

かんたん!

家庭菜園・きのこシリーズ

栽培容器付き

きのこ栽培キット

もりのしいたけ農園

お部屋でシイタケの栽培が楽しめます。

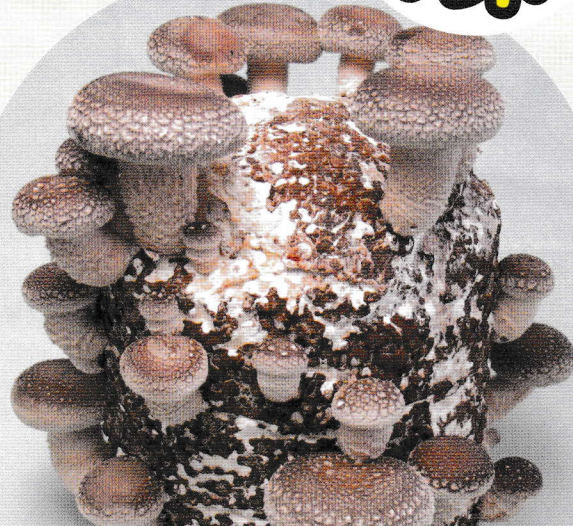
『もりのしいたけ農園』の本体は、国産広葉樹を粉碎したおが粉と穀物を主原料とした栄養と水、それに「シイタケ菌」だけでできています。有害となるような物質は一切使用しておりませんので、安心して栽培してください。

また、使用後の本体は、ビニール袋などに入れて充分発酵させれば、土壌改良材(腐葉土)の代用品として鉢物、水田、畑などの土壌に混ぜて使うことができます。

数日～2週間でシイタケが発生。

育てて食べる究極の栽培キットです。

楽しく育てて、おいしく食べよう!



きのこ栽培キットは、原料および製品完成後にロットごと、社外検査機関による放射能検査を実施し、「不検出」であることを確認した上で、使用・販売しています。また、製造ロット管理によりトレーサビリティにも対応しています。どうぞご安心してご利用ください。

『キノコ』は洗う? 洗わない?

キノコは普通の野菜と違って、水をかぶると菌糸と菌糸の隙間に水が入り込んでぶよぶよとした食感になり、香りも逃げてしまうので、一般的には洗わない方がよいと言われています。

それに、栽培されたキノコはゴミなどの付着が殆どないので基本的には洗う必要はありません。「でも、やっぱりちょっと気になる……。」という方に、キノコにあわせた扱い方をお教えしましょう。

シイタケは傘の上だけを!

シイタケは傘の裏のヒダヒダがよく水を吸ってしまいます。濡らした布巾やクッキングペーパー等で傘の上部だけを拭くといでしょう。

しめじ類、きくらげ類は洗ってもOK!

しめじ類、きくらげ類はキノコの中でも比較的水に濡らしても味が落ちません。汚れが気になる場合は流水等で軽く洗ってしまいましょう。

えのきたけはまとめて手早く!

えのきたけは束のまま根元をつかみ、先端から中ぐらいまでをボールに張った水に入れて軽く振って洗います。

きのこをもっときのこクッキング 楽しもう!

「もりのきのこ」のお料理レシピ Vol.1

シイタケのみそマヨ焼き



■材料(4人前)

・生シイタケ 10～12枚 適宜
・マヨネーズ 適宜
・みそ 適宜

(お好みで添えて……)

・レモン
・カボス
・チーズ
・塩
・しょうゆ

■つくりかた

①マヨネーズ:みそを4:1で混ぜ、シイタケの傘の内側にたっぷりつける。

②シイタケをグリルに入れ、表面に焦げ目が少し付くまで焼く。

③電子レンジで3分加熱し、できあがり。お好みでカボス、レモン等をかけておいしくいただけます。

※グリルがない場合でも、オーブントースターで5分加熱するだけでおいしくいただけます。

注)焼き時間はすべて目安です。それぞれの調理器具や火加減でおいしい焼き時間を見つけて下さい。

生シイタケのバター炒め



■材料(4人前)

・生シイタケ 300g 適量
・バター 大さじ3
・ニンニク 1かけ 少々
・パセリ 少々
・酒(または白ワイン) 適量
・塩、コショウ 少々

■つくりかた

①生シイタケは柄を取り、さっと洗って水気を取り、好みの大きさに切っておく。

②ニンニクとパセリはみじん切りにしておく。

③熱したフライパンにバターを入れ、①の生シイタケ、みじん切りにしたニンニクの順に炒め、塩、コショウで味付けする。

④皿に③を盛り付け、みじん切りにしたパセリを散らす。

きのこ栽培容器

きのこ栽培が楽しくなる専用の「きのこ栽培容器」をご用意しています。



きのこ栽培容器

農園シリーズ



しいたけ農園以外に、えりんぎ農園、なめこ農園、ひらたけ農園、えのきたけ農園、ぶなしめじ農園、きくらげ農園がございます。

このパンフレットは栽培上必要なことが書かれていますので、栽培が終了するまで保管してください。



森産業株式会社

販売・お問合せ先

沼田事業所

〒378-0062 群馬県沼田市町田町1600

TEL:0278-22-1455 FAX:0278-20-1067

ホームページアドレス <http://www.rakuten.co.jp/drmori1>

E-mail support@drmorico.jp

ホームページQRコード

