

香り松茸、味しめじ
それをも凌ぐ丹波の舞茸

たばやま 丹波山産 原木乾燥舞茸

おすすめレシピ

鍋物

水から入れて煮込むと、
ダシがよく出ます。
キノコや野菜などを入
れて、季節の味をお楽
しみください。
舞茸ほうとうもオスス
メです。



リゾット

うま味たっぷりの戻し汁を使ったリゾットです。
豊かな香りとシャキシャキの食感が最高です！

【材料】2人前

米 1合
玉ねぎ (みじん切り) 1個
厚切りベーコン 1枚
乾燥舞茸 5~10g
コンソメ 2個
塩 少々
黒こしょう 少々
パルメザンチーズ 適量

【作り方】

- ①乾燥舞茸を水で戻す (最低 30分)
- ②戻し汁に水を少し加え、コンソメで味付けする
- ③玉ねぎ、ベーコン、乾燥舞茸の順で炒め、生米を加えて透き通るまで炒める
- ④③に②を少しずつ加え、米に味を吸わせる
- ⑤米に少し新が残るくらいでパルメザンチーズを加え、塩、黒こしょうで味を整えて完成。



乾燥舞茸ができるまで



6月、舞茸のホダ木を伏せ
こみます。



9月下旬~10月上旬にな
ると収穫できます。



専用の乾燥機で約24時間
かけて乾燥します。



枯れ葉や土を丁寧に取り除
き、カットします。

乾燥すると重さは約1/10になります。一番
小さな12gパックでも、小さめの1株が入っ
ています。乾燥舞茸には、原木舞茸のうま味
と香りがギュギュッと凝縮されています。水
で戻すとシャキシャキの食感が楽しめます。



農事組合法人丹波山倶楽部

www.facebook.com/tabayamaclub/

〒409-0301 山梨県北都留郡丹波山村 1961 TEL0428-88-0223 tabayamaclub@gmail.com