

# 奈良県産ぶなしめじ栽培・加工工場

日時：平成24年(2012年)6月19日

場所：吉野郡大淀町

「ぶなしめじ」は、奈良特産品振興協会が認定している奈良特産品で、カルシウムの吸収率を高めるビタミンDや食物繊維が豊富です。歯切れが良く、風味や味に癖がないのでどんな料理にも相性が良い食材です。

しょうゆ・砂糖・みりん・食塩で味付けした味付しめじは、炊き込み・炒め物・和え物の具材に最適です。

