

自然豊かな高野山の恵み
香り豊かな最高級品 高野松茸

高野松茸（マツタケ）

○特 徴：

香りマツタケと言われるように、マツタケは香りを楽しむキノコであり、高野のマツタケは特に香りが強いと評判。

自然豊かな高野山で育ち、密度が高くずっしりとした重みのある高野松茸は、味も香りもぎゅっと凝縮された最高級品。

昔から京都の老舗料亭を中心に出荷されているので、一般にはなかなか手に入らない希少な食材。



○食べ方：【秋の香りを楽しもう】

松茸ご飯にお吸い物、土瓶蒸し、茶碗蒸し、すき焼き、天ぷら・・・松茸の食べ方はたくさん。

香りを活かして、秋の味覚をご賞味あれ。

○来 歴：

古くから高野の富貴、筒香地域には広く松林があり、住宅用材や薪、また名産である「うす板」づくりなど幅広く活用されてきた。

地域の方々が松林を里山として丁寧に利用し続け、秋には旬の「松茸」の収穫を楽しんできた。

○ 旬 ：9月～11月

○産 地：高野町 富貴、筒香地区

○問い合わせ先：橋本共栄青果市場（0736-32-0125）

○販売単位：1本から