

## 希少な国産の生きくらげ「極み」、白の乾燥きくらげ

◆株式会社フーズネット福島 URL : <http://foods-net.com/>

(作成日) 2024年12月



### 【ポイント】

- きくらげにも旬があり、大きさ、厚さ、色、堅さ、元気の良さの全てを兼ね揃えると極上のきくらげになります。単に重さや大きさで売られている一般のものとは、品質が違います。
- こだわり ①一番元気な大きさで出荷 ②立つほどに元気なきくらげ(旬、鮮度) ③厚みのあるきくらげ ④鮮度を重視のスピード出荷
- 国産のきくらげは日本全国流通量は9%ほど
- 1年中、生のきくらげを出荷できる福島県では希少な企業
- 通常の大いきくらげでは無く一番美味しい大きさで、旬のものを提供
- 生きくらげの食べ方、効能、メニュー、レシピ提案も可能

### 【商品】

- 元気な黒の生きくらげ『極み』
- 可憐な白のきくらげの乾燥もの

### 【飲食店取り扱いメニュー例】

てんぷら、しゃぶしゃぶ、すき焼き、きくらげの刺身、パスタなどのトッピングにもどうぞ

### 【取り扱い飲食店・外食企業】

天富良 いわ井(銀座)、すき焼きしゃぶしゃぶ京香(福島県)等

### 【基本情報】

事業内容	生きくらげ製造・販売
会社所在地	〒963-0661 福島県郡山市舞木町字正神平115-1
担当者名	渡部 洋夫
電話番号	024-956-6601
FAX	024-973-5090
メールアドレス	info@foods-net.com

対応エリア	全国	○	エリア						
商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談								
発注方法	電話	○	FAX	○	LINE		メール	○	インフォマート
発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日								
決済方法	当月末支払い				翌月末支払い				○
現地見学	○								
商談方法	オンライン	○			出張商談				