



南国きのこ苑

噛むほど伝わる  
肉厚食感!

ぷりっ、  
コリッ。



沖永良部島のサトウキビとサンゴの石垣蔵で育った

# 南国きくらげ

Kagoshima-City  
鹿児島市

サンゴの石垣蔵で  
半自然栽培

沖永良部島固有の  
久志検菌を使用

苗床にサトウキビの  
発酵バガスを活用

きくらげって、  
こんなに美味しかったんだ。

「きくらげは、どれも同じ。」

そう思っていたら、ちょっと驚くかもしれません。

鹿児島県・沖永良部島の温暖な風土でじっくり育った  
純国産の「南国きくらげ」は、肉厚で栄養もたっぷり。

心地よい食感を、毎日のお料理にどうぞ。

鹿児島市から南へ、約552km

鹿児島県

沖永良部島 から

お届けいたします



Okinoerabu-jima



サンゴの石垣蔵で大切に栽培



日本一の「きくらげ」を目指して

商品紹介&簡単レシピは、裏面で! ▶▶