

JYOTO

じょうとうじい茸



じょうとうじい茸は、自社工場内のクリーンな環境で、徹底した温度と湿度管理の元で栽培された純国産です。食の安全安心を追究した健康によい食品ですので、ぜひ一度、味と香りと食感をご賞味ください！！

城東化成株式会社

しいたけ工場



しいたけ



キクラゲ



電話・FAXでの注文を受け付けしております

TEL 0854-22-1568

FAX 0854-23-0892

アクセス

※JR安来駅より車で2分



じょうとうじい茸
直売所

レシピ

1.簡単！椎茸のチーズ焼き♪(2人前)

材料： ●椎茸(大) 4個 ●卵4個 ●ツナ缶 1缶 ●マヨネーズ 大さじ2(適量) ●チーズ 適量

- 作り方：
- (1) 石づきを取った椎茸に醤油を適量たらし
 - (2) チーズをのせてトースターで焼く
 - (3) こんがり焼けたら出来上がり♪



2.レンジ蒸し♪椎茸のうま煮☆ごま油風味(2人前)

材料： 椎茸 5～6枚 ★しょうゆ 大さじ1弱～1 ★酒・みりん・砂糖 各小さじ1 ★ごま油 大さじ1/2

- 作り方：
- (1) 椎茸は石づきを落とし、半分か1/4に切ります。大きい椎茸なら、6～10個に切ります。
 - (2) 耐熱性のお皿に椎茸を入れ、★を上からかけます。
 - (3) ラップをして電子レンジで3～5分温めます。椎茸がくたつたら終わりです。
 - (4) 調味料が全体に行き渡るように軽く混ぜてできあがり。

