



宮城県産

とっても便利な乾燥スライスしいたけ



宮城県産の乾燥椎茸を
使いやすいスライスにしました

宮城県産の菌床椎茸
を乾燥させ、使い勝
手の良いスライスに
しました。
スライス状になってい
ますので、水戻しの
時間が少なく済みま
す。
煮物や炊き込みご飯、
スープなど幅広く使
用できます。

古今東北の産地から

ほっとファーム株式会社のみなさん



ほっと

自社で製造した椎茸を無駄にすることなく商品化し、販売会などの参加により地域との繋がりも大切にしています。「私たちが作ったものを誰かに喜んで食べてもらいたい」その気持ちが私たちの励みです。

一袋の乾燥椎茸には、椎茸の恵みだけではなく、「働く喜び」「誰かの役に立つ喜び」「地域の皆様に届ける喜び」も詰まっています。

私たちの椎茸が皆様の食卓に笑顔を届けられますように、今日も心を込めて一つ一つ丁寧に作っています。

へだわりの原料

厳しい衛生管理のもと、農薬を使わず宮城県内で栽培した椎茸を使用しています。培地に使用する木材もすべて国産材を使用。細やかな温度管理を行い、通年を通して安定した品質で厚みのある椎茸を栽培しています。椎茸の生産から乾燥までを就労支援・福祉サービスを展開するほっとファーム株式会社で行っており、乾燥椎茸の袋詰め、検品作業は株式会社最上まいたけでおこなっています。



へだわりの製法

椎茸は菌床から作っており、生椎茸の選別を行う際にはじかれた物も、無駄にすることなくすべて商品化しています。乾燥スライスは、椎茸をスライスする際のカット幅や乾燥時の温度管理を徹底し、色や食感にこだわり、商品を作っています。



＜おすすめの食べ方＞

新鮮な椎茸を乾燥して旨味を封じ込めています。ぬるま湯で戻した時から風味がありますので、そのまま煮物にしても美味しいですが、甘じょっぱく味付けした物をちらし寿司として使っても美味しいです。

オススメは、ぬるま湯で戻したあとに水気を絞ってから天ぷらの衣をまぶして揚げるとサクサクとお菓子の様な感覚で召し上がれます。天ぷらの衣にカレー粉や刻んだ大葉を混ぜても美味しいです。椎茸が苦手だった子供も次々と口にしていました。



＜「ともに歩むモノづくり」のこだわり＞

効率を優先するのではなく、障がいを持つ方が一人ひとりの得意なことを活かし合いながら、みんなで心を込めて商品作りに取り組んでいます。ひとつひとつ手作業で丁寧に製造した商品です。



＜震災時の苦労・復興にかける想い＞

生産を行う拠点の中には、震災により甚大な被害を受けた地域に所在する拠点もあります。地域と共に歩み、地産地消の取り組みにより、障がい福祉の分野から東北の元気を応援できればと考えています。

＜商品名＞古今東北 宮城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】:ほっとファーム株式会社 (加工者:株式会社最上まいたけ)

【製造地】:宮城県(加工地:山形県)

【主な原材料】:しいたけ(菌床)(宮城県産)

【内容量】:20g

【保存方法】:高温多湿を避けて、常温で保存

【賞味期限】:製造より1年

【JANコード】:4573381186220

【ITFコード】:14573381186227