



低温乾燥 椎茸

しいたけ

昔懐かしい干し椎茸の味を低温で乾燥することで再現しました。苦味がないまろやかな甘みをお楽しみください。

低温乾燥椎茸の 5つの柱

1

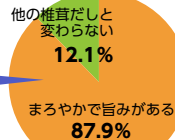
香りやわらか、ふくらむふくよかな旨味。
新感覚の乾しいたけ

従来の乾しいたけは味や香りが濃くしっかりとしている反面、料理の味や風味に大きく影響を与えるため、使いどころが難しいという面もありました。低温乾燥椎茸は、香りも味も従来に比べて優しくまろやか。どんな料理の味も引き立てる新感覚の乾しいたけです。

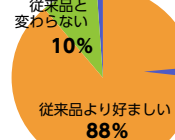
① お客様からも圧倒的な支持！

「旨だし椎茸」のだし汁を飲んだ感想

一般のお客様の87.9%の方が「まろやかで旨味がある」と回答されました。



従来品の方が好ましい



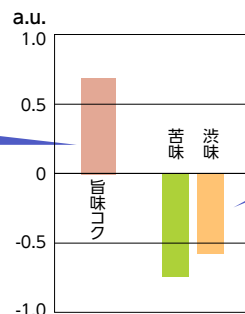
湯戻した「旨だし椎茸」を食べた感想

だしソムリエ協会認定のだしソムリエの内、88.5%の方が「雑味が少ない」と回答されました。

② 旨味に関する実験結果でも高い評価！

味覚センサーを使用した実験で、従来品と比較して「旨味コク」が高いという結果が得られました。

- 成分含量調査では、主要な旨味成分であるグルタミン酸が約2倍！
- その他の旨味に関する成分も高い傾向にあります。



味覚センサーを使用した実験では、従来乾燥品と比較して「苦味雑味」「渋み刺激」が低いという結果が得られました。

- 成分含量分析でも苦味を感じる成分が少ないという結果が得られています。

③ 苦味・雑味・渋みを感じません！

2

「低温乾燥しいたけ」は沸騰直前(80℃くらい)のお湯で戻すと15分で柔らかくなり、調理ができます。一般のお客様219名を対象に行ったアンケートでは84%の方がお湯戻し10分後の低温乾燥椎茸を「切って調理に使えた」と答えられました。

使いやすいさも魅力
お湯戻しわずか15分。



弊社社で取り扱う「低温乾燥しいたけ」は、弊社が定める全国で唯一の生産規定を守る生産者の物に限定しております。



① 乾燥機の登録・定期点検

年に一度、乾燥機内の二酸化硫黄濃度を測定し、きちんとメンテナンスされていることを確認しております。合格した乾燥機には独自の認証シールを貼付しております。

② 虫の除去処理

原木しいたけ栽培には農薬を使わないため、気温が上昇すると虫による食害に遭う場合があります。生産者には弊社が独自開発した虫の除去作業を行うことを義務付けております。

3

お客様のご不安をゼロに

4

原木しいたけを使用
林内生産の
歯ごたえばっちり！

原木乾しいたけがおいしい理由の一つであるこりこりとした食感は、山林で昼夜の寒暖差にさらされることによって作られます。低温乾燥しいたけは山林で栽培されたもののみを使用しているため、最高の食感をお楽しみいただけます。



5

森を守るしいたけ

① 従来の乾燥法と比べて乾燥時の二酸化炭素排出量が削減できます。

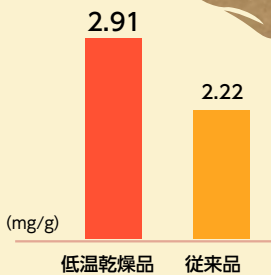
低温乾燥法は乾燥に必要な灯油使用量が従来の50%以下となるため、乾燥機の二酸化炭素排出量が削減されています。

② 原木栽培しいたけ栽培は森林の萌芽更新による循環を促進しています。

原木栽培に利用する広葉樹は、伐採後も切り株から新しい芽が出て成長し、山を若返らせます。これを繰り返すことで持続可能な農林業として営まれています。

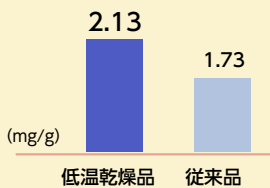
豆知識

乾しいたけには様々な成分が含まれています。低温乾燥しいたけはこの内数種類の成分について含量が高い傾向にあることが分かっています。※(一財)日本きのこセンター調べ



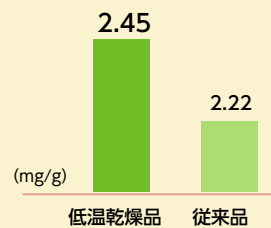
グアニル酸

- 乾椎茸の特徴的なうま味成分。
- 血小板の凝集を抑える効果があるといわれている。



エルゴチオネイン

- キノコなどが合成するアミノ酸の一種。
- 抗酸化作用が強いとされている。



エリタデニン

- しいたけに多く含まれる。
- コレステロール値を正常に保ち、血圧を下げる作用もある。

○「低温乾燥椎茸」はこうして作られています

本格的な収穫シーズンが過ぎた春の終わり、しいたけのホダ場には収穫しきれず木に残ったまま自然に乾燥した「木干しいたけ」と呼ばれるしいたけが見つかります。原木しいたけ農家の間では、このしいたけが大変美味しいということが知られていましたが、量が少なく、森にすむ生き物たちに食べられることも多いため、その流通は考えられてきませんでした。

低温乾燥しいたけはそんな「木干しいたけ」を再現

するため、約3年をかけて独自に研究を重ね、乾燥技術として確立したものです（特許第664716号）。参考としたのは昭和30年代までの乾燥法です。当時は現在のような機械乾燥機が存在せず、天日乾燥や炭窯の上、加湿できる室（むろ）などを利用し、現在よりも低い温度で時間をかけて乾燥しておりました。このため、新製法と言いながら、どこか懐かしい、優しい味と風味がする乾しいたけとなっております。



生産者が一つ一つ手作業で収穫しています。



収穫したしいたけを並べます。



従来のしいたけよりも低温でじっくりと約30時間乾燥させます。

低温乾燥椎茸 お取り扱い商品例



旨味だし椎茸
(国産) 60g



お湯で15分すぐ調理
(国産) 100g



使いやすいさとおいしさ
にこだわりました
(国産) 60g



旨味椎茸
(国産) 30g



しいたけチップス
(国産) 15g

お問い合わせ先 菌興椎茸協同組合 (ヘルシー事業部)

〒680-0864 鳥取県鳥取市吉成140-1 ☎0857-29-7020 (土・日曜・祝日を除く 9:00~17:00)