



水煮なめこ（国産）



調理例



本品の特長

国産のなめこを、使用し易いように水煮に加工しました。適度なヌメリがあり、汁物などにおすすめです。

原材料名

なめこ（国産）/pH調整剤

賞味期間 常温210日間

内容量 1.4kg/袋（固形1kg）

添加物表示 pH調整剤

アレルギー表示 なし



使用方法

液を切り、軽く水洗いをしてからご使用ください。

食材ひとことメモ



【なめこ】

「なめこ」は主成分のほとんどが水分です。なめこの最大の特長は、なめこを覆う独特のぬめり成分「ムチン」です。ムチンとは、糖とタンパク質が結合した成分で、粘り気があるため、つるりとした喉ごしが楽しめます。ムチンはオクラ、山芋、里芋などにも多く含まれています。



なめこは日本原産のきのこで、もともとブナなどの倒木や切り株に発生したものが食べられていました。原木による人工栽培が行われるようになったのは大正時代といわれ、第二次大戦後は菌床栽培技術も確立。現在、店頭に並んでいるなめこのほとんどは、おがくずなどを使った菌床栽培によるものです。

メニュー例

なめこ汁



キノコあんかけ

