千枚に一枚程しか世に出ない平らなきくらげ「天草産最高級木耳 千乃一」販売開始

食材を通じ心と体に優しい食卓に貢献することを理念にし様々な食品の販売を行なう株式会社ナミエール（代表：中谷昌弘）は、自社ECサイト「カインドテーブルズオンラインショップ」にて2021年12月13日
より、熊本県天草市にて生産された、きくらげ栽培に適した春と秋のほんの短い季節におよそ千枚に一枚程しかでないたわみなく平に美しい姿かたちにこだわりぬいた一枚物のきくらげ「天草産最高級木耳
千乃一」を販売いたします。桐箱に3枚一組を1セットにした3枚入りと、3枚一組を3セットにした9枚入りの2つのバリエーションをご用意しています。

◇天草産最高級木耳 千乃一について
熊本県天草市の豊かな自然に囲まれた環境の中で、農薬を使用せずに菌床作りから栽培、収穫までを行ない、1枚もののきくらげは通常の3倍ほどの手間がかかりますがその手間暇を惜しまず、職人が太陽の力で美しく乾しあげたきくらげです。通常ではあまり目にすることができない国内産の平きくらげです。自然のものですので形は様々ですが、5万分１程度でハートの形をした一枚物のきくらげもあります。ハート形のきくらげ指定での発送はできませんので、ハートきくらげとして出会えたらきっと幸せを連れてきてくれることでしょう。

◇天草産最高級木耳 千乃一命名理由
「千乃一」という名前は千枚に一枚ほどしかでない希少性を表すことはもとより「乃」という字は、弓の弦が外れてゆるく垂れたままの状態が由来だとされています。訓読みの「すなわち」と

いう言葉は、この弓が垂れた「そのままの状態」や「ありのままの様子」を意味し、「乃」には「まっすぐ」という意味もあるとされ、弓から放たれた矢がまっすぐ進んでいくイメージにつながることが、その由来になります。まっすぐありのままに成長したきくらげであることの思いから名付けに、あえて「乃」をつけました。
「ありのまま」「まっすぐ」という願いを込めたお祝いの贈答やおもてなしのお料理にも利用頂けたらと考えています。

◇乾燥きくらげについて
ビタミンDや食物繊維をはじめとする栄養価が豊富で、かつ低カロリーである乾燥きくらげは、メディアでもよく取り上げられています。食物繊維の含有量は、きのこ類の中でも最も多く、ビタミンDの含有量は、全食品の中でもトップクラスでミネラル分と言われる鉄分やカルシウム、マグネシウムなども含まれています。乾燥木耳は常温で長期保存が可能で、「必要なときに必要な分だけ」を水で戻してお手軽にお使いいただけます。

◇商品情報
商品名： 天草産最高級木耳 千乃一
内容量・価格・商品ページ：
3枚入り3,240円（税込）
https://kindtables.com/item/4533/
9枚入り5,400円（税込）
https://kindtables.com/item/4542/
※Amazonでも販売中です。

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