


エリンギのにおいがほとんどしない不思議なエリンギ。

鳥取発  こいまる **参上!**

格別なコリコリ食感が楽しめるエリンギ。



peX  
プレミアムエリンギ  
こいまる  
**濃丸**

 山と人のくらしを守るきのこの研究機関  
一般財団法人  
日本きののセンター

# こ・い・ま・る

## 濃丸

は、きのこのなのに無孢子性で、人と環境に優しい生産方法で誕生します。

胞子を出さない品種の開発に成功することにより、生産者の負担を軽減し、環境にも優しい栽培を実現しました。

環境にも優しい栽培を実現しました。

## 濃丸

は、エリンギのにおいがほとんどしないエリンギです。

エリンギのにおいが苦手な敬遠されていた方にも好評です。

## 濃丸

は、格別なコリコリ食感が楽しめます。

その食感が抜群ゆえに輪切りで調理するのがお勧めですが、その形のまま楽しみたいときは、

隠し包丁を側面に入れるとより美味しくなります。

## 濃丸

は、国内の山の資源である「杉のオガ粉」で栽培しています。

普通、エリンギ栽培には輸入トウモロコシの穂軸を使用しますが、濃丸は国産杉のオガ粉を使用します。

美しい山を守るための資源の活用と安定生産が約束されます。



▲チンジャオロースには、  
筍の代わりに濃丸を入れて。



▶ちよつと変わったところで  
濃丸とサーモンの南蛮漬。



みんなで鍋を囲むとき濃丸をぜひ仲間に入れて  
みてください。すき焼きに、しゃぶしゃぶ  
に、寄せ鍋にも！ ヤミつきになります。



▲ソテーにも。



てんぷらにも。▶

## エリンギの栄養成分

エリンギに含まれている栄養成分は、主にトレハロース、カリウム、食物繊維(βグルカン)、ナイアシン、ビタミンDです。  
その他にエルゴステロールといった、きのこ特有の成分も含んでいます。

山と人のくらしを守るきのこの研究機関

一般財団法人 **日本きのこセンター**

〒680-0845 鳥取市富安1丁目84番地  
TEL: 0857-22-6161 FAX: 0857-29-1292  
<http://www.kinokonet.com/>