

セールスポイント	温度、湿度を自動制御する事により、通年栽培の難しいきくらげの通年栽培を可能としました。温度管理に木質バイオマス燃料を使用する事により燃料費を抑え、年間を通して安定した価格で高品質な生きくらげを召し上がっていただく事が出来る様になりました。乾燥品のコリコリ食感だけでは全く違う、県内産ならではの特徴ある生きくらげのプルプル食感を、お楽しみください。
商品の特徴	先進的な栽培技術を使って育てたきくらげを、生の状態でお届けします。乾燥品では味わえない生ならではのプルプル食感と新鮮な生きくらげの旨味を味わっていただけます。実は、きくらげというきのこは、非常に栄養価の高いキノコで、食物繊維・ビタミンD・カルシウム・鉄分・ビタミンB2など、特に女性に嬉しい栄養素を多く含んでいる為、便秘がちなかた、ダイエット中のかたの強い味方「スーパーきのこ」なのです。無農薬栽培ですので、毎日の食事、栄養管理が大変な給食にも安心してお使いいただけます。
食べ方提案	麺類や中華料理の炒め物には、多く使われていますが、生ならではの食べ方として、さっと湯通しし、お刺身として、また、酢味噌やもずく酢と和えていただいても非常に美味です。かき揚げ、唐揚げにされても食感を楽しみながら、美味しく召し上がっていただく事が出来ます。ダイエット中のかたは、熱湯で30秒程度湯通しし、お好みの大きさに切ったきくらげを生野菜の上に乗せていただくだけで、あっという間に栄養バランスの良いダイエットサラダが出来上がります。
栽培に関する特徴	温度、湿度を自動制御する事により、通年栽培が難しいきくらげの栽培を可能としました。自動制御により人の出入りを最小限とし、無農薬栽培のネックとなる病原菌や害虫の侵入を減らす事で、安定した高品質なきくらげを通年栽培する事が出来る様になりました。きくらげは、水で出来ていると言っても良いくらい多くの水分を含んでおり、人間と同じ様に空気を吸って二酸化炭素を排出します。その為、使用する水と空気はとても重要です。水と空気から栽培地を選定し、太田川上流の綺麗な水と空気とで栽培しています。
取扱上の注意点	菌類なので、食べる前に、必ず火を通してください。30~60秒湯通してから召し上がっていただくか、炒め物に使用する場合は、さっと水洗い後、そのまま調理してください。購入後は、必ず冷蔵庫で保存してください。
その他特記事項	お子様から、御年配まで、多くのかたに安心して召し上がっていただける様、無農薬栽培にこだわり、品質管理を徹底して実施しております。輸入ではない国産きくらげの魅力を御理解いただき、新たな広島の名産品として、私共と一緒に育てていただける小売店、飲食店様等に、ご提供させていただきたく存じます。 自社ホームページ : www.bmlaboinc.studio.site



大きく育ったB.M.Labo.のきくらげ



子ども達の安全で安心な食生活の為に



B.M.Labo.のきくらげは、豊かな自然環境で育てています



商品ラベル