

アワビのような食感の「女鹿平あわび茸」と
天然舞茸に限りなく近い「女鹿平舞茸」を使った料理を期間限定で提供

『きのこフェア』開催-TAUメリプリンチペッサ銀座店-

<開催期間 2019年9月1日(日)~30日(月)>

ひろしまブランドショップTAUのイタリアンレストラン「MERI Principessa(メリプリンチペッサ)銀座店」では、9月1日から30日まで「きのこフェア」を開催します。

メリプリンチペッサ銀座店では、広島から届く新鮮な魚介類、肉、野菜、チーズなどの食材を生かした料理を提供しており、今回は中国山地のほぼ中央に位置する廿日市市の生産者である「きのこ屋本舗(きのこやほんぼ)」の、自然に近い生育環境の中で育てられた“きのこ”を使った料理を期間限定で提供します。

フェアでは、肉厚でアワビのような食感の「女鹿平(めがひら)あわび茸」と天然に近い舞茸本来の風味と香りを再現した「女鹿平舞茸」を使用した次の3種類の料理を提供します。

- ・「きのこ屋本舗の女鹿平あわび茸と女鹿平舞茸のスパゲッティ」
- ・「きのこ屋本舗の女鹿平あわび茸と女鹿平舞茸のフンギ・エ・サラミ」
- ・「きのこ屋本舗の女鹿平あわび茸と女鹿平舞茸のロースト」

この2つの“きのこ”は、魅力ある広島の幸として、食のプロの審査に合格した商品で構成する「広島県産応援登録制度」に登録されています。

ご多忙中のことと存じますが、貴メディアでのご紹介やご取材を賜りますようお願い申し上げます。



女鹿平あわび茸



女鹿平舞茸



メリプリンチペッサ銀座店

《フェア概要》

【期間】2019年9月1日(日)~30日(月)

ランチ:11時30分~15時

ディナー:17時30分~23時

【場所】ひろしまブランドショップTAU

3階広島イタリアン「MERI Principessa(メリプリンチペッサ)銀座店」

(東京都中央区銀座1-6-10)

【フェアメニュー】

きのこ屋本舗の女鹿平あわび茸と女鹿平舞茸のスパゲッティ

「女鹿平あわび茸」と「女鹿平舞茸」を使用し、仕上げに羊のチーズ「ペコリーノ」を乗せたパスタです。2つのきのこ羊のチーズ「ペコリーノ」の組み合わせは相性抜群です。

【提供価格】ランチ：コース料金にプラス 200 円(税抜)
ディナー：1,280 円(税抜)



きのこ屋本舗の女鹿平あわび茸と女鹿平舞茸の フンギ・エ・サラミ

「女鹿平あわび茸」と「女鹿平舞茸」にサラミ、アンチョビ、バジル、オレガノを合わせたピッツァです。「女鹿平あわび茸」の肉厚な食感と「女鹿平舞茸」の風味と香りをピッツァでお楽しみください。

【提供価格】ランチ：コース料金にプラス 200 円(税抜)
※ディナーなし



きのこ屋本舗の女鹿平あわび茸と女鹿平舞茸のロースト

「女鹿平あわび茸」と「女鹿平舞茸」をシンプルにローストし羊のチーズ「ペコリーノ」を乗せました。「女鹿平あわび茸」の肉厚な食感と「女鹿平舞茸」の風味と香りをダイレクトに楽しめます。

【提供価格】ディナー：880 円(税抜)
※ランチなし



【参考情報（生産者情報）等】

《きのこ屋本舗(廿日市市)》

きのこ屋本舗が「女鹿平あわび茸」と「女鹿平舞茸」を生育している廿日市市吉和は、中国山地のほぼ中央に位置しており、豊かな自然に恵まれています。

きのこ屋本舗では、より自然に近い生育環境の中、味にこだわり栽培しています。

＜女鹿平あわび茸＞

「あわび茸」の最大の特徴は、他のきのこには無い食感の良さにあります。アワビに似た食感で、女鹿平高原で栽培する事から「女鹿平あわび茸」の名前となりました。

＜女鹿平舞茸＞

廿日市市吉和の女鹿平山では、香り高い天然舞茸が自生しています。女鹿平舞茸は、その天然舞茸を再現するため、時間と手間をしっかりとかけて、味と品質重視の天然により近い風味の舞茸に育てています。



※詳細は「広島県産応援登録制度HP (<https://www.hiroshima-ouen.com/1447>)」をご確認ください。

