九州椎茸販売



次ページにはメーカーからのパンフレットがございます。 来年度はぜひお立ち寄りください。

商品名	九州産 茶よりしいたけ						
規格	500g		賞味期限	1年			
JANコード			ITFコード				
原料原産地	九州産		希望小売価格				

	入数	サイズ (mm)	総重量(g)
単品	-		
実施検査			
細菌検査、放射能検査、残留農薬検査			

発注単位 リードタイム リードタイム 保存方法 高温多湿を避け、常温で保存してください。



商品特徴

原木で栽培した、九州産の椎茸になります。風味が良く、弾力のある歯ごたえです。

主な産地は、宮崎県、大分県、熊本県になります。

使用方法

5℃前後の冷水で、冷蔵庫で24時間かけて戻すのが一番良いです。

販売者	九州椎茸販売株式会社 TEL 048-422-5561			FAX	048-422-5530
住所	〒335-0034 埼玉県戸田市笹目5-17-1			担当	木皿儀 誠二
加工者	株式会社岡田商店 TEL 0982-62-5005		FAX		
住所	〒889-0901 宮崎県東臼杵郡美郷町北郷区宇納間63		担当	岡田 栄一	

商品名	九州産 茶よりしいたけ						
規格	1kg	賞味期限	1年				
JANコード		ITF⊐ード					
原料原産地		希望小売価格					

,	入数	サイズ (mm)	総重量(g)
単品	-		
		実施検査	
細菌検査、放射能検査、残留農薬検査			

発注単位リードタイム保存方法高温多湿を避け、常温で保存してください。



商品特徴

原木で栽培した、九州産の椎茸になります。風味が良く、弾力のある歯ごたえです。

主な産地は、宮崎県、大分県、熊本県になります。

使用方法

5℃前後の冷水で、冷蔵庫で24時間かけて戻すのが一番良いです。

販売者	九州椎茸販売株式会社 TEL 048-422-5561			FAX	048-422-5530
住所	〒335-0034 埼玉県戸田市笹目5-17-1			担当	木皿儀 誠二
加工者	株式会社岡田商店 TEL 0982-62-5005		FAX		
住所	〒889-0901 宮崎県東臼杵郡美郷町北郷区宇納間63		担当	岡田 栄一	

商品名	国産 菌床スライスしいたけ					
規格	500g / 1kg	賞味期限	1年			
JANコード		ITFコード				
原料原産地	国産	希望小売価格				

	入数	サイズ (mm)	総重量(g)
単品	-	830×460×600	
細菌検査、放射能検査、残留農薬検査			

発注単位リードタイム保存方法高温多湿を避け、常温で保存してください。



商品特徴

菌床で栽培した、国産の椎茸をスライスしました。水戻りも早く、手軽に使える「簡単便利」 商材になります。

主な産地は大分県、熊本県、宮崎県、長崎県、鹿児島県、愛媛県、山口県になります。

使用方法

5℃前後の冷水で、冷蔵庫で戻すのが一番良いです。

販売者	九州椎茸販売株式会社 TEL 048-422-5561			FAX	048-422-5530
住所	〒335-0034 埼玉県戸田市笹目5-17-1			担当	木皿儀 誠二
加工者	株式会社耶馬渓しいたけ /株式会社岡田商店 TEL			FAX	
住所				担当	

商品名	国産きくらげ 石づき切り				
規格	100g	賞味期限	1年		
JANコード		ITFコード			
原料原産地	国産	希望小売価格			

	入数	サイズ (mm)	総重量(g)
単品	-		
細菌検査、放射能検査、残留農薬検査			

発注単位リードタイム保存方法高温多湿を避け、常温で保存してください。



商品特徴

食物繊維が豊富で、カルシウム、鉄分、ビタミンDが含まれています。余分な石づきをカットしてありますので、そのまま使用できる「簡単便利」商材になります。

大分県、熊本県、宮崎県、長崎県、愛媛県、山口県、島根県、鳥取県での契約栽培品 となります。

使用方法

水に浸して約40分前後で、約5-6倍になります。

販売者	九州椎茸販売株式会社 TEL 048-422-5561			FAX	048-422-5530	
住所	〒335-0034 埼玉県戸田市笹目5-17-1			担当	木皿儀 誠二	
加工者	株式会社耶馬渓しいたけ TEL 0979-27-3311			FAX		
住所	〒871-0715 大分県中津市山国町宇曽1143-6			担当	松葉 和則	

商品名	九州産 中葉足切りしいたけ (菌床)				
規格	500g	賞味期限	1年		
JANJ-F		ITFコード			
原料原産地	 九州産	希望小売価格			

	入数	サイズ (mm)	総重量(g)	
単品	-	830×460×600		
実施検査				
細菌検査、放射能検査、残留農薬検査				

発注単位リードタイム保存方法高温多湿を避け、常温で保存してください。



商品特徴

菌床で栽培した、九州産の椎茸になります。足を切ってありますので、ひと手間省ける「簡単 便利」商材になります。

主な産地は、宮崎県、大分県、熊本県になります。

使用方法

5℃前後の冷水で、冷蔵庫で24時間かけて戻すのが一番良いです。

販売者	九州椎茸販売株式会社 TEL 048-422-5561			FAX	048-422-5530
住所	〒335-0034 埼玉県戸田市笹目5-17-1			担当	
加丁者	株式会社耶馬渓しいたけ	TEL	0979-27-3311	FAX	
住所	〒871-0715 大分県中津市山国町宇曽1143-6			担当	松葉 和則

商品名	国産きくらげスライス			
規格	100g	賞味期限	1年	
JANコード		ITFコード		
原料原産地	国産	希望小売価格		

	入数	サイズ (mm)	総重量(g)		
単品	-				
細菌検査、放射能検査、残留農薬検査					

発注単位リードタイム保存方法高温多湿を避け、常温で保存してください。



商品特徴

食物繊維が豊富で、カルシウム、鉄分、ビタミンDが含まれています。スライスしてありますので、すぐに水戻しでき、そのまま使用できる「簡単便利」商材になります。

大分県、熊本県、宮崎県、長崎県、愛媛県、山口県、島根県、鳥取県での契約栽培品 となります。

使用方法

水に浸して約40分前後で、約5-6倍になります。

販売者	九州椎茸販売株式会社 TEL 048-422-5561		FAX	048-422-5530	
住所	〒335-0034 埼玉県戸田市笹目5-17-1			担当	木皿儀 誠二
加工者	株式会社耶馬渓しいたけ	TEL	0979-27-3311	FAX	
住所	〒871-0715 大分県中津市山国町宇曽1143-6			担当	松葉 和則