べると自然の恵みを一杯頂いているぞって感じて元気になりますよね。

皆さんもどうかこの時期にしか食べられない山菜を沢山食べて元気にお過ごしください。

P.S ちなみにノビルやヨモギは山菜では無く野草だそうですよ。難しいですね～！

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 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。

きのこ営業マンの『サラダにあうきのこベスト3』

暖かくなってくると冷たくてサッパリした物が食べたくなりますよね。

今月はサラダに合うきのこを選んでみました！ (営業:望月)

1位は・・・マッシュルーム！

生で食べられるきのこの一つ、マッシュルーム。特にサラダに合うのはホワイトマッシュルームの方、まろやかながら濃いうまみが自慢、野趣溢れる風味が特徴です。



2位:きくらげ

さっと湯通したきくらげをサラダの具材にしてはいかがでしょうか。食物繊維・鉄分・ビタミンDが多く含まれております。

3位:なめこ

たんぱく質の消化吸収を助け、胃炎や胃潰瘍の予防につながるなめこもサラダの具材にピッタシ！

なめこのヌメリが生野菜とまたマッチします。

乞うご期待！

発表します。

うきのこベスト3を

・来月は『味噌汁に合

『トリュフコロッケ』

の おすすめ商品 は

・きのこ問屋スタッフ

【次回予告】

たいと思います。

の『コレシビ』に挑戦し

考に『夏も食べたいき

すがプロの料理を参

りにくくなるもので

きのこが食卓に上

夏に向かいだんだん

はおすすすめ！

ツと森の仲間サラダ

ですが中でもオムレ

です。どれも美味しい

繁盛している人気店

常に満席でいつつも

ってきました！

酒屋きのこさんに行

先日恵比寿にある居

【編集後記】