

まいたけ ベリーマッチ!

片品産自家栽培まいたけ100%使用

 **カンタンクッキング!**



“まいたけベリーマッチ”は、片品産まいたけをたっぷり使った万能ソースです。

パスタはもちろん、ピザやオムレツ、お肉料理など様々なお料理にご活用いただけます!

カナッペ



材 料

フランスパンや食パン、クラッカーなど
お好みのベース……………適量
まいたけベリーマッチ……………適量

作り方

- ①フランスパン等は食べやすいサイズにスライスする。
- ②“まいたけベリーマッチ”をのせる。

鮭のホイル蒸し



材料(1人分)

鮭の切り身……………1枚 玉ねぎ……………30g
舞茸……………30g パプリカ……………20g
まいたけベリーマッチ…大さじ2 バター……………10g
ブロッコリー……………20g 塩コショウ…少々

作り方

- ①鮭の片側に“まいたけベリーマッチ”を塗る。
- ②アルミホイルにスライスした玉ねぎを敷き、その上に鮭、その他の具材を並べ、塩コショウを軽く振りバターをのせる。
- ③蒸し器で20分蒸す。

野菜のディップ



材料(1人分)

まいたけベリーマッチ…大さじ2
マヨネーズ……………大さじ2
きゅうり、ミニトマト、ブロッコリー、パプリカ、セロリなどお好みの野菜

作り方

- ①“まいたけベリーマッチ”とマヨネーズを1:1の割合でよく混ぜる。
- ②お好みの野菜を食べやすい大きさに切って盛り付ける。野菜をディップにつけてお召し上がりください。

舞茸とトマトのピザ



材料(1人分)

ピザ生地……………1枚 トマト……………50g
舞茸……………50g パプリカ……………30g
まいたけベリーマッチ…大さじ5
ピザ用チーズ……………適量

作り方

- ①ピザ生地に“まいたけベリーマッチ”を塗る
- ②お好みの具材をのせ、オーブン等でこんがり焼く。

舞茸のパスタ



材料(1人分)

パスタ……………100g 塩……………小さじ1
まいたけベリーマッチ…大さじ3
舞茸……………50g
オリーブオイル(ビュア)…適量

作り方

- ①パスタを茹でる。
- ②フライパンで舞茸を炒めしんなりしたら、茹で上げたパスタを入れる。
- ③“まいたけベリーマッチ”を入れて、麺とよくからませ、塩で味をととのえる。

豚肉のソテー舞茸ソース



材料(1人分)

豚肉(ソテー用)……………1枚 塩コショウ…少々
まいたけベリーマッチ…大さじ2
生クリーム……………50g

作り方

- ①豚肉に塩コショウで下味をつけておく。
- ②豚肉を中火で焼き、皿に上げておく。
- ③肉汁の残ったフライパンに“まいたけベリーマッチ”と生クリームを入れ、弱火で少し煮詰めて最後に豚肉にかかめる。



香りと旨みの強い自家栽培舞茸を100%使用した「安心・安全」な無添加万能ソースです。さまざまな料理にバリエーションを持たせるとともに、舞茸の風味とコクをプラスすることで、より一層料理の味を引き立たせ、一段上のプロの味に仕上げる事が出来ます。是非一度お試しください!!

尾瀬きのこセンター

群馬県利根郡片品村土出1947
tel.0278-58-7075 fax.0278-58-7938