

奥能登原木しいたけ活性化協議会

輪島市、珠洲市、穴水町、能登町

豊かな自然の中で育った、
里山のめぐみの原木しいたけ

■取り扱っているもの

品 目	出荷時期	生産量 (年間)
<ul style="list-style-type: none"> ・のとてまり ・のと115 ・乾椎茸 	12月20日頃～3月末 通年	} 15 t

■セールスポイント

●のと115

奥能登で多く生産されている「菌興115号」をブランド化。能登の風土に適し、美味で大きくなるのが特徴です。

特にこの「のと115」は、原木栽培なので豊かな風味と緻密な肉質による歯切れの良い食感が楽しめます。

●のとてまり

「のと115」の中から傘が8cm、肉厚3cm、巻き込み1cm以上のものを厳選した最高級しいたけです。原木ならではの香りと食感に加え、肉厚で食べ応えのあるのが魅力で、「山のアワビ」「ステーキしいたけ」とも呼ばれています。

●乾椎茸

原木育ちの「のと115」他からつくった乾椎茸。しいたけの旨味、栄養が凝縮されています。



代表者 樋下 義勝 (ひのした よしかつ)
 連絡先 〒927-0052 鳳珠郡穴水町字平野3-21-3
 全農いしかわ穴水事務所(担当:脊戸)
 TEL: 0768-52-1240 FAX: 0768-52-2217
 e-mail: seto-hiroki@zennoh.or.jp