



青葉ファームランド

椎茸食べて健康生活!

毎日の健康的な生活に欠かせない出汁や乾燥椎茸焼くだけで簡単に美味しさを感じられる生椎茸青葉ファームランドさんは皆さんの毎日の調理に取り入れていただく椎茸の栽培・販売をしていらっしゃいます。ハウスの中は椎茸の香り、そして奥の栽培スペースでは菌床にスクスクと育つ椎茸でいっぱいでした。特徴を伺うと香りの良さと肉厚ということです。一度冷凍してから調理するとより一層香りが引き立つとのこと。ぜひ試したいですね。出汁・乾燥スライス・生椎茸、その日のお料理に合わせて使っていただきたいと思います。出汁は毎日出番となりそうですね!

- ・生椎茸 100g 100円～
- ・だし取り用 乾燥椎茸 5g 10個入り 250円～
- ・乾燥 椎茸スライス 30g 300円～
- ・乾燥 どんこ 60g 600円～

※実際の価格と異なる場合があります。



取材スタッフが作って
みました♪♪

- ◆出汁入り椎茸の卵焼き
- ◆干し椎茸の含め煮とほうれん草の和え物
- ◆生椎茸のガーリックバター醤油焼き
- ◆干し椎茸とざく切り野菜の和風スープ



地産地消に
胃袋が
喜ぶ♪



ハウスで
声をかけて
くだされば
ご希望の商品を
販売させて
いただきます

就労継続支援B型事業所
青葉ファームランド
青葉区鉄町518 (栽培所・販売所)
Tel:045-530-5226
営業時間
月曜日～金曜日
(夏季・年末年始休暇あり)
10:00～15:00
駐車場 5台分有り



ほーむ
ページ

