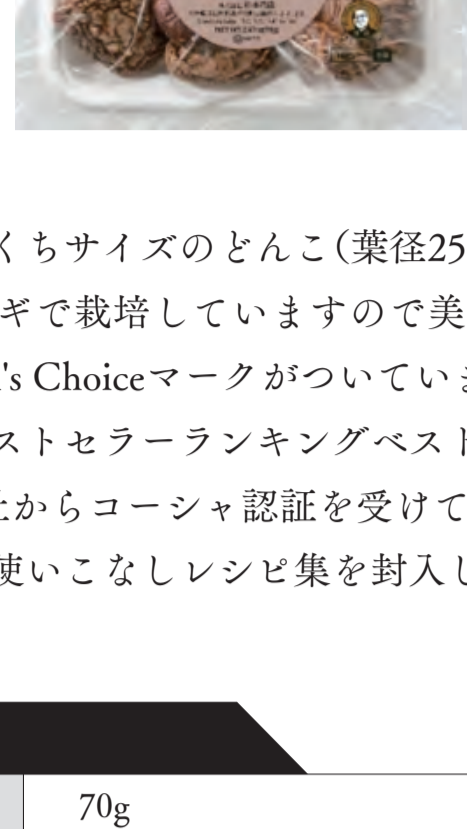


日米欧のアマゾンで  
ランキングベスト10入り！  
切らずに使えるひとくちサイズ!!



## 九州産しいたけ冬菇（どんこ）

70g【椎茸料理レシピ付】



切らずに使えるひとくちサイズのどんこ(葉径25-42mm)です。  
甘い樹液を出すクヌギで栽培していますので美味しさで選ばれて日本のアマゾンでAmazon's Choiceマークがついています。  
米国アマゾンでもベストセラーランキングベスト10に入っています。  
もっとも厳格なOU社からコーンチャ認証を受けています。  
動画リンクのついた使いこなしレシピ集を封入しています。

商品規格	
内容量	70g
原材料	しいたけ(原木)
温度帯	常温
保存上の注意	高温多湿・直射日光を避け、乾燥した場所で保存
賞味期限	365日
国内小売価格(税抜)	1,000円

素材に合わせ  
切りやすい大き  
きで便利

甘い樹液を出す  
クヌギで栽培され  
たしいたけ。



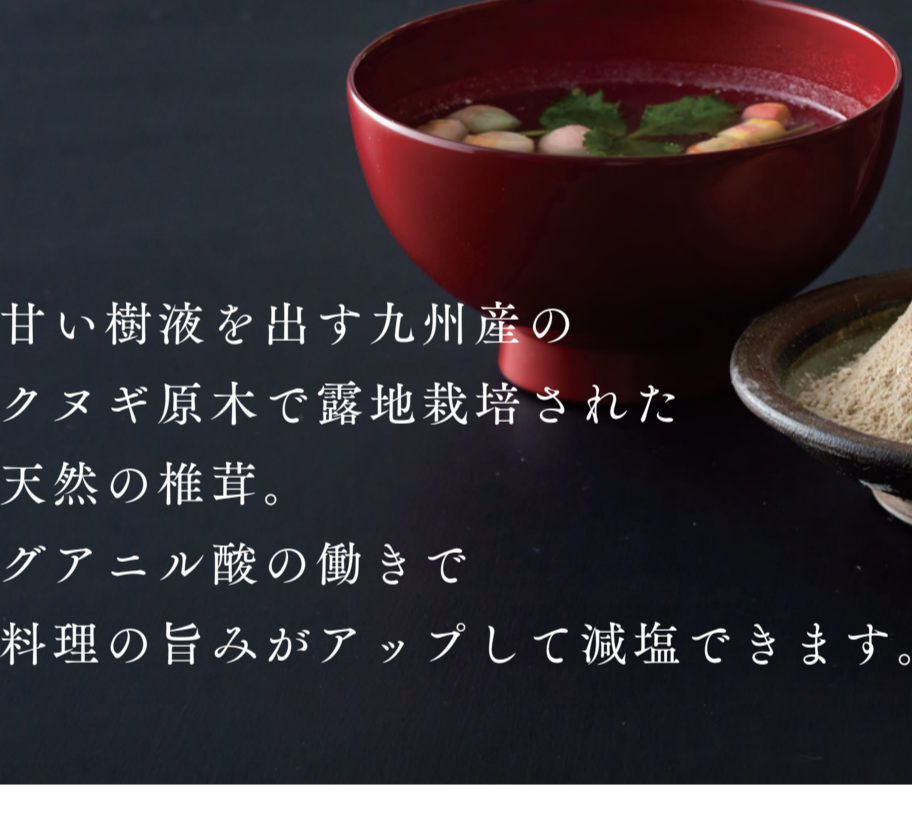
## 九州産しいたけ徳用大中葉

70g【椎茸料理レシピ付】



他の素材にあわせて切りやすい大きさの香信(葉径42-75mm)です。  
甘い樹液を出すクヌギで栽培していますので美味しさで選ばれて日本のアマゾンでAmazon's Choiceマークがついています。  
米国アマゾンでもベストセラーランキングベスト10に入っています。  
もっとも厳格なOU社からコーンチャ認証を受けています。  
動画リンクのついた使いこなしレシピ集を封入しています。

商品規格	
内容量	70g
原材料	しいたけ(原木)
温度帯	常温
保存上の注意	高温多湿・直射日光を避け、乾燥した場所で保存
賞味期限	365日
国内小売価格(税抜)	1,000円



甘い樹液を出す九州産のクヌギ原木で露地栽培された天然の椎茸。  
グアニル酸の働きで料理の旨みがアップして減塩できます。

## 九州産本格椎茸粉 40g



干し椎茸特有のグアニル酸の働きで、お料理のうまみが濃くなります。九州産原木栽培の干し椎茸100%の天然のうまみです。  
椎茸味を足すわけではなくて他の素材のうまみが自然に濃くなるので、椎茸の味がしたら入れすぎです。4人分のお料理に小さじ1が適量です。(事前に椎茸粉を濡らして使うと小さじ1でOK)

◎そのままお料理に入ると手軽にうまみが深くなり、となたにも喜んで頂けます。

◎粗挽き粉は次第にうまみが深くなるので、入れて10分後に味見してください。うまみが増えて塩味も強く感じるので自然に減塩できます。

◎椎茸粉を10分間水で濡らしてから使うと、うまみが大幅に増えるので、4人分で小さじ1に節約できます。汁物でも粉が浮かず沈みやすくなります。

商品規格	
内容量	40g
原材料	しいたけ(原木)
温度帯	常温
保存上の注意	高温多湿・直射日光を避け、乾燥した場所で保存
賞味期限	365日
国内小売価格(税抜)	650円

### 主な輸出国

アメリカ、EU、台湾、香港、シンガポール、クウェート、イスラエル

### 受賞歴／実績

👑 経済産業省地域未来索引企業 選定

👑 農林水産省サステナアワード2020 大賞

👑 2019ITQI 国際味覚賞 受賞

### 取得認証



有機 JAS 認証



ISO22000 認証



KOSHER 認証

### 会社概要

株式会社杉本商店

### クヌギ原木の豊富な地域で

#### 生産された乾椎茸

大分・宮崎・熊本の3県で日本の乾椎茸の70%を生産。その中央にある高千穂郷の生産者約600軒から直接現金で集荷しています。最も美味しい椎茸が採れるクヌギ原木の比率が全国一高い(95%)地域です。

山間部の低い気温の中でゆっくりと育った椎茸は、身が詰まって歯ごたえがあり、濃厚な旨味を備えています。そんな椎茸を美味しく召し上げられるレシピを製品に封入し、出荷しています。

当社では乾燥直後の良い風味ができるだけ長く持続するように遠赤外線乾燥仕上げで水分率9%以下で出荷しています(通常は12%程度です)。

同時に紫外線も照射していますので、天然のビタミンDが増えて全食品中1位の含有量です。例えばどんこのビタミンD含有量は6880IU(172μg)/100gです(乾きくらげの128.5μgより多い)。



### 株式会社杉本商店

住所：宮崎県西臼杵郡高千穂町三田井 458-28

TEL：0982-72-3456 FAX：0982-72-5305

https://sugimoto.co