



セールスポイント	通年栽培も可能ですが、きのこ本来の特性を生かすため、負荷のかからない栽培をしています(たもぎ茸は夏栽培が向いています)。成長スピードが速いので、日々丁寧に管理収穫しています。収穫後、すぐに保冷し、当日出荷するので、新鮮です。
商品の特徴	他のきのこよりも味が濃く、きのこ好きには深みのある味です。北海道原産のきのこで、初夏が旬のきのこの為長期の出荷は難しいです。広島県産きのこであることをPRしたいので、「安芸」をつけました。
食べ方提案	黄色を活かすには、瞬間加熱方法しかありませんが、加熱には向いているので天ぷらやスープ、炒めものなどの旨み食材として最適です。
栽培に関する特徴	岡山県の安全基準証明書付の菌床資材を使用しています。専用栽培施設による菌床栽培です。温度・酸素・光などの管理と超音波加湿器で適度な湿度を与えます。栽培期間中は農薬は使用していません。
取扱上の注意点	冷蔵での管理をお願いします。賞味期限は冷蔵状態で3~5日です。
その他特記事項	県内飲食店様とのお取引を希望します。品質のよい安全な美味しいきのこをお届けします。 モットーは“気候に逆らわず自然体でつくる”です。身体によいものを出荷して、お客さまから「美味しかった、元気になった」と言われるのが励みになります。



食べた人が健康になれる、旬の美味しいものを届けたいと思っています！



菌床は岡山県の安全基準証明書付の菌床資材を使用しています



夫婦2人で工夫を重ねて、より良いものをつくるよう努力しています