



ほどよく灰汁を取り去り、椎茸の本来の風味だけを残した商品です。

## 椎茸の水煮

汁もの、煮もの、浸しもの、鍋もの、炊き込みごはんに至るまで、だし汁がなくては半歩も前は進めません。素材の複雑な成分から純粹にうま味だけを簡単に引き出すことができる本製品は椎茸料理にかかせない素材です。



椎茸水煮ホール SS



椎茸水煮ホール S



椎茸水煮ホール M



椎茸水煮ホール L



椎茸水煮スライス M



生椎茸水煮スライス



椎茸水煮カット 5mm x 5



椎茸水煮カット 1/4

本製品は加圧加熱殺菌しておりますので水気を取り、そのまま料理にご利用ください。



日本農林水産省有機JAS認証  
 日本本社工場有機JAS農産加工工場/第1127号  
 日本本社有機JAS農産加工品輸入/第1126号  
 インドネシア有機JAS農産加工工場/第1137号  
 インドネシア生産者(さつまいも・大根)/第1136号  
 インドネシア生産者(さつまいも)/第1138号  
 インドネシア生産者(麻竹)国有林収穫認証/第1168号  
 中国タケノコ水煮有機農産物/第1177号



HACCP認定工場  
 日本農林水産省有機JAS認証工場  
**天然素材株式会社**  
 〒876-0822 大分県佐伯市西浜10834-60  
 TEL0972-22-4151 FAX0972-22-4157  
 10834-60 NISHIHAMA SAIKI CITY OITA PREF  
 JAPAN 〒876-0822