

原木生しいたけ



認定日:令和4年6月17日

原木しいたけを作り始めて約40年。
原木しいたけは原木の養分のみで育つので、農薬や化学肥料も不要で人と環境にやさしい栽培方法です。
春・秋の寒暖差が激しい大石の気候はしいたけをゆっくりと育てるのに適しており、肉厚で味が濃い原木しいたけを育てることができます。

原木乾燥しいたけ



認定日:令和4年6月17日

大石のきれいな水と空気のなかで育てた原木椎茸を丁寧に乾燥させたこだわりの干し椎茸です。

しいたけパウダー



認定日:令和4年6月17日

大石のきれいな水と空気のなかで育てた原木椎茸を丁寧に乾燥させたこだわりの干し椎茸が粉末になっています。
お好み焼き、餃子、味噌汁などいろんなお料理にお試しください。

しいたけこんぶパウダー



認定日:令和4年6月17日

大石のきれいな水と空気のなかで育てた原木椎茸を丁寧に乾燥させたこだわりの干し椎茸が粉末になっています。
北海道産産こんぶが入っており、和風だしに最適です。