

mushwell マッシュウェル 乾燥きのこシリーズ

## 『 水で戻さず調理する、時短調理 』

マッシュウェルの乾燥きのこは、時短調理、フードロスゼロ、レシピの豊富さで調理現場のオペレーションに貢献します。



指定農家原料  
長野県産・国産

サッと使える  
時短調理

100%可食  
フードロスゼロ

常温保管1年  
ロングライフ

乾燥は生鮮より旨い？  
乾燥温度が酵素反応を促し  
旨味成分を増加させます。

## 『 旨い 』理由は高い原料鮮度 シンプルが創り出す雑味の無い高品質

原料は指定農家から毎日直送。  
こだわりはシンプルに、高い原料鮮度のみ。  
乾燥工程をコンピューター制御の乾燥機が管理することにより、  
旨味が強く雑味の無い高品質な仕上がりを実現しています。



●ご相談ください● 業務用バルク、小分け包装、形状、原料規格  
TEL : 026-214-6023 Email : info@mushwell.co.jp

利用に合わせた多種の形状をご用意しています

乾燥きのこ  
粉末・殺菌粉末  
フレーク（独自製法）  
成分（特許出願）

給食、惣菜、加工食品の具材として  
風味（フレーバー）、旨味の素材として  
かやく、練り込みの直入原料として  
健康食品、加工食品の調整成分として



マッシュウェル株式会社

〒388-8007

長野県長野市篠ノ井布施高田 804

TEL 026-214-6023

FAX 026-214-6024

mushwell

きのこで創る健康ライフ

マッシュウェル株式会社は、きのこ生産者が起業した乾燥きのこ専門会社です。