







沖永良部島和泊町 ✓ 笠石海岸公園（スラネウリ）



沖永良部島和泊町 ✓ 園地（ヒマワリ）



沖永良部島和泊町 ✓ 超山展望所（寒緋桜）



沖永良部島和泊町 ✓ 超山展望所（ハイビスカス）





## ◆ 沖永良部島のきくらげ

一般的にオガクズが使用される、きくらげの菌床。  
 沖永良部島では基幹作物である「サトウキビ」を  
 絞ったあとに残る繊維部分「バガス」を  
 天然発酵させた菌床できくらげ栽培をしています。  
 バガス菌床の栄養価は非常に高く、  
 その恩恵をたっぷり受けたきくらげは  
 栄養豊富で肉厚に育ちます。

きくらげは菌種が進えば味や色も異なります。  
 沖永良部島内の100種類以上の菌から選び抜いた  
 「久志株菌」から独自製造した菌床で培養することで  
 肉厚で、良質環境下であれば約2~3週間も  
 日持ちするきくらげが誕生しました。

## 「生きくらげ」の取り扱い方法

きくらげの表面に付着している白いわた状のものは、  
 きくらげが繁殖するために出す胞子で、  
 カビなどではありません。  
 食べても問題ありませんが、  
 気になる方は洗い流して調理してください。  
 保存中にきくらげ同士がくっつく事もありますが、  
 これはきくらげが元気な証拠なんです。  
 もちろん問題ありません。  
 保存していて、きくらげが乾燥してきたときは、  
 調理前に数分お水につけていただくと、  
 元通りプリプリになります。

### 保存方法

購入後は冷蔵庫で保存してください。  
 保存可能期間は20日程度です。

## 「乾燥きくらげ」の取り扱い方法

### 乾燥きくらげの上手な戻し方

- ゆっくり戻すとき  
 きくらげがひたるくらいの水に20~30分間つけます。
- お急ぎの場合は  
 きくらげがひたるくらいの沸騰したお湯で3~5分間ゆでます。
- もっと、お急ぎの場合は  
 きくらげがひたるくらいのお湯につけ、ラップをして、  
 電子レンジで3~5分間加熱します。

### 保存方法

- 開封前  
 直射日光・高温多湿の場所を避けて保存してください。
- 開封後  
 湿気を防ぐために、密閉容器に入れて冷暗所に保存して  
 ください。湿気を帯びると虫やカビが付きやすくなり、  
 風味を損ないます。

# NEW 新商品登場!

おきのえらぶ島の  
ハンドポーズの  
形になりました!



ジャガイモ味噌味



にんにく醤油味



# おきのえらぶ せんべい

沖永良部島産のにんにくを使用したにんにく醤油味、  
ジャガイモを使用したジャガイモ味噌味の2種類です。  
また沖永良部島の風味豊かな白ごまを使用して、  
煎餅の香ばしさを引き立てた一品となっています。





