

福井県産原木しいたけ

こう ふく だけ  
香 福 茸

～ 幸の国 福井からの贈りもの ～

「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」として皆様のもとへお贈りします。



福井県しいたけ生産連絡協議会  
香福茸生産部会



# 香福茸 おいしさの秘密

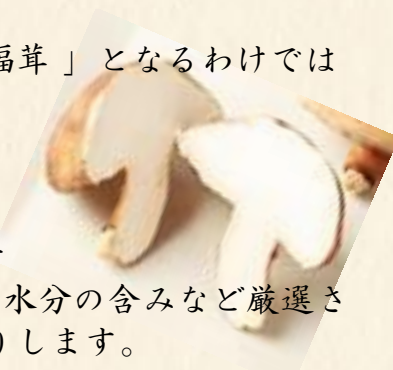
## 厳格な基準

大きな原木しいたけが全て「香福茸」となるわけでは  
ありません。

1. 傘の大きさ 8 cm以上
2. 肉の厚さ 3 cm以上
3. 傘の巻き込み 1 cm以上

この3つの基準を満たし、形状や水分の含みなど厳選され  
たものだけを香福茸としてお贈りします。

この基準を満たすのは、しいたけ原木数本に1個だけの  
極上の一品です。



## 冬季限定

福井県は、日本有数の豪雪地帯。

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。

寒い冬に約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。

香福茸は、寒さ厳しい1月から3月末までの期間限定で  
のご提供となります。

## 旨み成分含有量

三大旨み成分と言われるグルタミン酸、イノシン酸、  
グアニル酸。

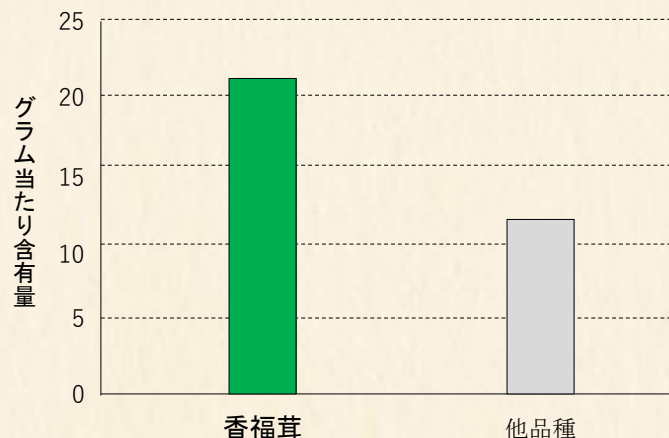
香福茸の旨みはグルタミン酸に由来しており、含有量が  
その他品種の約2倍と、豊富に含まれています。

香福茸はグルタミン酸のほか、

1. 風邪やインフルエンザ予防に効果的な ビタミンB2
2. 血糖値の急激な上昇を抑え、整腸作用のある 食物繊維
3. 免疫力を高めると言われる  $\beta$ グルカン

など、多くの機能性成分を豊富に含んでいます。

グルタミン酸含有量



(日本きのこセンター調べ)