

んましょ茸狩い

シイタケは木に生える！



シイタケのおいしい匂はいつなんだろう？
どんな人が育てているのかな？
もっと美味しい食べ方はあるの？
そんなことが気になったら、農家で収穫してみるのが一番！
新鮮なシイタケと一緒にスーパーでは手に入らない情報も収穫できるよ。

<http://www.kitaino.net/>
北井農園

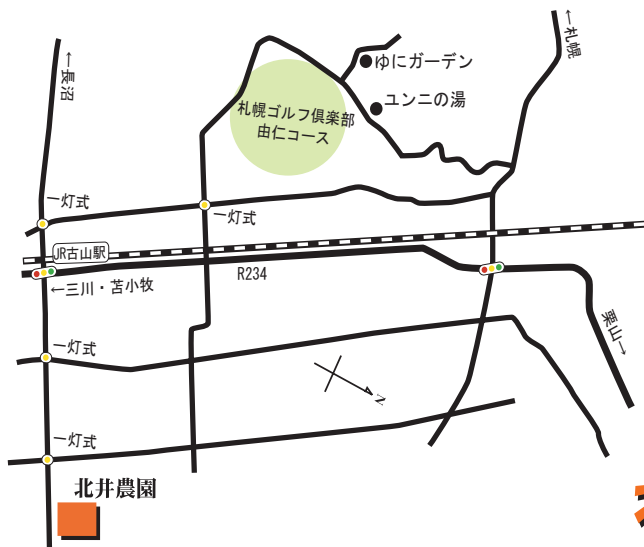
開園時期・時間 予約が必要です

通年（土曜、日曜、祭日のみ対応）
時間 AM 10：00～PM 16：00まで

※ご予約はお電話（平日19：00～21：00の間）かメールにて受付致しております。
※小規模の施設のため団体のお客様はご遠慮お願い致します。

料 金

収穫分計り売りになります。自分の欲しいだけ
収穫して下さい。 **100g=120円**



うまい！

- 繊維質がいっぱい！
普通の椎茸に比べ5割も多く
含まれています。
- 4倍うまい！
うまみ成分のグルタミンが普通の
椎茸の4倍も含まれています。
- 日持ちがいい！
普通の生椎茸より水分が1～2%
少ないので日持ちの良さにつなが
っています。

お問い合わせ

北井農園

〒069-1212 夕張郡由仁町山榎798番地
TEL・FAX 0123-86-2870
E-mail: yuni@kitaino.net
U R L : <http://www.kitaino.net/>