


企業情報

企業名	株式会社アスリー	工場等写真	
企業名(英字)	ATHREE Co.,Ltd.		
代表者名	川谷 彰紘		
住所	熊本県球磨郡あさぎり町岡原南269		
担当者名	野上 志郎		
担当者名(ローマ字)	Nogami Shiro	担当者顔写真	
email	b3life@lake.ocn.ne.jp		
TEL	092-791-1997		
FAX	092-791-1799		
ホームページURL	http://アスリー.com/		
認証等			
年間売上高			
従業員数	2		

希望する取引	直接のみ	
外国語メール対応	日本語可	
外国語ラベル作成	英語可 フランス語可	
取引中の相手国輸入卸業者	なし	

企業紹介	<p>株式会社アスリーの代表を務めます川谷です。 私どもの会社は、平成25年3月に創業したまだ若い会社です。 一般的にあまり馴染みのないたもぎ茸を何故、製造・販売するようになったか・・・そこから話させていただきます。 たもぎ茸に出会ったきっかけは、進行性のガンを患った父の入院中です。</p> <p>たもぎ茸栽培のようす 父の苦しむ姿を見て、少しでもその辛さを軽減できないかと、いろいろ調べていく中でたもぎ茸のことを知りました。たもぎ茸は、北海道に自生するキノコですが、収穫期間が2~3ヶ月と短く、大変貴重なキノコです。もともとキノコは体に良いといわれていますが、その中でも、たもぎ茸の栄養価は群を抜いていました。知れば知るほどそのパワーには驚かされました。そして、『たもぎ茸で病気に苦しむ人を救える』と確信し、生産者が非常に少なく、幻のキノコといわれるたもぎ茸の製造を始めました。</p> <p>たもぎ茸は、温度や湿度の管理がとても難しく、栽培には神経を使います。さらに、排気ガス等の有害物質を吸収しやすいデリケートな一面ももっています。当然、栽培する環境も大切です。当社は、熊本県の南部、日本三急流のひとつ球磨川と貴重な動植物の宝庫・白髪岳を擁する球磨郡あさぎり町にあります。アスリーのたもぎ茸は、その自然豊かな田舎町で、きれいな水ときれいな空気の中、ストレスもなくすくすく育っています。 生活習慣病、精神的なストレス、深刻化する大気汚染など、現代人は常に健康への不安を抱えています。多くの皆様の、トラブルに負けない身体づくりのお手伝いをさせていただくため、スタッフ一同、真摯に業務に取り組んでおります。 当社の『花咲たもぎ茸』を通して、皆様に健康であることの幸せを実感していただくこと。それが私たちの最大の願いです。</p>
製造工程	菌床からたもぎ茸を収穫 → 乾燥器にて乾燥(品質チェック) → パッケージング(品質チェック) → 完成

商品規格

商品名	花咲たもぎ茸	商品サイズ	
商品名(英字)	HANASAKI TAMOGITAKE	縦(cm)	23
内容量	20g	横(cm)	15
1ケースあたり入数	12個	高さ(cm)	7
最低納品ケース数(最小ロット)	1ケース	重量(g)	30
販売時期	通年	ケースサイズ	
保存方法	高温多湿、直射日光を避け、なるべく冷暗所に保存してください。	縦(cm)	
開封後保存方法	お早めにお召し上がりください	横(cm)	
賞味期限	1年	高さ(cm)	
消費期限		重量(g)	
JANコード		アレルギー	
容器材質		サンプル無償提供可能量	10個(1個 10g)
パッケージ材質	PE. PET	おいしい時期	通年
CROSS FOODS販売価格		供給可能量	月200kg
		在庫量	なし
遺伝子組み換え原料の有無	無	注文後国内出荷までの日数	栽培状況によります。 ※注文数が多い場合45~60日程度
MSG(グルタミン酸ナトリウム)の有無	無	記載事項有効期限	
原産地証明 自社で取得	あり	成分分析	あり
放射能検査	済	残留農薬検査	不要

原材料と配合比率

成分分析

原材料	原産地	配合比率	成分	量	測定方法
花咲たもぎ茸	熊本	100%	エネルギー量	178Kcal/100g	
			脂肪		(酸分解法)
			飽和脂肪		
			炭水化物	36.9g/100g	
			糖類		
			たんぱく質		(ケルダール法)
			塩分	0.0099g/100g	(原子吸光光度法)

商品写真

<全体>



<拡大>



商品説明

<p>「誰が食べる？」 (ターゲット)</p>	<p>レストランメニュー、一般家庭</p>
<p>食べる場面</p>	<p>レストランメニュー、一般家庭料理</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>●だし汁が美味しく食感抜群！ 古くから「だしのよく出るキノコ」として珍重されている日本でも数少ないきのこです。 ・風味は、野性味のあるポルチーニよりマイルドなので色んなお料理と相性がいいです。 ・味は、濃厚です。【旨み】が凝縮されています。旨みがお料理の味に深みを出し美味しさが増します。旨みが濃いので他の調味料が少なくて済みます。 ・食感は、歯ごたえがありお料理のアクセントになります。 ・乾燥たもぎ茸は、チップスとしてそのまま食べてもOK！噛めば噛むほど旨みが出ます。 【旨み】とは…昆布に多く含まれる「グルタミン酸」のことです。昆布には深いコクとまろやかさがありますが、それを日本では「旨み」と呼びます。昆布やかつおぶしが「旨み」の代表的な味わいで、それらから「だし」をとりお料理に使用します。古来より、日本料理には欠かせない味のひとつです。</p>
<p>日本国内での一般的な調理法</p>	<p>※お湯に5分浸して使う…お湯に5分浸して柔らかくなったら軽く絞って使います。お料理によっては、絞らずに使ったり、強く絞って使います。お湯に浸すことで柔らかくなり、お料理の具材として使いやすくなります。お湯にたもぎ茸の旨みが溶けだして「だし」が取れますので、捨てずにスープやソース、炒め物などに混ぜて使って下さい。味に深みが出ます。</p> <p>■たもぎ茸のきんぴら風(野菜の醤油炒め)</p> <p>材料 乾燥たもぎ茸…20g *お湯で約5分もどす。 にんじん…1/2 すりゴマ…適量 しょうゆ…適量 料理酒…適量 みりん…適量 たかのつめ…一つまみ(輪切り) ごま油…大さじ1</p> <p>・作り方 1・にんじんの皮をむき、食べやすい大きさに短冊切りにし、熱したフライパンにごま油入れ、たかのつめを20秒ほど炒めてからにんじんを炒めます。 2・にんじんがしなってきたら、お湯でもどしたたもぎ茸と一緒に炒め、調味料を適量と乾燥をもどした出汁大さじ2杯ほど入れます。 3・炒めながら水分を飛ばしていきます。 4・水分が飛んだら味をみて調整します。 5・出来上がったら、皿に盛り付けゴマをふりかけたら完成！！</p> 
<p>海外での調理法・用途(推定)</p>	<p>■たもぎ茸のバター炒め</p> <p>・材料 乾燥たもぎ茸…20g *お湯で約5分もどす。 ほうれん草 1束 バター 10g(お好みの量) 醤油 少々(隠し味) 塩コショウ 少々</p> <p>①ほうれん草をゆでます。 ②たもぎ茸を食べやすい大きさに裂きます。 ③フライパンを熱し、バターを入れます。 バターが溶けたら、お湯でもどしたたもぎ茸を入れて炒めます。 ④茹でたほうれん草を入れ、サッと炒め、醤油、塩コショウで味を整えて出来上がり♪</p> <p>※オリーブオイルをお好みで足しましょう。 バターとたもぎ茸の相性は抜群です！ たもぎ茸が入ることで、バターとお野菜のコクが増し、大変美味しくなります。柔らかいほうれん草と歯ごたえのあるたもぎ茸と一緒に食べることで食感が楽しめます。 隠し味にお醤油を足してみして下さい。 たもぎ茸とお醤油の香ばしい旨みと香りがお料理を最高のものに仕上げてくれます。</p> 
<p>その他特記事項</p>	<p></p>