

ラーメンの価値を上げる
一杯の名脇役

愛知県産 生きくらげが 選ばれる理由

新鮮そのまま!
生きくらげ
だからこその
美味しさ

中国産が主流のきくらげ市場で、
今注目されているのが
愛知県産の「生きくらげ」。
肉厚でプリプリの食感と高い品質で、
ラーメンの価値を一段と引き上げます。

理由
01



プリプリの食感

春日井ファームのきくらげは
肉厚で歯応え抜群。
スープとの相性も抜群。

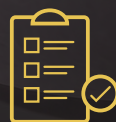
理由
02



安心の国産品質

徹底した衛生管理のもとで
栽培されたきくらげ。
丁寧に育てられています。

理由
03



多彩な規格対応

丸いまま、スライスタイプなど
用途に合わせた納品が
可能です。

用途に合わせて選べる商品形態

ホール

肉厚で存在感があり、
トッピングに最適。
食感をしっかり
楽しめます。



スライス

細切りでスープや
炒め物にも◎
メニューの幅が
広がります。



調理例


湯通し
30秒~1分
熱湯にさっと
くぐらせるだけ


炒め
1~2分
軽く炒める
だけ

業務用サンプルをご用意しています。まずは、肉厚な食感と品質をお確かめください。

問い合わせは
コチラから!!



KASUGAI FARM
春日井ファーム



愛知県春日井市花長町2-26-2
TEL.0568-37-0141

