

国産原料にこだわり 美味しさと安心を追求！

国産

冷凍ほぐしエノキ (バラ凍結)



冷凍
ほぐしエノキ

500g

=



株エノキ

100g

× 9

約40%のロス

※冷凍ほぐしエノキ 500g は生鮮のエノキ茸 100g パック 9 個分に相当します。(当社例)

キノコ栽培 20 年の知識と最新の冷凍技術で
生鮮キノコのような風味と歯ごたえを再現！

- ◆国産エノキ茸を約 3 cm にカットにしてバラ凍結にしました。
- ◆独自の製法で凍結されたエノキ茸は生鮮エノキ茸のような風味と食感が再現されます。
- ◆下処理の手間が省けるので人手不足に悩む調理現場に最適です。
- ◆重大なトラブルとなる夾雑物や異物の混入が解消されます。

冷凍ほぐしエノキ 500g

■原材料：エノキ茸 ■原料産地：日本 ■ケース入数：24 袋 ■保存方法：-18℃以下で保存 ■賞味期限：365 日（製造後）

※ドリームマッシュの冷凍キノコは、凍ったまま鍋やフライパンで加熱調理をすると濃厚な風味や食感が再現され、ふっくらとフレッシュに仕上がります。

冷凍エノキ 調理例



冷凍ほぐしエノキのお味噌汁



冷凍エノキの自家製なめたけ



鮭と冷凍キノコのホイル焼き



冷凍エノキのたらこバター

お問い合わせ・サンプルのご用命

農事組合法人ドリームマッシュ

〒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

