2023年度 産直連続講座

すごいこだわり 中山食茸のきのこ

2024.3.19

パルシステム神奈川

安心して食べられる
ありがとう
いつもきのこ
美味しい
ありがとう

おがもこだわって作ってくれているのが分かり、安心しました。きくらげのわさび醤油プリクリとてもおいしかったです。

今日はとても貴重なお話ありがとうございました。きのこのことが大好きな中山さんが作ってくれるおいしいきのこ料理、食べたいと思います。これからも楽しみにしています。

いけたけは、原木が高級と思いこんでいましたが、菌床のおがにこだわり、木の子とおっしゃられていて、菌床でも大事に育てられていることが分かりました。

365日休まず毎日、おいしいきのこの生産をありがとうございます。愛情たっぷりのきのこ、とってもおいしかったです。これからも菌床でも宜しくお世話になります。

ありがとうございます

"生のこの世界"に ひきこまれました。

キクラゲ!! 立派なマイタケ これから食べるのが楽しくなります。

さくらげがおいしくてびっくりでした。食べ続けられるよう生産を続けてください!

松山ジョニさん

今日は、おもしろおかしく ためになる「きのこのお話」ありがとう!!

菌床について初めて学習しました。こだわりがすごいと思いました。シンプルなレシピでもとてもおいしい!これからもたくさん食べたいと思います。

本日は遠方からありがとうございました。「おが粉」の話には感動しました。牛の飼料とか、海外の輸入使用はいろいろと不安がありますが、中山さんのこだわりには脱帽しました。

松澤さん

素晴らしい講話、ありがとうございました。色のきれいさとその種類の様子が知れて良かったです。中山食茸さんの皆様これからもどうぞよろしくお願いします。いつもお世話になってます。

中山食茸さま

美味しいきのこを作って頂き ありがとうございます。松澤さんのお話、とても分かりやすかったです。

安売りにまどわされず生協のきのこを買い続けて正解でした。まいたけのファンです。

今までは値段ばかり見ていましたが、これからは産地からこだわって作っているものを なるべくして買う事が出来ます。こうやってきっと食べられる事ですね。と知りました。ありがとうございます。

きのこの生産者さんのお話を聞けたのは初めてだったので、とても興味深く勉強になりました。これからもかしこいきのこを作っていってください。

中山食茸さん

学習会に来ていただきありがとうございました。おが粉のことを小さな農場だからできると、環境に配慮されていることとても共感しました。

元木

今日はありがとうございました。

海のそばのマンションもあっていい雰囲気のタケノコ大きいので買っていました。

そのあとの小田原にかえるまでの道のりでかき揚げとまぜごはんおいしかったです。

→ 今日のお昼ごはん

・おさしみ おいしかったです。

♡ まつじゅん様 ♡

おが粉かけの安心でおいしいきのこ作りの想い思いがとてもよくつたわってきました。

特に、まいたけ好きなので、また一番においしく食べたいと思います。

ありがとうございました。

有限会社 中山食茸 松田様

神奈川県にお越しいただき、ありがとうございました。とても嬉しかったです。楽しく学びタイムでした。23年お会いできる日を楽しみにしています。末永くよろしくお願いします。