

# 自由自在なカットサイズに加工できます

国産  
乾椎茸

製品状態 水戻し状態

※下記掲載の写真説明  
左面は当社製品の状態で、  
右面は水戻した状態です。



国産乾椎茸カット2mm×10



国産乾椎茸カット2mm×20



国産乾椎茸カット3mm×20



国産乾椎茸カット5mm×3



国産乾椎茸カット5mm×5



国産乾椎茸カット10mm×10



国産乾椎茸カット1/4



国産乾椎茸スライス2mm



国産乾椎茸スライス3mm



国産乾椎茸スライス4mm



国産乾椎茸スライス5mm

椎茸は旨み成分である、アミノ酸やグアニル酸が豊富に含まれています。このうちグアニル酸は、イノシン酸(肉・鰹節などに含まれる)、グルタミン酸(昆布・チーズなどに含まれる)とともに日本料理での三大旨味成分と言われていています。

乾椎茸は、生椎茸を乾燥していく過程で、熱を受けてリボ核酸が酵素により分解されてグアニル酸を生成していきます。グアニル酸はイノシン酸、グルタミン酸と一緒にすると、相乗効果で旨味が一段と強くなります。

また、陽に当てて乾燥させることによって、ビタミンD2の含有量も増えるのです。

原木栽培による香り豊かな国産椎茸を、使いやすいサイズに自由自在にカットいたします。上記以外のカットサイズにつきましても、お気軽にお問い合わせください。

あの店に行けばきっと何か新しい食材に出合えるという期待感に天然素材はお応えします。



REGISTERED ORGANIZATION  
NO.F004-ISO22000  
野菜類・果実類・そのほかの  
水素製品製造

日本農林水産省有機JAS認定工場  
ISO22000認証工場



天然素材株式会社

TENNENSOZAI CO.,LTD.

〒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 ZIP:876-0822

ホームページ <http://www.ten-nen.com/>