

ぷりぷり・こりこりの幸せ♪

絶品! 国産きくらげのトリコ♥

安心・安全な
美容&
健康食材

こりこりとした食感がやみつきになる、きくらげは栄養たっぷりなのに、強い風味がなく、様々な料理に使いやすい名食材。
地元の農園「春日井ファーム」から、自慢の商品をお届け。



健康食品として、今注目の「きくらげ」。国内自給率はわずかで、市場に流通するほとんどが中国産だけど、実は、愛知県で生産しているって、存じ？春日井市の「春日井ファーム」では、国産きくらげを栽培期間中農薬不使用で育てている。新鮮な生のきくらげは、食感が格別で、遠方から足を運ぶファンもいるほど人気だ。生のきくらげをはじめ、保存

おいしいだけじゃない!
栄養豊富なきくらげを日常に。



に便利な乾燥きくらげや、きくらげ入りのこんにやく、フリーズドライ味噌汁、パスタソース、アイスクリームなど、驚きの加工食品も充実。春日井市にある直売店の他、オンラインショップ(楽天市場)でも購入できる。2020年春から開設された、Webサイト「きくらげランド」のレシピを参考に、いろいろな料理にチャレンジしてみよう。

きくらげのここがすごい!

- ☑ ビタミンDが豊富
 - ・骨粗しょう症予防
 - ・免疫力向上
 - ・認知症予防 など
- ☑ 食物繊維が豊富
 - ・腸内環境を整える
 - ・便秘の改善
 - ・ダイエット など
- ☑ レシピが豊富
 - ・鍋料理やオムレツ、焼きそば、スープなど、和洋中問わず相性抜群。

気軽に楽しく、きくらげ生活をスタート

Topic 03

Webサイト「きくらげランド」で、おすすめ商品とレシピを公開中

かわいい公式キャラクター「きくらげ王子」が、迎えてくれるWebサイトは、きくらげコンテンツが満載。農園や実店舗、オンラインショップの案内から、絵本動画、レシピまで、きくらげがぐっと身近に。SNSもチェック!

二次元コードから
アクセス



Recipe!

きくらげの佃煮

調理時間の目安 20分



材料(3~4人前)

乾燥きくらげ.....20g

●調味料

しょうゆ.....大さじ1

みりん.....大さじ2

酒.....大さじ1

作り方

1. きくらげを水でもどす
2. 1のきくらげを5mm幅程度に切る
3. 2のきくらげと、調味料をフライパンに入れ、弱火で煮立たせる

応用

千切りのきゅうり、ごま油と和えてもおいしい

きくらげは、様々な料理と相性抜群◎

※調理例



Topic 01

日本初?! きくらげ専門店
「モーグ・マルシェ(直売店)」。

地域貢献として、障がい者の「働きたい」という気持ちを応援するため、開設された「春日井ファーム」で栽培される、生・乾燥きくらげや加工食品を販売。店舗内のシェアキッチンでは、少人数制のきくらげ料理教室も行う。

国産きくらげ専門店 MOOG MARCHÉ (モーグ・マルシェ)
愛知県春日井市花長町2-10-1 ☎0568-37-0141
10:00~16:00 土・日曜定休



Topic 02

便利な オンラインショップで、
気になる商品をお取り寄せ♪

生きくらげや、様々な珍しい加工食品のお試しセットから、お得なまとめ買いセットまで、豊富な商品ラインナップ。



楽天市場でも販売中!

楽天 春日井ファーム

検索