

穫れたて★即日出荷

期間/10月26日(土)▶12月20日(金)

新鮮うまい!



新鮮なしいたけは
焼きものが
うまい!

★バター焼きにし、少量の醤油を落としていただくのも美味しい!

アサノの椎茸

軸も裂いて一緒に焼く



クッキングプレート



しいたけの
ハンバーグ詰め

煮物/揚物/炊め物も
うまい!



しいたけ天ぷら



和風ポトフ



鮮度・風味・食感

うまいを閉じ込める



両面焼きグリル

しいたけのみぞれ鍋 <材料4人分>

- ・生しいたけ 8枚
- ・豚ばら肉薄切り 300g
- ・水菜 1/2束
- ・大根 1/2本
- ・昆布(だし汁用) 適量
- ・酒(だし汁用) 適量

<作り方>

- ①豚肉は食べやすい大きさに切る。
- ②大根はすりおろし、水にさらしてざるにあげる。
- ③しいたけは石づき(※)をおとし、軸をつけたまま半分に切る。
- ④水菜は5cm長さに切る。
- ⑤水3カップと昆布と酒を入れ煮立てた鍋に豚肉としいたけを入れる。火が通ったら大根おろしを加えひと煮たちし、水菜をのせる。ぼん酢にレモンを絞り入れ、いただく。

※石づきとは、軸の先端のことです。



生産出荷

翌日着



ここが
ポイント

3
日目

その後も
おいしく食せます

5
日目

ここが
ポイント

7
日目

生のまま保存(鮮度、風味、食感を保つ)

野菜



- 冷凍/お好みの大きさに切り、封をして保存。解凍せずに調理。
- 冷蔵/切らずに丸ごと封をして保存。

新鮮なしいたけには、

悪玉(LDL)コレステロールを下げる
エリタデニンが豊富!!



動物実験で報告されています。
また、食物繊維が含まれていてカロリーも低めです。

高品質★天日干し椎茸



干しいたけは

煮物/和え物/汁物も
うまい!



ここが
ポイント



穫れたて新鮮を
天日でじっくり干した椎茸には、

旨み成分
グアニル酸が豊富!!

骨を作るために必要な
ビタミンDが多い!!

お煮しめ <材料4人分>

- | | | | |
|--------|-----|-----------|------|
| ・人参 | 8個 | ・出し汁 | 3カップ |
| ・里いも | 8個 | ・砂糖 | 大2 |
| ・レンコン | 4cm | ・薄口醤油・みりん | 各大3 |
| ・干しいたけ | 4枚 | ・塩 | 小2/3 |
| ・きぬさや | 12枚 | ・酒 | 大3 |



<作り方>

- ①里いもの皮は六方にむき、塩でもんで水洗いする。
- ②きぬさやはすじを取る。その他の材料は食べやすい大きさに切っておく。
- ③鍋に調味料を入れ、きぬさや以外を入れ火にかける。
- ④きぬさやは軽くゆで、途中で煮汁を少量取り出し漬けておく。
- ⑤具が柔らかくなったら火を止めて、冷めたらまた火にかける。3回ほど繰り返す。

3,000円以上の場合、岡山県内のみ送料無料となります。
その他の地域は別紙送料表の料金を承ります。

3,000円

送料

以上で代引手数料 無料!

期間/10月26日(土)▶12月20日(金)



■ご注文例

各3個ご購入
価格(税込)3,048円の場合
送料+代引手数料
(420円+315円)▶**無料**

■ご予算に応じたご注文を承ります。

ここが
ポイント

アサノの椎茸

①生椎茸(秀L)6枚入り

198円



②生椎茸(2L)8枚入り

398円



③乾燥椎茸スライス
(13g)

210円



④乾燥椎茸ホール
(20g)

210円



■ご注文
お届けに
ついて

- ・電話の際に「アサノ椎茸チラシを見た」/商品名/注文数/氏名/連絡先/お届け希望時間帯をお申しつけください。
- ・数に限りがあるため日付指定はご遠慮ください。
- ・宅配便でお届けします(送料420円・代引手数料315円)。
- ※3,000円以上ご購入の場合、送料・代引手数料は**無料**です。

ご注文は下記フリーダイヤルまで。

365日!24時間!いつでもOK!



0120-365-241

※携帯電話 PHSからもご利用になれます

浅野産業株式会社 食品事業部

きのこ生産課/〒706-0151 玉野市長尾1632 0863-31-0180

<http://www.asano-sangyou.co.jp/>

担当

浅野産業

検索

ヤマト運輸

送料一覧表(税込)

		3,000円未満 の場合の送料	3,000円以上 の場合の送料
北海道	北海道	1,575	1,155
北東北	青森	840	420
	秋田	840	420
	岩手	840	420
南東北	宮城	840	420
	山形	840	420
	福島	840	420
関東	群馬	840	420
	栃木	840	420
	山梨	840	420
	茨城	840	420
	千葉	840	420
	埼玉	840	420
	東京	840	420
	神奈川	840	420
信越	新潟	840	420
	長野	840	420
北陸	富山	577	157
	石川	577	157
	福井	577	157
中部	静岡	577	157
	愛知	577	157
	三重	577	157
	岐阜	577	157
関西	大阪	577	157
	京都	577	157
	奈良	577	157
	滋賀	577	157
	兵庫	577	157
	和歌山	577	157
中国	島根	577	157
	鳥取	577	157
	山口	577	157
	広島	577	157
岡山	岡山	420	0
四国	愛媛	577	157
	香川	577	157
	高知	577	157
	徳島	577	157
九州	福岡	577	157
	佐賀	577	157
	長崎	577	157
	熊本	577	157
	大分	577	157
	宮崎	577	157
	鹿児島	577	157
沖縄	沖縄	1,260	840