



ホール

スライス



## 冷凍ポルチーニ

きのこの王様ポルチーニは香りが高く、歯ごたえがあります。弊社の冷凍ポルチーニはフレッシュにより近い味と香りをお楽しみいただけます。ホール、スライス、ダイスと3タイプご用意しております。  
産地：(冷凍)中国

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月



ダイス

## 乾燥ポルチーニ

しっかりとポルチーニの風味を料理にz加えてくられて、奥深い味がでできます。  
産地：中国

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月



## ブラウン・ホワイト マッシュルーム

マッシュルームがもつ本来の香り、弾力ある食感等をお楽しみいただける逸品です。生のままスライスしてサラダに、スープやパスタの具材としてさまざまなお料理に。  
産地：日本(兵庫県)

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月



## フレッシュ トリュフ

世界三大きのこの一つともいわれておりますが、イタリアンやフレンチには欠かせない高級食材。当社がご用意するのは、中国ヒマラヤ原産のトリュフです。香りが高く人気の商品です。冷凍も取扱っています。  
産地：中国

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月



## ジロール(アンズ茸)

フランス料理の高級食材ジロールとは本種のことで、アンズの実のような香りがするのが特徴であり、和名の由来でもあります。  
産地：ヨーロッパ

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月



## 松茸

言わずと知れた日本の秋の味覚「松茸」。当社はメキシコ産のものをご紹介しております。輸入松茸の中でも、食感も良く、香りも優れています。最近では日本料理だけでなく、イタリアンやフレンチ料理にもご使用いただいております。  
産地：メキシコ

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

