

「旨味成分の相乗効果」で美味しさのかけ算！ 老舗キノコ問屋が厳選した10種のきのこを使用

ご家庭でも簡単に味わえる本格的な『きのこ汁』の販売を開始しました。
～煮込んで5分! 天然麹菌で発酵した味噌・醤油を使った無添加調理～



いろんなキノコで会社が元気に! ?きのこ問屋の社員が作詞、作曲、出演した
『きのこ汁の歌』のプロモーションビデオ同時公開中!

WEBサイトは で
<http://kinokonojikan.com/>

きのこの卸事業を行っている株式会社バイオコスモ(所在地:神奈川県伊勢原市、代表取締役:市岡 隆司)は、ご家庭向けきのこ加工品として10種類のきのこ天然麹菌で発酵した味噌・醤油を使用した無添加調理のきのこ汁『贅沢なきのこ汁』の販売を開始しました。

「贅沢なきのこ汁」販売ページ

URL: <http://kinokonojikan.com/zeitakuna-kinokojiru-7661.html>

～商品開発の背景～

株式会社バイオコスモは20年以上にわたり、きのこ生産者様と消費者様をつなぐ役割を果たしてきました。キノコ一筋の当社が、きのこの素晴らしい魅力のひとつである「キノコの旨味成分の相乗効果」をもっとたくさんの人に知って頂きたいという思いから、全国から選り抜きのキノコ10種を使用した「贅沢なきのこ汁」を商品開発致しました。

きのこの旨味成分はキノコを複数使用することで「旨味成分の相乗効果」が発揮され、料理の美味しさ、旨さがさらに引き立ちます。この魅力を引き出すのに最適な料理が、たくさんのきのこを使ったきのこ汁です。

当社ではご家庭でも簡単に調理でき、本格的なきのこ汁を味わって頂けるよう、きのこの旨味を最大限引き出す為に最適なきのこは何か? そのきのこは誰がつくったものか、きのこの旨味とよく合う味付け、調味料は何か? 旨味を閉じ込める調理方法は?などを幾度も検討、改良の試行錯誤を重ね、この度商品化に成功し、2015年4月1日より販売を開始させて頂く運びとなりました。

☆贅沢なきのこ汁の特徴

贅沢なきのこ汁セットは、旨味を引き出す7種のきのこを使用した『旨味きのこ汁の素』にくわえ、食感を楽しむ3種類をあえてフレッシュの状態でお届けする『シャキシヤキきのこセット』のセットになります。お召し上がり方は「5分煮込むだけ」でとても簡単です。

味付け : 蔵付き麹菌で発酵した味噌と醤油を使用。

調理方法 : 安心の無添加調理。スチーム加熱後、冷凍することでより旨味を引き出します。

風味 : 京都、山田製油の『一番搾りごま油』

☆きのこ問屋が自信をもって選んだ10種のきのこ

《旨味きのこ汁の素に入っている7種類》

- 1.～西洋のダシとりきのこ～ 『ブラウンマッシュルーム』
- 2.～中華四大山海珍味の一つ～ 『サンゴヤマブシタケ』
- 3.～日本を代表する旨味きのこ～ 『原木椎茸』
- 4.～甲殻類の様な濃い旨味～ 『本しめじ』
- 5.～舞い上がるほどの豊かな風味～ 『まいたけ』
- 6.～幸せの黄色いきのこ～ 『タモギタケ』
- 7.～森のキャビア～ 『極小なめこ』



《シャキシヤキきのこセットに入っている3種類》

- 1.～えのき本来の甘み～ 『ブラウンえのき』
- 2.～心地よい歯応え～ 『アラゲキクラゲ』
- 3.～花びらのような可憐なきのこ～ 『ハナビラタケ』



【商品概要】

名称：贅沢なきのこ汁

製造元：株式会社バイオコスモ

発売開始日：2015年4月1日

セット内容：3～4人前 旨味きのこ汁の素 750g、シャキシヤキきのこセット 3種、一番絞りごま油小袋 5g

購入方法：インターネット通販、カタログ通販、生協、ギフト 他

販売価格：2,200円（税抜き、送料別途）

賞味期限：商品お届け後5日間（冷蔵）

URL：<http://kinokonojikan.com/zeitakuna-kinokojiru-7661.html>

【会社概要】

社名 : 株式会社バイオコスモ

所在地 : 〒259-1128 神奈川県伊勢原市歌川 2-3-2

代表者 : 代表取締役 市岡 隆司

設立年月日 : 1993年8月（創業 1990年11月）

従業員数 : 13名（他パート39名在籍）

事業内容 : 青果物流通業、惣菜製造業

公式ホームページ : <http://biocosmo.co.jp/>

