

● 助安農場

- 鷹栖町の米・野菜農家で、冬季限定の生椎茸が店頭に並び始めた。
ジャンボ椎茸”の相性で親しまれている“生椎茸(3~4枚入り売価350円ほど)”。
直径10センチを超えるビッグサイズもある。
スーパーで販売されるのは1日限りで、残ったら自家製“干し椎茸(45g594円)”に。
さらに粉碎して調味料として使える“椎茸パウダー(30g324円・60g648円)”に。
- 生椎茸の美味しい食べ方は、クキを切り分け、ヒダを上にしたカサと一緒に
フライパンに乗せて、バターを溶かし中火で数分焼く。
表面に水滴が出てきたらヒダにお酒小さじ1杯とバター1かけ、しょうゆを垂らし、
フタをして1分間ほど蒸し焼きすればできあがり。
菌でできているとは思えない、みずみずしくジューシーで甘さと旨味濃厚な逸品に。
- パウダーはみそ汁など汁物に、小さじ1杯加えるだけで甘さにも似たうま味広がる。
プロが使う天然の調味料。

- 旭川市内のコープさっぽろ、イオン、ホクレンショップ、
ダイイチ、トライアルの全店



有限会社 助安農場

上川郡鷹栖町11線11号・TEL(0166)87-3612

【時間】9:00~16:00【定休日】日曜日・祝日

※農場でも購入可能



- kutta.vol9完成しました。

- 次回は寒ヒラメのお刺身。

