

松きのこ会席



松きのこのサラダ

焼き松きのこ

松きのこ豚巻き

アイス松きのこ添え

松なめこ入り茶碗蒸し

松なめこすまし汁

漬物

松きのこ御飯

松きのこ
松なめこの天ぷら

- 前菜三種盛り
- ・松きのこ塩っぺ和え
 - ・松なめこ大根添え
 - ・松きのこ田楽みそ敷き

◆食事「玉乃家」にて

「松きのこ」って？

広島産松茸と椎茸の菌の突然変異から生まれた新種のキノコ。衛生的な栽培工場が無農薬栽培されているので、虫食いや汚れの心配ありません。天ぷらやホイル焼きにしても美味しいですが、なんとと言っても「生」で食べることが出来るのが「松きのこ」の特徴。裂いてスダチや塩を振って食べると、その芳醇な香りと歯ごたえを堪能することができます。

*

「松なめこ」って？

こちらも広島産なめこと松茸から生まれたどこにもない新種のキノコ。傘の部分の独特のぬるぬる食感と、松茸を思わせる軸のサクサク食感が楽しめます。煮物や汁ものはもちろん、軸の太いものは網焼きや天ぷらにしても美味。さらに佃煮にすれば常備菜として保存もできます。

世羅町で生まれた 新種キノコ 松きのこを味わう



◆工場見学

松きのこ・松なめこの生産を行う「世羅きのこ園」で栽培過程を見学

◆さらに*お土産付き*



【松きのこ&松なめこ盛り】

全員に一セットずつお持ち帰り
頂くので、ご自宅でも味わえます



①オリジナル松きのこ会席

②松きのこ工場見学

③お土産（松きのこ&松なめこ盛り）

がセットの、世羅の新種きのこを味わい尽くす企画です
期間：通年 人数：15～100名様