



主な 商品ラインナップ



松の実



椎茸



きくらげ



干し貝柱



白きくらげ

各商品サイズ・容量・タイプ別に多数取り揃えております！

商品詳細、その他の商品詳しくは大道貿易 楽天市場へ





～きくらげ～

夏は汗で体内の水分やミネラルが不足して心臓や血管に負担がかかりやすくなります。血液に栄養を与え血管をしなやかにすると言われるきくらげと夏野菜を使ったレシピをご紹介します。

～白きくらげ～

みずみずしい肌のために保水力抜群の白きくらげ

きくらげともやしの豚肉巻き



材料 2人前

- ・きくらげスライス 5g
- ・薄切り豚肉 150g
- ・もやし 30g
- 【調味料】
- ・醤油、みりん 各大さじ2

作り方

- ①きくらげを水で戻す。
- ②豚肉で、きくらげともやしを巻く。
- ③フライパンに油を入れて中火にし、豚肉の巻き終わりを下にして焼く。
- ④全体に火が通ったら、弱火にして調味料を入れて、蓋をし、転がして味を絡める。

きくらげとピーマンのピリ辛炒め



材料 2人前

- ・きくらげスライス 2g
- ・ツナ缶 1缶
- ・ピーマン(細切り) 2個
- 【調味料】
- ・醤油、みりん、料理酒 各小さじ2
- ・コチュジャン、豆板醤 各小さじ1
- (調味料は合わせておく)

作り方

- ①きくらげを水で戻す。
- ②フライパンにごま油を入れて熱し、水切りしたツナ缶、きくらげ、ピーマンを入れて手早く炒める。
- ③合わせ調味料を②に入れて材料とよく絡んだら出来上がり。

きくらげとトマトのサンラータン風



材料 2人前

- ・きくらげスライス 3g
- ・椎茸スライス 5g
- ・青梗菜 1株
- ・卵 1個
- ・トマト 1個
- ・椎茸の戻し汁 水2カップ
- 【調味料】
- ・酢 大さじ1
- ・醤油、料理酒 各小さじ1
- ・塩、胡椒 少々
- ・ラー油 3～4滴

作り方

- ①きくらげ、椎茸をそれぞれ水で戻す。
- ②鍋に油を入れて熱し、食べやすい大きさに切ったトマト、青梗菜、①を入れてサッと炒める。
- ③②の鍋に椎茸の戻し汁、醤油、料理酒を入れ一煮立ちしたら、溶き卵を回し入れてかき混ぜ、弱火にして酢、塩、胡椒を入れ、味を整える。
- ④食べるときにお好みでラー油を入れる。

白きくらげとわかめの酢の物



材料 2人前

- ・白きくらげ 5g
- ・わかめ 3g
- ・きゅうり 1/2本
- 【調味料】
- ・酢、醤油 各大さじ1
- ・砂糖 小さじ2
- ・ごま油 小さじ1
- ・ラー油 お好みで
- (調味料は合わせておく)

作り方

- ①白きくらげを水で戻し、圧力鍋にひたひたの水を入れて10分ほど加圧して煮て、冷ましておく。わかめは水で戻し水切りしておく。
 - ②ボウルに白きくらげ、わかめ、きゅうり、合わせ調味料を入れて、よく混ぜ、冷蔵庫で半時間ほど冷やす。
- ※白きくらげは①の段階で1カ月程度冷凍保存可能。なので一度に少し多めに作っておくと重宝しますよ♪