

くにさき産  
乾しいたけを  
使用しています



昔ながらの伝統をそのままに、  
国東半島の自然にはぐくまれた  
香り豊かなくにさき産しいたけ  
芳醇な味を是非ご堪能くださいませ

瀬戸内の穏やかな風と波が漂う国東  
四季折々の姿を魅せる両子の高嶺  
冬の寒をしのぎ、春の訪れとともに、  
二年の眠りから目覚めるしいたけ

### 「くにさき産乾しいたけ」の特徴

国東市の乾しいたけ生産者の約半数が低温菌種駒による栽培をしています。低温菌種駒とは、発生時期が主に春のもので、発生温度が5～15℃、発生期間が4年から5年のものです。国東市は比較的標高も低く、瀬戸内気候のため温暖ですが、海からの北風・積雪もあり四季がはっきりしていることから、低温菌の生産条件に適しているといえます。

中温菌種駒については発生温度が10～20℃、発生期間が2～3年です。温度変化に比較的強く、秋から春に発生し、収穫量も確保しやすいことが特徴で、乾しいたけの主流になりつつあります。しかし、風味・食味が良い品質を重視して、低温菌種駒による栽培を行っているため、他地域と比べ数百円高い値段の実績があります。

本商品の「くにさき産乾しいたけ」については、天然種の種駒にとっても近いものを使用しているため、しいたけ特有の香りと風味が残る「しいたけの元祖」ともいえる品種になります。気候に左右されることが多く、中温菌のような多収穫品種に比べ、収穫量も少ないことから、「くにさき産乾しいたけ」は貴重なしいたけとなっています。