

～幸せの国 福井からの贈りもの～

香福茸

KOUFUKUDAKE



「幸福度日本一」の福井県。
その豊かな土地で
丹精込めて育てられる
原木しいたけの中でも、
厳選したものだけを
「香福茸(こうふくだけ)」
として
皆様のもとへお贈りします。

環境

「日本有数の豪雪地帯」が舞台

その厳しい寒さの中、手作業で1つ1つのしいたけに袋掛けを行い、雪の重みや吹き荒れる風から守りながら大切に育てています。香福茸は、寒さ厳しい12月下旬から3月末までの期間限定でのご提供となります。

旨み

1ヶ月の熟成期間で旨みを凝縮

寒い冬に、通常原木しいたけの4倍、約1ヵ月もの時間をかけてじっくりと育てることにより、旨みや香りを凝縮した厚みのある香福茸が収穫できます。その旨みは、通常の約2倍にもなります。

限定

厳しい基準に合格したものだけ

時間をかけて大切に育てたしいたけが全て「香福茸」になるわけではありません。傘の大きさや厚み、ふっくらとした美しい形であるなど厳しい基準を満たしたものだけを極上の逸品「香福茸」としてお贈りします。



～香福茸の主な基準～

- (1) 傘の大きさ8cm以上
 - (2) 肉の厚さ3cm以上
 - (3) 傘の巻き込み1cm以上
- その他、美しい形や水分の含み具合など多くの基準があります。

香福茸を使ったお料理

香福茸のしあわせしゃぶしゃぶ



1. 香福茸を7mm程度に薄くスライスする。
2. その他の材料(ネギ、焼き豆腐、春菊、白菜など)は食べやすい大きさに切る。
3. 昆布で出汁をとり、2を鍋に入れて火が通るまで煮込む。
4. 1の香福茸を出汁にくぐらせたら完成。ゆずポン酢との相性◎

香福茸のふっくらチーズフライ



1. 香福茸の傘の真ん中を通るよう水平方向にカットする。
2. カットした面に塩コショウと小麦粉をまぶし、青じそとチーズをのせてサンドする。
※チーズの代わりに梅干し(ペースト状にしたもの)をサンドしてもGOOD!
3. 2を小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣付けする。
4. 170度くらいの油で表面がきつね色になるまで揚げたら完成。