

レストラン・給食等の業務用食材として好評です！



生鮮カットキノコ

カットキノコのメリットをご存知ですか？

株しめじ
100g



× 16 =

約35%のロス

ほぐししめじ

1kg



■原料コスト削減

きのこ類のカット歩留まりは、約55%~70%程度です。

ほぐししめじ1kgは株しめじ約1.6kgに、ほぐしエノキ1kgは株エノキ約1.8kg分に相当します。カットきのこの採用は原料仕入れコストの削減につながります。

■カット作業削減

きのこのカット作業は、1kgあたりしめじで約80円・えのきでは約90円かかります。

カットきのこの採用すると、その作業コストが削減できます。

■ごみ処分コスト削減

株状態のきのこから可食部のみを切りると約35%~45%の廃棄物が出ます。

食品残渣の処理費用は1kg当り約30円の費用が必要になるので、カットきのこを1kg仕入れると約18円のごみ処理コストが削減できます。



生きのこ3種ミックス
1kg×12袋〔要冷蔵〕

日本国内で安全・安心に栽培された生きのこ3種類を新鮮な状態でミックスにしました！

【配合比率】

しめじ40%エノキ40%エリンギ20%



ほぐししめじ(生鮮)
1kg×12袋〔要冷蔵〕

すぐに使える、石突きカット済みぶなしめじ1kgタイプ。
内容量全てが調理に使用可能で、石突きがある株のしめじより、約35%お得です。



ほぐしエノキ(生鮮)1/2カット
1kg×12袋〔要冷蔵〕

すぐに使える石突きカット済み。ほぐしエノキ1kgタイプ。

※1/3カットも対応可能。



エリンギスライス(生鮮)1/4カット
1kg×12袋〔要冷蔵〕

調理に便利な、スライスカット済みエリンギ1kgタイプ。

料理に合わせて、様々なカット対応が可能です。

※1/6・1/8カットも対応可能。

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

