## 【新発売】キッチンで白いしいたけ

採りたてホヤホヤな安心・安全・新鮮な『白いもちもち菌床しい 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、業界初 アグリ分野の第2弾として、キッチンで白い!?

採りたてホヤホヤの安心・安全・新鮮な『白いもちっとした椎茸』が栽培できる椎茸栽培キット 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、手間かからずの白い!?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、白くてジューシーな椎茸が誕生。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 :白いもちもちしいたけ菌床栽培キット

発売日 : 2020年12月4日 (予約販売開始)

価格 : 栽培キット 3,400円(税別)

## ■商品概要

しいたけの菌床を軽く水洗いしたら、栽培ケースにセットして、収納ケースセットするだけで白い 椎茸が誕生。途中で霧吹き必要なし。

成長を観察していれば、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!

全部取り終えたら、そのまま36日待って、栽培ケースを逆さまにして、

菌床にクシを4本刺し、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程度の大きさの白いしいたけが30 40個程度収穫できます。

## ■セット内容

- ·椎茸菌床(原材料:国産)
- ・栽培ケース
- ・収納ケース
- ・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=1607089713

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: https://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