

“ISE-no-kuni” from japan
fresh mushroom
Please enjoy “Matsutaro”

ISE NO KUNI KARA

伊勢ノ国で生まれた
比類なき新種きのこ

三重県産
菌床

松太郎
MATSUTARO

極

松茸×椎茸菌
旨味濃厚きのこ

自然の恵み

ちやくようすい
名水百選・智積養水で
大切に育てました。

環境省選定の名水百選に選ばれている智積養水を TAMURA delika で活性した、
温泉ミネラルを含んだ電子水で丁寧に育てました。そのためみずみずしく、
ふっくらした肉厚でおいしい仕上がりとなりました。

独自の生産技術

吊り下げ式
棚置き式

UV 照射
技術

熟成

衛生的

ビタミン D、亜鉛、
βグルカンの向上

旨味成分増加・鮮度保持
(アミノ酸・グリコーゲン)

松茸と椎茸をかけ合
わせた品種「松太郎」

希少価値の高い
松茸と椎茸の
ハイブリッド菌

安心

農薬、防カビ剤を一切使わず、
清潔な施設で丁寧に育てており
安心・安全です。

機能的

エルゴチオネイン
ビタミンD
βグルカン
アミノ酸を
豊富に含みます。

国産近代的工場 独自製法だから

肉厚でジューシー 旨味がぎっしり松太郎

茎はしっかり
まつたけ風の
しゃつきり食感

きつと
食べたことのない
特徴に出会います。



笠はしいたけ
ふつくら
ぷりっぷり



鈴鹿セブンマウンテンにかかる虹は、誰もが癒される美しさ。古くから虹の立つところは、天界と俗界の境にある出入口で、神々の示源する場と言われます。

そのため、虹の立つところでは、神迎いの行事をする必要があり、それが市(いち)となったとの言い伝えがあります。