

国産原料にこだわり美味しさと安心を追求！



乾燥エノキ (業務用)

低温の熱風で丁寧にじっくり乾燥させることにより
えのき茸のうま味と風味を凝縮させました



乾燥エノキ 2kg (バルク)

- 原材料：エノキ茸
- 原料産地：福岡県
- ケース入数：1袋
- 保存方法：常温 (冷暗所)
- 賞味期限：300日 (製造後)

- ◇低温乾燥法により風味豊かな乾燥エノキに仕上げました。
 - ◇食べやすい大きさにカットされているので調理も簡単です。
 - ◇ぬるま湯に浸けて30分程度で戻ります。
 - ◇保管が簡単で賞味も長いのでストックフードにも最適です。
- ※乾燥エノキは乾燥しいたげ同様、開封後は直射日光を避け冷暗所で保存して下さい。

乾燥エノキ 1kg = 生エノキ 100g × 約167本
約40%のロス

乾燥エノキ 1kgは生鮮エノキ茸 100gパック 105袋分に相当します。
【計算例：カット歩留 60% 乾燥歩留 10%※当社比】

乾燥エノキ 調理例



乾燥エノキの炊き込みごはん



乾燥エノキのお味噌汁



乾燥エノキのきんぴら



乾燥エノキのお茶

※戻し汁は捨てずにお使い下さい。よりふくよかな味と風味が堪能できます。

お問い合わせ・サンプルのご用命

株式会社ドリームマッシュ

〒833-0025 福岡県筑後市中折地 263-1

TEL:0942-65-9122

FAX:0942-65-9133

e-mail: dream-mush@mtj.biglobe.ne.jp

www.dreammush.jp [ドリームマッシュ](#) [検索](#)

