

きのこ屋さん通信 V.3

きのこの消費拡大に向けて！ “きのこ鍋会”

皆様ご存知の通り、現在のきのこ業界はきのこの価格低迷が深刻化しております。きのこ業界の一員として、我々に何かできないか？と思い、少しでもきのこの消費の底上げを図れば何かが変わるのでは？と考えました。きのこの消費全体でいうとほんの小さな消費かもしれませんが、とにかく少しでも消費拡大に貢献ができればと思い、善は急げと早速消費に向けての「きのこ鍋会」を開きました。今回はきのこ鍋としいたけのチーズ焼きをメインに、その他のきのこを使った様々な料理できのこ鍋会を彩りました。11月度は社員宅で1度、社員親睦会で1度の計2回おいしいきのこ料理を囲み、親睦会を行いました。

▼きのこ鍋



▲ きのこ鍋



▲ しいたけのチーズ焼き



▲ きのこの天ぷら

知って得するきのこの成分

しいたけ

しいたけは低カロリーで、ビタミン・食物繊維が豊富です。特にビタミンDは、カルシウムの吸収を助け骨粗鬆症の予防に貢献するそうです。また、しいたけに含まれるエリタデニンという物質がコレステロールの上昇を抑制し、β-グルカンにはガンの予防・進行を遅らせるという効果もあるようです。

(有)月夜野きのこ園様 in アグリフードEXPO 2009 “しいたけ味噌”



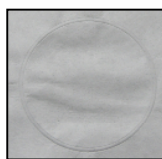
2009年8月25・26日と東京ビッグサイトにて農業者や卸業者、小売店や飲食店の方々が参加するイベント「アグリフードEXPO 2009」が開催されました。

そのイベントへ当社製品をご利用頂いている群馬県みなかみ町の(有)月夜野きのこ園様が出展されたのですが、菌床を利用した昆虫飼育用品や生しいたけの出品をし、併せて“しいたけ味噌”の試食提供をされたそうです。

その“しいたけ味噌”の評判が非常に良く、400食用意した試食が全て無くなったとのことでした。

製品紹介 S-35MM

フィルターの性能が優れているため雑菌の侵入率が少ない袋です。



通気性・通湿性がタイベックとESフィルターの中間クラスに位置しているので、どちらのフィルターを使用していてもMMフィルターに切り替える事が可能です。

自然・空調のどちらにも対応ができる万能な栽培袋です。



サカト産業 常務の阿部 より 年末のご挨拶



本年も当社栽培袋をご利用いただきまして誠にありがとうございます。

今年も残すところあとわずか、寒さも日毎に増し鍋料理の美味しい季節となりました。鍋と言ったらきのこは欠かせない食材で正にこれからが本番です。それに伴い当社の仕事も忙しくなってきます。

当社では、よりお客様に御満足頂ける様日々研究を重ね、より良い商品を一早くお届け出来る様努力しており、これからもその気持ちは変わる事無く邁進していく所存でございますので、今後ともサカト産業を宜しくお願い申し上げます。