

Voice

新創刊 2023 / Spring
[ヴォイス]

実はおいしい、
舞茸の軸

おいしく、
むだなく、
たべるよろこび。

大平きこの研究所(埼玉県)
大平洋一さん

Oisix



おいしく、むだなく、たべる

きょうの献立、
これにしよう。

Recipe

厚切りうまいたけのコンソメチーズ焼

材料(2人前)

まいたけの軸 … 125g
(大きい場合は食べやすい大きさにほぐす)
オリーブオイル … 大さじ1
コンソメ … 小さじ1
ピザ用チーズ … 40g

作り方

- ① 深めの耐熱皿にまいたけの軸、オリーブオイル、コンソメを入れ、混ぜ合わせる。ふんわりラップをして600wのレンジで3分加熱。
- ② スプーンで再度全体を混ぜ合わせる。
- ③ 上からチーズを散らす。
- ④ ③をトースターで6分焼く。

Point

レンジ加熱することで
食感に残しつつ火通りも◎。
とろりチーズをからめて
めしあがれ。



※売り切れ次第、販売終了となります。※画像はイメージです。

Kit

本誌で紹介の『厚切りうまいたけ』が
セットになったKit Oisix販売中!



厚切りうまいたけと
鶏の照りたま丼

News

「テレビ東京系 ガイアの夜明け」に
Oisixが登場します!

いつもOisixをご利用いただきありがとうございます。2023年4月28日(金)夜10時より放送の日経スペシャル「ガイアの夜明け」にOisixが登場! 開発の裏側や食への想いなど、ぜひご覧いただきたい内容となっております。放送後は、販売ページで紹介商品がご購入いただけますので、お楽しみに。

日経スペシャル「ガイアの夜明け」
～毎週金曜夜10時～10時54分 テレビ東京系にて放送中～
※番組の都合により放送日時・内容が変更となる可能性がございます。
また、配送のタイミングにより、放送後のお知らせになってしまうことをご了承ください。

Voice



Voice創刊号はいかがでしたか?

Voiceは、作り手のみなさんの想いや
商品のストーリーをお伝えする
不定期発行の冊子です。
ご意見・ご感想、生産者さんへのメッセージは、
右記の二次元コードから投稿フォームに
アクセスいただき、お寄せください。

Message!!!



Voice
#1 2023年4月
発行 / Oisix



本誌の印刷は、植物油インクを使用し、大気汚染の抑制に努めています。植物油とは、再生産可能な大豆油、亜麻仁油、桐油、ヤシ油、パーム油等植物由来の油や、それらの廃食用油等をリサイクルした再生油のことです。



今まで流通されにくかった、舞茸の“軸”。『舞茸通の方が『舞茸は、やっぱり軸がおいしい!』とおっしゃっていたのが忘れられない。味が濃く、カサも肉厚。独特の食感と旨みをぜひ味わってみてください!』(大平さん)。

おいしいコラム

2

おいしい舞茸の栽培を末長く受け継いでいけるように、太陽光を活用したクリーンエネルギーの使用や、舞茸収穫後の廃菌床(国産広葉樹のオガとフスマなどの副原料をブレンドしたもの)をバイオマスボイラーの燃料として再利用するなど、地球環境に配慮した取り組みも行っている。「独自の配合で仕込んだ廃菌床は、燃やしたあとも非常に良質。近所の農家さんと協力して畑の肥料に再利用するなど、なるべく廃棄を減らしたいと考えています」(大平さん)。

舞茸は環境の変化にとても敏感なので、夜や休日もたびたび様子を見て、「今日はすこし具合が悪そうだな。湿度をちょっと調整してみよう」といった細やかなケアと生産者の愛が必要だという。持続可能な未来につながる温かな環境で、“軸”の尊いおいしさは日々育まれている。



舞茸の“軸”を揚げたフリッターは、『大平きのご研究所』の社員食堂で人気のメニュー。ほかの食材の旨みをさらに引き立てながら、しっかりとした食感を味わえるので、焼き、炒め、煮物とあらゆるレシピに活用できるのもうれしい。暑くなるこれからの季節、マリネや浅漬けにするのもおすすめ。

“軸”のおいしさは食感と旨み! 舞茸愛はだれにも負けません



生産者さんは:
大平洋一さん
(大平きのご研究所/埼玉県)



おいしいコラム

3

揚げるだけで、コリコリおいしい Kit Oisix で食品ロスにも貢献

肉厚でコリコリとした菌ごたえが魅力。舞茸の“軸”『厚切りうまいたけ』が Kit Oisix として販売されることで、『大平きのご研究所』では、約1/3のフードロス削減が可能になるそう。廃棄工程でかかるエネルギーの削減も期待できる。おいしいものを食べることは、しあわせのカタチのひとつ。壮大な森の恵みを感じられる舞茸の“軸”を食べることで、フードロスの削減につながるなら、それはお腹だけでなく、心をも満たす食“といえるかもしれない。



舞茸の軸

ほんとは“ココ”もおいしい

軸も濃い濃い!
厚切りうまいたけ

世の中には、食べられるのに捨てられている食材があります。そんな部分こそ、実はおいしくて、栄養豊富なことも。

今号より、生産者さんの声とともに、フードロス削減につながる“おいしい逸品”をご紹介します。

サステナブルな食が身近になる、“新しいおいしさ”をみなさんの食卓へお届けします。



おいしいコラム

1

農家・オブザイヤー*
2年連続
最高金賞受賞!

殿堂入りした大平さんの舞茸
旨み! 香り! 色!
濃い濃い舞茸

※販売していない場合がございます。

*年間を通じて、お客さまからの「おいしい!」「応援したい!」「もっと食べたい!」というお声を多く獲得した生産者を称えるアワード

うまい!

