

めぐみ野シャキシャキえのきのなめ茸・梅なめ茸セット



〈古今東北の産地から〉

めぐみ野シャキシャキえのきを登米市のヤマカノ醸造謹製の本醸造醤油、だし、お酒などで絶妙に調合したプレーンタイプのなめ茸と角田市産練り梅を加え、梅の爽やかな酸味がほど良いアクセントの梅なめ茸のセットです。

〈こだわりの原料 めぐみ野シャキシャキえのき〉
シャキシャキの食感と強い甘みが特徴の「めぐみ野」シャキシャキえのき。一般的なえのきの栽培期間は通常50日～55日ですが、「めぐみ野」シャキシャキえのきは活力のある種菌と徹底した栽培管理によって通常より短い40～45日間の栽培でえのきの軸を均等に太く揃えた栽培を実現したことで、より「シャキシャキ」とした食感を味わうことができます。
～出典：みやぎ生協 顔とくらしの見える産直めぐみ野～

〈おすすめの食べ方〉
定番はご飯に乗せてお召し上がりください。また和風パスタに和えたり、和風おろしハンバーグにかけるもおおすすめです。



〈こだわりの製法〉

えのきのシャキシャキ感が残るよう約2cmにカットしています。

なめ茸のタレの調合はえのきとのバランスが最適になるよう何度もレシピを精査し、醤油の香り、塩味と甘味、粘度を絶妙に仕上げています。

梅なめ茸は調味料を絶妙に調合し、旨味を引き出しながら、爽やかな酸味が感じられるよう練り梅を加え、梅の風味と色合いにこだわりました。



〈商品名〉古今東北×めぐみ野 めぐみ野シャキシャキえのきのなめ茸・梅なめ茸セット

【分類】：農産

【製造者名】：株式会社福一

【製造地】：宮城県刈田郡蔵王町

【主な原材料】

〔えのきのなめ茸〕えのきたけ（宮城県産）、醤油、水飴、つゆ、砂糖、合成清酒、食塩、デキストリン、さとうきび抽出物/pH調整剤、増粘多糖類、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（V. C）、酸味料（一部に小麦・大豆を含む）

〔えのきの梅なめ茸〕えのきたけ（宮城県産）、醤油、練り梅干し（梅、食塩、しそ）、水飴、つゆ、砂糖、合成清酒、食塩、デキストリン、さとうきび抽出物／増粘多糖類、クチナシ色素、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（V. C）、香料、酸味料（一部に小麦・大豆を含む）

【内容量】：180g×2

【保存方法】：直射日光・高温多湿を避けて保存してください。

【賞味期限】：270日

【JANコード】：4573381186244

【ITFコード】：14573381186241