



岩手県産

とっても便利な乾燥スライスしいたけ



店舗用商品 30g



宅配用商品 90g

水戻し不要でそのまま使える
便利な乾燥しいたけです。

〈古今東北の産地から〉

岩手県の北東部、日本三大鍾乳洞である龍泉洞で知られる岩泉町は、北上山系の東麓にあり気候も温暖で、広大な広葉樹林と豊かな清水に恵まれていたことから、昔からしいたけ栽培が行われてきました。その岩泉産のしいたけを中心に、岩手県産のしいたけをスライスして乾燥させました。水戻し不要でそのまま使用できます。

かけあしの会のみなさん

「かけあしの会」は、被災者の「目となり、耳となり、口となる」が基本姿勢です。

困窮する人たちを生み出さないための支援、困窮している人々に寄り添い自立できるまで共に考え行動する、それが私たちのやることです。引き続き三陸を復興し、みんなが笑って暮らせることをめざし活動を継続して行きます。



へだわりの原料・
製法

岩手県は昔からしいたけ栽培は盛んに行われてきました。恵まれた条件のなかで、オガ粉は地元製の材所から供給してもらい、ホダの製造、培養、栽培をしています。また、使用する水の水質検査の実施。農薬、殺虫剤の使用禁止に加え、施設の清掃を徹底し、害虫等の発生には特に注意をしています。手洗いの徹底など衛生管理面や異物混入防止などにも細心の注意を払っています。お客様に安全で安心して食べてもらえるしいたけを安定的に出荷して行くことをモットーにして、取り組んでおります。

<震災時の苦労・復興にかける想い

～かけあしの会～

東日本大震災で多くの仲間を失いました。そして「私達にできることは何だろうか」と考え抜きました。被災者や地域への支援に必要なのはスピードです。困窮する人々を生み出さないための支援、困窮している人々に寄り添い自立できるまで共に考え行動する、それが私たち「かけあしの会」です。

「乾燥スライスしいたけ」は、袋詰め作業を「かけあしの会」で担っています。

作業は東日本大震災の被災者でもある地域の高齢の方や授産施設の方に行っていただいています。

震災ではコミュニティが失われ、引きこもってしまう方が多くいました。

そのような方を少しでも減らすために始めた取り組みを今後も続けていきたいです。



<おすすめの食べ方>

～乾燥スライスしいたけの炊き込みご飯～

- ①乾燥スライスしいたけを水に戻す
- ②具材を切る(例:にんじん、たけのこ、油揚げなど)
- ③炊飯器に、米・乾燥スライスしいたけの戻し汁を入れ、切った具材、乾燥スライスしいたけを入れ、炊き込む
- ④お好みで刻みネギを載せて完成



<商品名>古今東北 岩手県産とっても便利な乾燥スライスしいたけ

【分類】: 食品

【製造者名】(株)かけあしの会

【製造地】: 岩手県宮古市

【主な原材料】: しいたけ(菌床)[岩手県産]

【内容量】: (宅配) 90g、(店舗) 30g

【保存方法】: 直射日光を避け、常温で保存

【賞味期限】: 365日

【JANコード】: (宅配) 4573381185186、(店舗) 4573381184738

【ITFコード】: (宅配) 14573381185183、(店舗) 14573381184735