

かつお節みたいな干し椎茸 「なば節」

12g 421円（税込）



極薄の1mmに削った、極薄のスライス干し椎茸です。通常のスライス干し椎茸は戻すのに1～2時間かかりますが、なば節は極薄のため、熱湯90秒で簡単に戻ります。農家が熟練の技術で乾燥するため、椎茸の旨味そのままに美味しく召し上がれます。宮崎県美郷町の自社農場で生産した有機JAS認証取得の原木しいたけのみを使用しています。

株式会社 HUTTE
(美郷町商工会)