

クロアワビタケ

調理したときのコリコリした食感と断面はまさに「山のあわび」！
通年味わえる美味しくてくせのないキノコ

◎特徴

ヒラタケ科のヒラタケ属のキノコで、中国南部や台湾で栽培されているが、高温多湿を好み栽培が難しいため、国産は少なく和歌山県では有田川町のみで栽培されている。

また、培地は紀州スギのオガコをベースにしており、菌も自家培養するなど工夫されている。

傘の表面が黒褐色で、独特の風味がありコリコリした食感や断面はあわびに似ている。



◎旬

通年

◎産地

有田川町

◎生産量

約12t



クロアワビタケのソテー

↓ 食べ方！

炒め物、天ぷら、酢の物、サラダ等々

オススメ調理法：炒め物、天ぷら、酢の物など

○販売単位：50g～500g（要望により対応可）

○出荷期間：通年

○問い合わせ先：有限会社 山幸食品（0737-32-4514）