

7月7日は「乾しいたけの日」

日本産原木・乾しいたけの新レシピ提案&プレゼントキャンペーン

日本産乾しいたけの美味しさ、良さを伝える組織、「日本産・原木乾しいたけをすすめる会」では、乾しいたけの旬が6月～7月であることや、七夕の「星（ほし）」と乾しいたけの「乾（ほし）」が同じ発音であることから、たくさんの方におぼえていただきたく願いを込めて7月7日を「乾しいたけの日」と制定しています。



この度、この「乾しいたけの日」をより多くの皆様に知っていただくと共に、国産・原木しいたけの美味しさを体験していただきたいと考え、Facebookを利用して、乾しいたけの新しいレシピを提案し、乾しいたけをプレゼントするキャンペーンを実施します。

『神保町 傳』による新しいレシピの提案

ミシュランガイドでも星を獲得している和食の名店「神保町 傳」店主 長谷川在佑氏の協力により、新しいレシピを提案します。

「水で戻す」のではなく、ヨーグルトで乾しいたけを戻して使うといった新感覚のレシピから乾しいたけの新しい魅力を感じていただけることでしょうか。

『だしソムリエ協会』とのコラボレーション

日本で唯一「だし」に特化した検定を実施している「だしソムリエ協会」は、この活動に賛同し、Facebook ページ等での情報発信、レシピの提供を実施します。

また、「水で戻す」定番のレシピや、乾しいたけをトマトジュースで戻して使うレシピを提案します。

Facebook ページによる乾しいたけ情報の提供

キャンペーン専用のFacebook ページを開設し、乾しいたけの美味しさや栄養、定番レシピ等を公開しています。

Facebook ページ：<https://www.facebook.com/0707hoshi>

また、新しいレシピも随時、Facebook で公開します。

Facebook ページによるプレゼントキャンペーン

このキャンペーンページにアクセスし、応募した方の中から100名様に、原木乾しいたけと新しいレシピをプレゼントします。

め切は、乾しいたけの日、7月7日です。

『神保町 傳』

「神楽坂 うを徳」他にて修行した長谷川在佑氏が 29 歳の時に独立し、2007 年オープン。2011 年、開店 3 年目にしてミシュランガイドの星を獲得。予約が取れない店として有名です。



店主 長谷川 在佑氏

〒101-0051
東京都千代田区神田神保町 2-2-32
URL <http://www.jimbochoden.com/>

『だしソムリエ協会』

2010 年 3 月に設立され、日本で唯一「だし」に特化した活動と情報発信をしている。「天然だし」には“意識してとるもの”と“自然にとれるもの”があるということを前提に、「天然だし」と「調味料（＝味付け）」は異なるというスタンスで活動。2011 年 6 月から「だしソムリエ検定講座」を開催し、のべ 800 人以上が受講。だしの知識を持って料理に生かせる人材を育成し、数多くのカルチャースクールにも講師を派遣。ほか、協会が認定する商品のプロデュースなども行っています。



代表 鶴飼真妃氏

〒106-0022
東京都新宿区新宿 1-24-7-408
TEL 03-3355-8223
FAX 03-3355-8205
URL <http://dashi.be/>

『日本産・原木乾しいたけをすすめる会』について

1995 年、乾しいたけの関係団体が集まり、日本産原木乾しいたけの消費宣伝を促進し、椎茸生産者の経営の安定化、流通業界の発展をはかることを目的として発足。国産乾しいたけの全国統一のシンボルマーク（通称 J マーク）を制定し、シンボルマーク普及や、消費宣伝活動を展開しています。



〒101-0047
東京都千代田区内神田 1-3-5（広栄ビル）
TEL 03-3293-1371
FAX 03-3293-1195
URL <http://j-shiitake.com/wp/>

この件に関するお問い合わせは下記までお願いいたします。

2014 年「7 月 7 日乾しいたけの日」Facebook キャンペーン事務局
Facebook ページ：<https://www.facebook.com/O7O7hoshi>
担当：畑 reiko@midiamix.co.jp
TEL 090-5342-7838, FAX 03-3471-0719