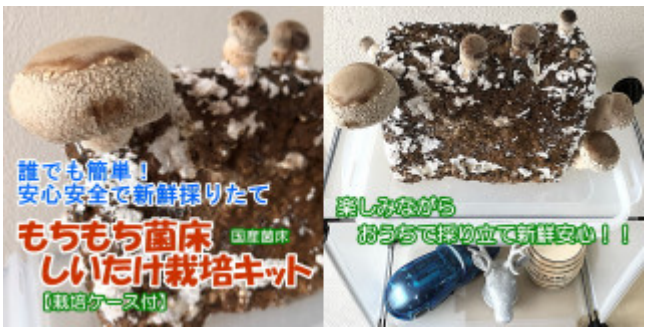
おうちで楽しみながら採り立て安心・安全・新鮮な『もちもち菌床しいたけ栽培キット』発売！！



このたび、有限会社オンウェーブ(東京都千代田区)は、アグリ分野の第一弾として、おうちで楽しみながら採りたての安心・安全・新鮮な『もちもちとした椎茸』の菌床栽培キットを発売致します。

この商品は、超小型ミニミニハウスでお部屋を汚さず、手間かからずのしいたけ菌床栽培キットです。
この栽培キットで栽培すると、ジューシーでパスタ、天ぷら、お味噌汁や揚げ物に、しめじやマッシュルームのような食感となり、小粒は、パスタやおみそ汁の具に、大き目なものは、焼き物、鍋や天ぷらにおすすめです。

商品名：もちもち菌床しいたけ栽培キット
発売日：2020年11月22日
価格　：栽培キット 2,200円（税別）、菌床のみ 1,200円（税別）

■商品概要
しいたけの菌床を軽く水洗いしたら、セットするだけ、途中で霧吹き必要なし。
成長を観察しいれば、1回目1週間程でニョキニョキとしいたけが育って来ます。

収穫はお好みで、傘が開く前はしめじやマッシュルームみたいでジューシーな味わい。
傘が開いたら、柔らか肉厚しいたけ出来上がり。逆さ傘には気をつけて！

全部取ったら、そのまま3 6日待って、栽培ケースの逆さまにして、
菌床にクシを4本刺し水、ケースに水を半分ぐらいまで入れ、蓋を閉めて浸水させます。
4 8時間したら水を捨て、クシを抜き逆さまにして、栽培開始。

椎茸の栽培環境によりますが、2 3回収穫でき、全体で500g 600g程度収穫できます。
3 5cm程度の大きさのしいたけが20 30個程度収穫できます。

■栽培方法
１．まずは、流し台でビニール袋を開封し菌床を取り出します。
２．取り出した菌床を水で洗い流し、栽培ケースの蓋に載せます。
３．栽培ケース本体を菌床の載った蓋に被せ、蓋のロックをセットして完成です。

４．直射日光の当たらない場所に置いておけば約10～14日程度で収穫できます。
※しいたけ菌床は、栽培環境（温度・湿度・通気）により収穫までの時期や収穫量が大きく変わります。
※夏場などの気温が高い環境では必ず空調が効いている涼しい部屋で栽培してください。
※栽培ケースに穴が開いてるので、空気が入りますが、椎茸が大きく成長してきましたら、１～２日に１回程度、栽培ケースを開け、空気の入れ替えをしてください。

■セット内容
・椎茸菌床（原材料：国産）
・栽培ケース
・浸水用くし
・説明書

詳細情報は、下記のウェブサイトをご覧ください。
https://www.onwave.co.jp/info/index.php?news=1605894141

ネットショップで購入するには、下記のウェブサイトをご覧ください。
https://store.shopping.yahoo.co.jp/ease-style/bonsaikino.html

****
本製品に関するお問い合わせ先
****
有限会社オンウェーブ アグリテック推進室
URL: http://www.onwave.co.jp/
Email: press@onwave.co.jp
TEL 03-5298-3415 （10:00～12:00、13:00～17:00/土日祝日を除く）

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com