



こんなにも自由。

しいたけは

主役も張れる

脇役だけじゃない

撮影協力: Anello (料理) / よこやま陶芸 (益子焼)



## HOKKEN 北研とは

きのこ一筋で60年。壬生町にある、国内大手のしいたけ種菌のメーカーです。皆さんに美味しいしいたけを届けるために、常にきのこの事を考え、地域の生産者さんと共に、より美味しいしいたけや栽培方法の研究開発に取り組んでいます。



株式会社北研 新事業開発部  
「とちぎの美味しいたけグルメ」プロジェクト担当  
〒321-0226 栃木県下都賀郡壬生町中央町13番1号  
TEL: 0282-82-1100 FAX: 0282-82-1119



もっと身近に、もっとおいしく。  
とちぎ生まれのしいたけ

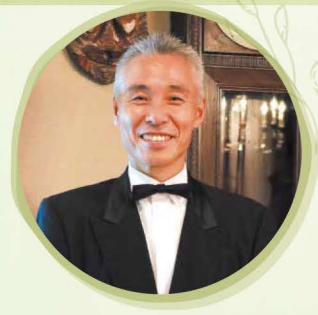


とちぎの  
美味しいたけグルメ



イタリアンレストランなのでマッシュルームやポルチーニは身近でしたが、しいたけは馴染みがなく初めてのチャレンジでした。優しい円い甘みと旨みは、イタリアンでも使いやすく、ワンランク上の味を引き出せました。

Anello owner chef 和氣 弘典 氏



昆布のグルタミン酸、鰹節のイノシン酸と並んで、しいたけ(干し)は3大旨味成分のグアニル酸がたっぷり。地元の生産者さんが手塩にかけて栽培されたとなれば、安心な上おいしさも間違いなし。肉厚のジューシーなしいたけは食べ応えがあって、どんな料理に合わせても存在感抜群です。

クローバーステーキ HOUSE 支配人 佐々木 豊 氏

しいたけ X 人気レストラン = 無限の可能性

とちぎ生まれのおいしいしいたけを、もっと気軽にもっとおいしく食べてもらおうと、しいたけ種苗の国内大手 北研と、県内の人気飲食店がコラボレーション。「とちぎのおいしいたけグルメ」としてメニュー開発し、ご提供いたしております。和食はもちろん、イタリアンやスイーツなど、料理人たちによって引き出された、しいたけの新しい魅力と可能性をぜひ感じてください。



しいたけのアヒージョ [クローバーステーキ HOUSE]

こんなにもおいしいしいたけがあったとはと感動しました。当店自慢のきのこ汁にも入れてみたところ、旨味が倍増し、常連さんにも大変好評でした。汎用性も高いので、これからいろいろなメニューに使っていききたいと思います。

みぞ家米ぞう 店長 北岡 真美 氏



しいたけのコンソメスープ・モッツアレラチーズをのせた、しいたけの蒸し焼き [Anello]



生しいたけの肉詰めフライ [みぞ家米ぞう]



しいたけのフリッタータ [Honey Cafe HoneyB]



焼きしいたけ [かつ盛 不動前店]



しいたけのギリシャ風マリネ [SMOKE MAN]



しいたけのチーズガーリックフリット [fudan cafe (for modern living)]



しいたけのヴィーガンポタージュ [MATSUGAMINE COFFEE BUILDING]



しいたけのステーキ [和牛ステーキ楼]



しいたけメレンゲ [ケーキハウスヒガノ]



しいたけおやき・しいたけのタルティヌ [パン工房“森ぱん”]



本当のおいしさを知って、しいたけファンに。

かつては原木によるしいたけ栽培をおこなっていたのですが、2003年より菌床しいたけに変更しました。水にはとことんこだわり、井戸水をイオン水に変えて使っています。今、栽培している北研の705号という品種は、見た目・食感・旨味・甘み、どれをとってもパーフェクト。その証に、某有名ホテルやコンビニでも取り扱われています。子どもたちに嫌いな食べ物を聞くと、しいたけは毎回ベスト3に選ばれるほど。食わず嫌いの子も多いと伺い、市内の小中学校へしいたけを提供する活動をしております。おいしそうに食べる子どもたちを見ると、とても幸せな気持ちになります。

一本当においしいしいたけを届けることで、しいたけを好きになってもらいたい—そんな想いを込めて、これからもしいたけづくりに邁進してまいります。

宇都宮市のしいたけ農家 柴田 賢一さんご夫妻

