



太白醉冬菇
国産原木乾しいたけと活鮑の老酒風味煮

料理の技術だけでは超えられない、美味しさがある。



乾しいたけエコ食品宣言

国産原木乾しいたけは、自然の豊かな森林の中で、クヌギやコナラなどの天然木を使って約2年の歳月をかけて育てられます。農薬や添加物は一切使用せず、自然の養分だけで栽培を行うので安全、安心な食材です。また、原木乾しいたけの栽培が行われることで森林の管理が行き届き、豊かな自然環境を守ることに結びつきます。



国産原木乾しいたけには、全国統一のシンボルマークがついています。このマークは国産原木乾しいたけのみにつけられた安心のマークです。お求めの際は、このマークを目印にお選びください。

国産原木乾しいたけには深みのある旨みと身体を芯から強くしてくれる高い栄養価があり、私はその美味しさを「滋味・滋養の極み」と表現していますが、中国料理における美味しさの礎と言っても過言ではありません。どんな食材ともあわせやすく、料理の美味しさを引き上げてくれるからです。

絶対的に妥協できません。国産原木乾しいたけは、日本の誇るべき食文化。この素晴らしい食材を提供してくれる生産者の方々をこれからも応援していきたいですね。

す。また、例えば鮑のような高級食材とあわせても、お皿のなかでの存在感は圧倒的です。私が国産原木乾しいたけにこだわる理由は、輸入品と比較して味、香り、食感、形状のすべてにおいて格段に優れているからです。食材の質の違いは、料理の出来上がりの味に如実に差が表れます。料理の技術だけでは覆せない美味しさがあるのです。料理人のプライドとして、そこは絶対に妥協できません。国産原木乾しいたけは、日本の誇るべき食文化。この素晴らしい食材を提供してくれる生産者の方々をこれからも応援していきたいですね。



華福寿
久保木武行氏