

能登原木 乾しいたけ

のとげんぼくほしいたけ



能登の里山のうま味を 凝縮しました

奥能登全域は、昔からコナラ等の広葉樹が豊富なため、乾椎茸栽培が盛んに行われています。能登の里山から切り出した原木によって栽培され、2月頃、雪の降る中から芽切りが始まり、3月下旬～4月上旬には収穫・乾燥が行われます。

「能登原木乾しいたけ」は、肉厚でかさが開ききらないうちに収穫した「どんこ」が多く、香り・うま味を凝縮した乾椎茸で、水で戻す一手間をかけていただくと、肉厚の食感と凝縮したうま味が料理の格を引き上げてくれます。戻し汁もダシとして余すことなくご利用いただけます。

500～1,000円(税込) (内容量による)

入手先 県内のJA直売所、道の駅、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