

のと115

のと115



でかっ!!うまっ!!

能登原木椎茸「のと115」は、雪深い能登の山あい、冬の間、低温の中ゆっくりと成長することで、大型の椎茸となります。一つひとつに袋かけを行い、湿度を管理し、手間をかけて栽培した厚肉の椎茸です。

大きいものでは傘の直径が10cm、厚みが3cm以上にもなり、厚さ、香り、菌ごたえは「山のアワビ」や「ステーキしいたけ」とも評される高級椎茸です。

原木の養分をたっぷり濃縮して蓄えた厚肉の食感、噛むたびに広がる風味。里山の冬の味覚をご賞味ください。

出荷時期は12月中旬から3月下旬です。

入手先 近江町市場、青果店、スーパーマーケット等

奥能登原木しいたけ活性化協議会

鳳珠郡穴水町平野3-21-3

TEL (0768)52-1240