

148.5mm

148.5mm

丹波山 原木舞茸



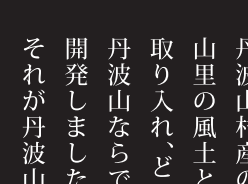
T.A.BA 0.0

丹波山の逸品
TABAYAMA PRIDE



た・ば・や・ま

丹波山ブランド



丹波山村産の原材料を使い、
山里の風土と食文化を
取り入れ、どこにもない
丹波山ならではの逸品を
開発しました。
それが丹波山プライドです。

風土へのこだわり

山里ならではの気候や環境、
生態系などに逆らわない
風土が与えてくれる山の幸。
先人たちの知恵と工夫を活かし
他の地域風土も参考に取り入れながら、
現代社会が求めている安心で
安全かつ美味しいと言われる
商品を根気良く、じっくりと研究続け、
長く愛されるために、
日本ならではの商品にこだわり、
小さな山里の村で、
地味でも心から愛されることを
丁寧に考えて開発しました。

210mm

多摩川源流の郷
丹波山の逸品



丹波山原木舞茸

TABAYAMA PRIDE
T.A.BA 01

原木栽培のこだわり

原木栽培の舞茸は、植菌から収穫まではなんと一年、さらに栽培に必要な原木は植林してから二十年の時間が必要です。なぜ、時間と労力のかかる原木栽培にこだわるのか。それは、原木舞茸の味、歯ごたえ、香りが菌床栽培の舞茸と比較すると別格だからです。樹の養分と栽培に適した環境だからこそ、肉厚で身が締まったものになります。この手間と時間はこだわりとして必要なのです。



丹波鹿

TABAYAMA PRIDE
T.A.BA 02

源流暮らしで鹿に挑む
人口より野生鹿の頭数が多い丹波山村。獣害対策も含め、村の猟師と共にジビエ料理に取り組んでいます。



TABAYAMA PRIDE
T.A.BA 02-001

▲鹿そぼろ
野生鹿のそぼろ煮(北王路盧山人系恵比寿笹岡の笹岡シェフ監修、生姜と実山椒を合わせた味が絶妙な逸品。)



TABAYAMA PRIDE
T.A.BA 01-001



▲原木舞茸ピクルス
ほどよく茹でた舞茸を、絶妙なバランスで味を調えたワインビネガーに漬け込みました。

TABAYAMA PRIDE
T.A.BA 01-002



▲原木舞茸だし
舞茸は香り高く、出汁が良く出るキノコ。和洋中にこだわらずお使いいただけます。

