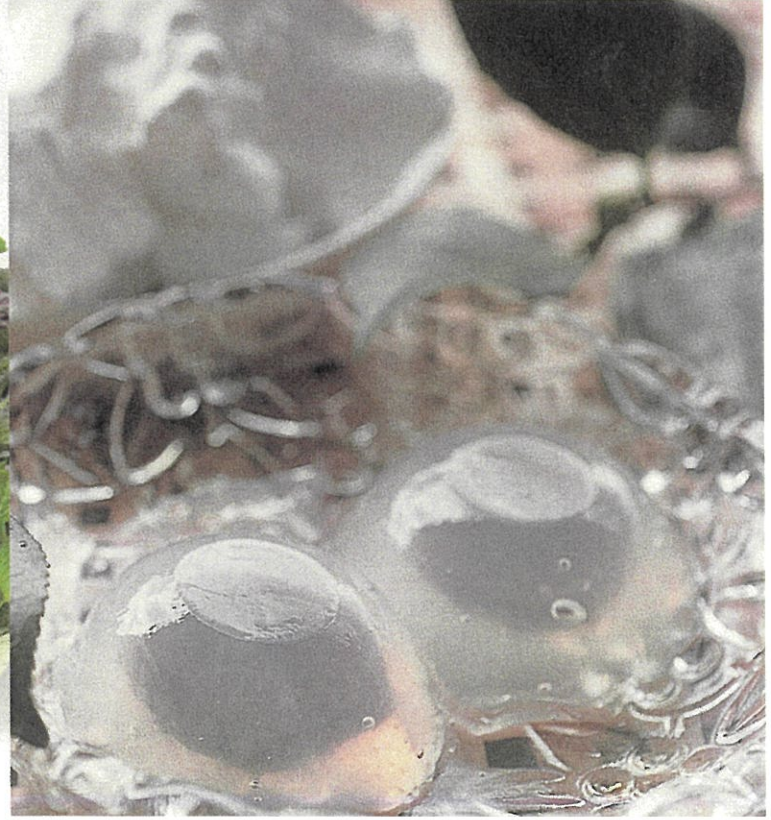


ふくい 森の恵み

FUKUI MORI NO MEGUMI

ガイドブック



きのこ

香福茸を筆頭にふくいの誇る魅力的なきのこを
たっぷりご紹介。どの品も絶品です。

香福茸	3
原木しいたけ	5
菌床しいたけ	7
九頭竜まいたけ	9
えのき	11
ひらたけ	12
原木まいたけ	13
越前なめこ	14
越前カンタケ	15

山の恵み

山菜から椿油まで福井の山で採れる特産品をご紹介。

山菜	17
みどり干し	19
ぜんまい	20
ぎんなん	21
熊川葛	23
椿油	25
炭	26
ふくいで採れるこだわりの炭をご紹介。 質の高いふくいの炭を是非ご覧ください。	27
木炭	29
竹炭	29
菊炭	29
研磨炭	29

【ふくい森の恵み ガイドブックとは】

福井県が全国に誇る、森の恵みを食材から美容品、さらには炭にいたるまで
その魅力や生産者の想いをたっぷり詰め込んだ一冊です。

ジャンボしいたけ「香福茸」の生産へのこだわりや旬の時期、購入の際のお
問い合わせ方法など詳細情報も記載されておりますので気になった食材や
商品などございましたら、是非お問い合わせいただければと思います。

香福茸

香福茸生産部会



幸せの国 ふくいからの贈り物

「幸福度日本一」の福井県で育ち、食べた人が幸せと感ずるおいしいたけを作りたかと思いを込めて名付けられた「香福茸」。

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お届けします。

ひと味も ふた味も違う 極上の逸品

「日本有数の豪雪地帯」が舞台

厳しい寒さの中、手作業で一つ一つのしいたけに袋掛けを行います。それは雪の重みや吹き荒れる風からしいたけを守り大切に育てるためです。香福茸は12月下旬から3月末までの期間限定での提供となります。

1ヶ月の熟成期間で旨みを凝縮

寒い冬に、通常の原木しいたけの4倍約1ヶ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されます。

三天うま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、含有量が他の品種の約2倍と豊富に含まれています。

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。傘の大きさを厚み、ふ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を極上の逸品「香福茸」としてお贈りしております。



◎香福茸の主な規格

- 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。トップブランドの香福茸のほか、大きさにより香福茸銀ラベル、香福茸姫の商品があります。



◎おすすめの食べ方

香福茸の幸せ
しゃぶしゃぶ
薄くスライスしてしゃぶしゃぶで。生産者一押しの食べ方です。



Pick Up!!



香福茸は平成29年に初めて市場に出荷されました。その時の初売りでは、品質の高さと美しい形状が評価され、最高3万円(1箱6個入り)の値がつきました。ネーミングの良さから、結婚式場などでも使用されています。

出荷時期	12月下旬～3月末
旬の時期(はしり)	12月下旬
旬の時期(最盛期)	2月上旬
旬の時期(名残)	3月中旬
生産量	200kg
希望小売価格	要問い合わせ
内容	香福茸(1箱6個入り) 香福茸銀ラベル(1箱6個入り) 香福茸姫(1箱2個入り)
保存温度	冷蔵
発注リードタイム	発注後2週間程度、運送便利用
お問い合わせ先	福井県江津町20-1 TEL:0776-38-0344 FAX:0776-38-0379 メール:info@kofukudake.jp
担当	伊部

Personal date
福井県しいたけ生産連絡協議会
香福茸生産部会

香福茸を召し上がった皆様の実績が実証になれるよう、妥協しない商品づくりを心がけています。