

香り松茸、味しめじ
それをも超える

原木舞茸

山々の恵みを受けて育つ原木マイタケは、香り・味わい・食感のすべてにおいて「幻の天然マイタケ」にも劣らぬ逸品です。収穫できるのは、秋に限られた時期。しかもその生産量はごくわずか。まさに「旬のごちそう」。ぜひ、秋だけの贅沢、幻の味わいをお楽しみください。

年に一度のごちそう 本物の秋を味わう



菌応えはもちろん、味香りが自慢の原木マイタケ。
1株2kgを超える大株も原木マイタケならではの迫力です。



原木舞茸は、里山の自然が育んだコナラやミズナラ、クヌギなどを使って自然栽培で育てます。原木で栽培されたマイタケは見た目だけでなく味や香り、食感は天然に匹敵する大変美味しいキノコです。また、天然舞茸同様にシーズンのわずかな期間しか収穫できないため、とても希少で貴重なキノコです。



原木マイタケに関するお願い

販売時期 ■ 9月下旬頃～10月下旬予定

マイタケは比較的に持ち続けるキノコですが、一週間程度であれば水洗いはしないでそのまま新聞紙かキッチンペーパーに包んで冷蔵庫の野菜室で保存してください。それ以上長期保存する場合は冷凍、又は乾燥保存してください。原木栽培されたマイタケは天然物と同様に土や落ち葉などが付着しています。