

京都の料亭「京料理 立神(たてがみ)」と

島根県奥出雲町の舞茸生産者の共同開発

風味豊かな奥出雲舞茸オイル完成

奥出雲舞茸を使用した新たなお土産品の完成を町長に報告

【日時】 令和6年10月30日(水) 16:00~17:00

【場所】 奥出雲町役場仁多庁舎3階 応接室

奥出雲町では、農産品等の販路拡大とブランド化、観光客の誘致等をすすめるために、新たなお土産品として、この度、町の特産品である舞茸を使用した「奥出雲舞茸オイル」開発しました。

「奥出雲舞茸オイル」は、地域活性化起業人制度により令和4年10月から奥出雲町に勤務している(株)ぐるなびの山脇聡一郎氏が舞茸の香りのよさや栄養価の高さに着目。京都二条城・丸太町周辺に店を構える和食「京料理 立神」の技術を用いて、奥出雲町の特産品である「舞茸」を使用したオイルを開発。舞茸の有効成分を活かすために、オイルに旨味と香りを閉じ込めつつ、舞茸本来の栄養価も維持され、風味もさらに高まっています。和風に卵かけご飯やお味噌汁に加える(食べる直前に入れると舞茸の香りがさらに楽しめる)のはもちろん、洋風にサラドレッシングやパスタソース、炒め物の仕上げ等、和洋問わず様々な料理に活用できる万能なオイルに仕上がっています。町内では、11月1日(金)から奥出雲舞茸直売所及び佐白温泉長者の湯で販売します。10月30日(水)の当日は、系原町長に「奥出雲舞茸オイル」の完成を報告し、試食をします。

ご多用とは存じますが是非とも記事等に取り上げて奥出雲町を応援いただきますようよろしくお願い申し上げます。

(商品概要)

発売日:2024年11月1日(奥出雲舞茸直売所)

2024年11月上旬(佐白温泉長者の湯)

販売価格:特別価格販売 税込み 1,080円

内容量:150g

※料亭「立神」:税込み 1,296円(税別 1,200円)

2024年10月26日(土)から発売開始

