

県内各地

舌踊る、滋味豊かなしいたけ

原木しいたけ

こだわりの原木栽培で、旨味も栄養もたっぷり。



木の栄養を吸い、力強く出てくる原木しいたけ。栽培に使う原木は、多くの収穫を見込めるクヌギやコナラです。伐採の時期は11月〜2月頃で、原木の太さは6〜30cm、長さは90cmほどのものを使用します。原木しいたけの魅力は、肉厚で歯ごたえがよく、香りや風味の豊かさがあることです。また、エリタゲニンという他のきのこ類にはない成分が含まれており、コレステロール値を下げるのと同時に、血流をスムーズにして血圧を降下させる働きがあることが明らかになっています。さらに、脳血栓や心筋梗塞の予防に効果的といわれるグアニル酸も含まれています。食物繊維が豊富で低カロリーなので、ダイエットやメタボ対策にもぴったりです。

- おすすめポイント**
- ① 多くの収穫を見込めるクヌギやコナラを原木に使用
 - ② 高い栄養価と豊かな味わいを実現

主な生産地



サイズ目安

4L-45g以上、3L-35g〜45g、2L-25g〜35g
L-18g〜25g、M-13g〜18g

旬の時期

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
★★★★★★★★★★★★★★

問い合わせ先

農事組合法人森のめぐみ
【TEL/029-896-6431】
〒305-0873 つくば市中野183-1

北茨城市

肉厚でジューシーな味わい

ジャンボしいたけ



しいたけのイメージを覆す味わい

ジャンボしいたけは、通常の菌床栽培より低温で時間をかけて生育させるため、味が凝縮し、大きく成長します。肉厚で、かさの直径は10cm〜13cmもあります。弾力のある歯ごたえ、肉のステーキのような歯ざわりが特長です。噛み締めた瞬間、口いっぱいにジューシーな甘みが広がり、しいたけのイメージを覆す味わいと評判です。また、クセがなく、いろいろな食材と合うため、レシピの幅が広がります。

- おすすめポイント**
- ① 24時間ハウス内で温度・湿度を空調管理
 - ② 手作業で収穫を行い、ひとつひとつ目で確認しながら収穫適期を見定めている

旬の時期

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
★★★★★★★★★★★★★★

問い合わせ先

農事組合法人五浦サンマッシュ生産組合
【TEL/0293-42-2510】
〒319-1542 北茨城市磯原町本町2-4-10



城里町

幻のきのこを、ぜひご賞味ください。花びらたけ

自然界では高山でしか発生せず、発生量が極めて少なく「幻のきのこ」と呼ばれています。

花びらたけは、デリケートで菌床栽培は非常に難しいとされていましたが、長年の研究で安定的に栽培できるようになりました。

独自の栽培方法で、従来の花びらたけには無い弾力のある歯ごたえを生み出しています。

上品な香りで味にクセがなく、煮くずれしないため、いろいろな料理に合います。

サイズ目安

生鮮花びらたけ 250g×2袋
乾燥花びらたけ 40g×2袋
花びらたけの粉末 50g×2袋

旬の時期

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
★★★★★★★★★★★★★★

問い合わせ先

七会きのこセンター
【TEL/0296-70-7088】
〒311-4402 茨城県城里町小勝1560-6



美浦村

稲敷市

毎日が旬!!美味しいマッシュルームの秘密 マッシュルーム

霞ヶ浦の近くでは40年以上マッシュルームの栽培、出荷が続けられています。

美味しいマッシュルームを作るのに必要不可欠な培地作りは、美浦トレーニングセンターからの馬厩肥（馬の糞きわら）や麦わらを使用した国産原料で行っています。

野菜や果物には四季折々の旬の作物がありますが、マッシュルームは毎日が旬です。1年を通じ、成長するのに適した環境で栽培されているので、いつでも新鮮な状態をお届けしています。

世界で最も食べられているキノコで、低カロリーで栄養価の高いマッシュルームを是非ご賞味ください。

サイズ目安

ホワイトマッシュルーム 100g入り×12パック/箱、100g入り×6パック/箱
ブラウンマッシュマッシュルーム 100g入り×12パック、100g入り×6パック/箱
ジャンボマッシュルーム 180g入り×6パック/箱

旬の時期

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
★★★★★★★★★★★★★★

問い合わせ先

JA水郷つくば 美浦支店 営農経済課
【TEL/029-885-0125】
〒300-0420 稲敷郡美浦村郷中2661-3



鹿嶋市

コリコリとした食感が人気 あらげきくらげ

国内での流通量がとても少ない、“生”の国産きくらげです。きくらげの好む温度、湿度で育て、収穫からパック詰めまでの全工程を自社工場にて行っています。こうしてできあがったきくらげには、ビタミンD、食物繊維、鉄分、カルシウム、ビタミンB2など、体に必要な栄養素がたくさん含まれています。生ならではのコリコリとした食感が楽しめます。

旬の時期

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
★★★★★★★★★★★★★★

問い合わせ先

(株)ハラキン
【TEL/0299-69-0132】
〒311-2202 鹿嶋市武井釜812-1