

のとてまり

のとてまり



極上の中の極上の生椎茸

のと115の最上級品は、ブランド椎茸「のとてまり」と認定されます。

のとてまりとして認定されるためには

1. かさの直径が8 cm以上であること
2. かさの厚みは3 cm以上であること
3. かさの巻き込みが1 cm以上であること

この3つをすべてクリアしなければならず、その厳しさゆえに「のとてまり」は、ほんのわずかしかないのが現状です。その中でも特に厚みと形状が優れた品は「プレミアム」として認定されます。

のとてまりは形、色、大きさ、味、食感、香りその全てがこれまでの椎茸の常識を覆します。

高級料亭などでも人気の一品です。
ぜひ一度ご賞味ください。

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