

・・・どうして身延町八坂なのか？・・・

江戸時代より「甲州指折りの辺境の地」と言われ現在の住民は今福氏のみ。

自然環境に適し、そのままで育っているから、美味しい、そして安全



今福家の先祖は代々この地を治め、武田家にも仕えていた。

・・・どうして原木椎茸か？・・・

広葉樹のおがくずにフスマ等の栄養源を加えた培地を使い、温度と湿度管理が出来る空調施設できのこを育てる「菌床栽培」とクヌギの原木を使い自然の中の林で育てる「原木栽培」では、美味しさがまったく違います。



今福さんの椎茸が美味しく大きいのは、ホダ木が太いからだと思う



・・・なぜ、冷凍するのか？・・・

鈴木徹先生に聞きました



©ntv

しいたけに含まれるアミノ酸などのうまみ成分は、冷凍によって増えることが研究によってわかってきました。一旦冷凍したものを加熱するとグアニル酸といううまみ成分が増加します。冷凍をして細胞が傷つくことでうまみ成分がたくさん出るためです。



世界一受けたい授業より

経歴

昭和54年4月 東京水産大学水産学研究科食品工学専攻修士課程 入学  
昭和61年4月 東京大学大学院農学研究科農芸化学専攻博士課程 入学  
平成16年4月 東京海洋大学 海洋科学部 教授



Buonissimo!



身延町八坂産

冷凍 信玄椎茸



やまなし食品株式会社  
YAMANA FOOD PRODUCTS CO., LTD.

電話番号 055-273-4561

甲信食糧株式会社

シーズン中 産地見学会をしています。詳しくはご担当まで。