いわてのおいしい物語を
ワインといっしょに
召しがあれ

いわての海と山の間に
山猫レストランと
海猫レストランがありました。
いわて自慢の食材を集めて
乾しいたけごろんごろんの
山猫シェフと海猫シェフが
おいしいおつまみをつくりました。

おいしいひとときは人を元気にします。
楽しい日の仕上げに
がんばった日のご褒美に
ワインを用意して、一人でも、二人でも、
みんなで小さなパーティー。

山や里、海の食材で、ていねいにつくった
乾しいたけのおつまみが
日常に少しだけ魔法をかけます。

山猫シェフと海猫シェフの
おいしいおつまみで乾杯。

おいしさの絵本もついています。

おいしさの三つの理由

- 岩手県産 乾しいたけ使用
- ホテルシェフ監修の味わい
- 添加物なしで安心安全

ピッと開封して、パクっとひとくち食べれば、レストラン気分

いわて
山猫レストランのしいたけ
70g入 432円（税込）

いわて
海猫レストランのしいたけ
70g入 648円（税込）

いわて食材発信プロジェクト

岩手の乾しいたけが
美味しい理由はコチラ！
いわて食材発信プロジェクト 検索

いわて発

ワインと楽しむ 乾（ほし）しいたけのおつまみ

山猫レストランのしいたけ ／ 海猫レストランのしいたけ

上から、海猫レストランのしいたけ、山猫レストランのしいたけ

「山猫レストランのしいたけ」「海猫レストランのしいたけ」

おいしさの秘密ノート

乾しいたけはひたひたの水につけたら冷蔵庫に入れて1晩くらいかけてゆっくり戻すと、ふっくらして旨味成分のグアニル酸が10倍に増えるぞ。

監修はホテルメトロポリタン盛岡 西洋料理長狩野美紀雄シェフ

ぜったいおうちでは出せない深みのある味わいは、ホテルシェフのなせる技。鉄分を求める現代女性のためにジェジェ(砂肝)をチョイスしたり、彩りと栄養に枝豆やキクラゲが入ったり、密かにローズマリーやハーブが入っていたり、燻製ホタテにこだわったりキュッとレモンでひきしめたり、真夜中にひとりで食べてもしあわせな気分です。

ホテル メトロポリタン盛岡

西洋料理長　狩野 美紀雄氏 監修

低カロリーでタンパク質やアミノ酸、ミネラル、ビタミンが豊富な乾しいたけを使った、美と健康を大切にする女性にもおすすめな、ワインに合うおつまみです。乾すことにより旨みと栄養価が増す乾しいたけの味わいを活かすよう、戻し方にもこだわりました。肉厚な食感、旨み、香りを引き立たせるそれぞれのソースと食材との組み合わせをお楽しみください。

いわて

山猫レストランのしいたけ

ジェジェと枝豆のトマトソース

いろいろな食感と魅惑の栄養素

トマトジュースで戻した乾しいたけを、ジェジェ（砂肝）と枝豆、ペティトマト、玉ねぎ、キクラゲなど、山の幸・里の幸を使った「特製トマトソース」でコトコト煮た、軽めの赤ワインによく合うおつまみです。

いわて

海猫レストランのしいたけ

帆立と蛸の鮑肝入り山椒ソース

しいたけの歯ごたえは魚介に近い

昆布のだしで戻した歯ごたえが魅力の肉厚しいたけを、豊かな海の幸と贅沢な岩手県産の鮑の肝を入れた「特製山椒ソース」と合わせてじっくり煮た、辛口の白ワインによく合うプレミアムなおつまみです。

メイン食材は高級な 岩手県産原木乾しいたけ

いわての森の木で育てる
原木しいたけのいい木で育つ
ぷりっぷりのしいたけを
旬のうちに乾しいたけにしています。
だから肉厚で風味のよい
乾しいたけが生まれます。

旨味たっぷり、歯ごたえしっかりの岩手県産乾しいたけ使用

寒い気候でゆっくり成長するいわての原木しいたけ。その乾しいたけを使うので、ぎゅっとつまった旨味と、ぷるっと肉厚でしっかりした歯ごたえが楽しめます。

「美人食材」乾しいたけ4つの注目成分

1 美肌効果と骨美人をつくるビタミンD
2 コレステロール値・血圧を下げるエリタデニン
3 体内のいらないものをお掃除する食物繊維
4 免疫力アップのβ-グルカン

三大旨味成分のグアニル酸をたっぷり使用

しいたけの旨味成分はグアニル酸。昆布のグルタミン酸、かつお節のイノシン酸と合わせて三大旨味成分といわれています。それぞれのソースにグアニル酸がたっぷり入っています。