採れたてぷりぷりの生きくらげを美味しく食べられる自宅で簡単きくらげ栽培キットの販売をスタート!

純国産きくらげの栽培・販売 をしている「株式会社緑工房（ 鳥取県鳥取市河原町、代表取締役:河村 雄太 以下 緑工房 ）」と、インターネット通販運営会社「株式会社ダブルノット（ 鳥取県八頭郡八頭町、代表取締役:髙林 努 以 下 ダブルノット)」は、きくらげ栽培キット の販売を開始いたします。

◆収穫したその日が一番おいしい!肉厚な採れたて生きくらげ

きくらげといえば中華料理に欠かせない食材ですが「生きくらげ」のおいしさを知っている方は多くはありません。それは、きくらげは他のキノコ類と比べて日持ちしないという理由から、流通しているきくらげの
ほとんどが乾燥きくらげだから。スーパーなどでもなかなか見かけることは少ない生きくらげですが、乾燥きくらげとは違い肉厚でプルプルの食感!しっかりキノコの風味も感じられるとっても美味しい食材なのです。
さらに、美味しいだけではなく栄養価が高く免疫力を高める食材として注目されています。
そんな生きくらげをぜひ食べていただきたいという想いから、きくらげが自宅で栽培できて美味しく食べることができる、きくらげ栽培キットの販売を行っています。

◆採れたてを味わうなら生きくらげのお刺身で！

きくらげ栽培キットは、ご自宅で収穫したその日に採れたてのきくらげを美味しく調理できるのが魅力。きくらげ料理の定番、中華炒めはもちろん、まず試してほしいのが生きくらげのお刺身！
採れたての生きくらげでしか味わうことが出来ない、ぷりぷり食感を一番感していただけます。

<肉厚きくらげの刺身風レシピ>
材料：生きくらげ、わさび・しょうが・ぽん酢
作り方
1. 生きくらげはさっと洗って水気をきります。
2. 鍋にお湯を沸かし、沸騰したら1.の生きくらげを入れ、
30秒ほどで引きあげます。
3. 器に盛りつけ、完成です。わさびしょうゆ・ぽん酢など
お好きな調味料を添えてお召し上がりください。

◆きくらげ栽培キット製品概要

今年で4年目を迎える緑工房のきくらげ栽培キット。
緑工房では2種類のきくらげ栽培キットをご用意しています。

(1)きくらげ栽培エキスパート向け
名称：1からはじめる「きくらげ栽培キット」
発売開始日：2021年5月20日(木)　販売料金:定価1,300円(税込/送料別)
https://www.midorikoubou.jp/shopdetail/000000000007/

(2)きくらげ栽培初心者向け
名称：おうちでかんたん!「きくらげ栽培キット」
販売料金：定価2,500円(税込/送料別) https://www.midorikoubou.jp/shopdetail/000000000030/

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