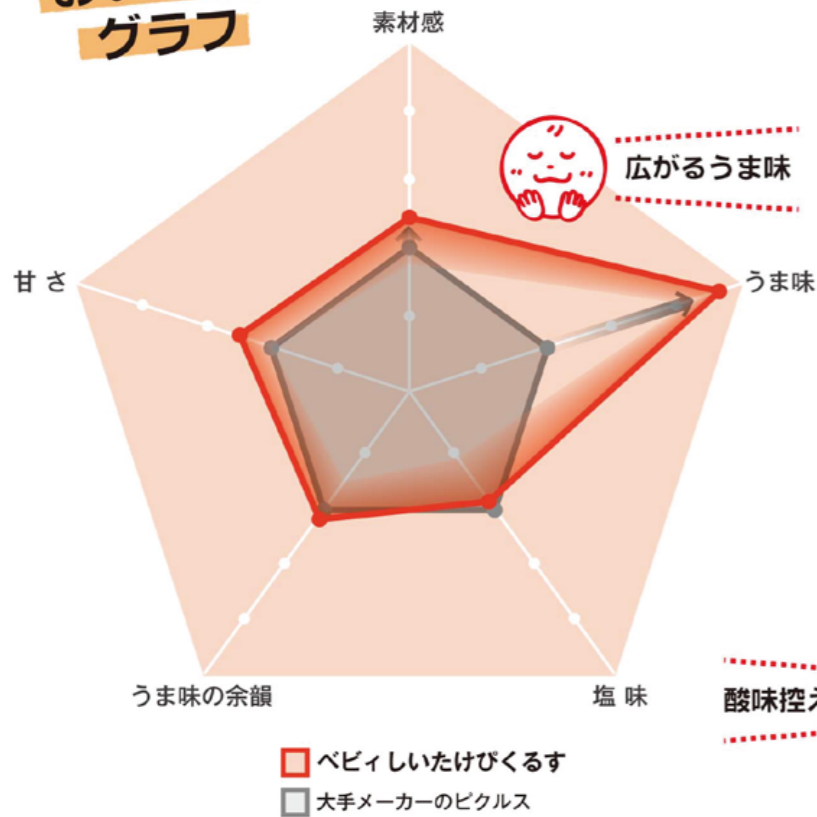


うま味と甘み広がる優しい味わい
ベビィしいたけびくるす

味覚センサー等で
おいしさ証明

おいしさの
グラフ



酸味



- 1 酸味が控えめで、うま味と甘さが広がる優しい味わい。
- 2 米酢、醤油、生姜で味つけた懐かしい和風味ピクルスです。
- 3 島根県吉賀町で丁寧に手摘みした小ぶりしいたけを使用しています。



※調査の詳細は右ページの企業あてにお尋ねください。

「島根」の味×「味覚センサー」

身近で、素朴で、しみじみ深い。そんな島根の『じみ旨』なおいしさをご紹介します。



吉賀町

食品

私のおすすめレシピ

最強?引き立て役の洋風海鮮丼



- 材料**
- [A]ベビィしいたけびくるす (みじん切り)/30g
 - [A]ベビィしいたけびくるす (ピクリング液)/小さじ2
 - [A]ごはん/200g
 - [A]山椒(お好みで)/少々
 - バター/20g、アスパラガス/2本
 - サーモンまたはスモークサーモン/4切れ
 - ホタテ/2つ、塩コショウ/適量
 - いくらの醤油漬け/適量
 - ゆず皮/適量

作り方

- 1 Aを混ぜ合わせる。
- 2 バター、塩コショウでアスパラガスを焼き、次にサーモンの片面を焼き取り出す。
- 3 同じフライパンでバターを焦がし、ホタテの片面に軽く塩コショウをして焼く。
- 4 丼に1,2を盛り、3と残りのバターを回しかけ、おろしたゆず皮を散らし、完成。

まだまだあります! おすすめの使い方!

クリームチーズと合わせて。

魚介類やお肉と一緒に食べるとうま味がきわ立ちます。

ドレッシングやタレに混ぜて。

この小さなしいたけが
貴方の身体をつくる

手摘みした小さなしいたけを美味しく食べて頂きたくて心を込めて作りました。いろいろなアレンジをして、お召し上がりください。ワインのおつまみに、チーズをあわせたり、お召し合わせなどに、ベビィしいたけが食卓を暖かくします。



山岡裕子さん

ベビィしいたけびくるす



原材料 しいたけ(島根県吉賀町産)、漬け原材料(醤油(本醸造)、米酢、粗糖、生姜、唐辛子)(原材料の一部に大豆、小麦を含む)
内容量 120g
保存方法 常温

価格 500円(税抜)

AR スマホ・タブレットの動画で「さらに納得!」このページの黄色い枠内(AR)をスキャンしてください

専用アプリ(無料) COCOAR2

アプリのダウンロードはこちら

生産者情報

柿の里

〒699-5301 島根県鹿足郡吉賀町柿木村柿木81
TEL.0856-79-2155



柿の里