鳥取県産 きくらげフェア

2025
7/1(火)
～21(月)



鳥取市の《日本きのこセンター》から、きくらげが届きました♪
きくらげは海のクラゲの仲間？いいえ、きのこなんです。
食物繊維、鉄分など・・・女性に嬉しい栄養が豊富★
普段は脇役のきくらげ、今回は主役にしちゃいましょう！！
鳥取から届いた、旬のぷるぷる生きくらげを
ぜひお召し上がりください！

きくらげの唐揚げ～らっきょ塩ソース　1,000円



きくらげに衣をつけてそのまま揚げました。
同じく鳥取県産のオリジナルらっきょソースで
お召し上がりください。

ももてなし家風木耳肉（ムースーロー）　1,200円



プリップリのきくらげと卵の相性◎！
ゴハンともビールとも、白ワインともあいます。

あらげきくらげ♡

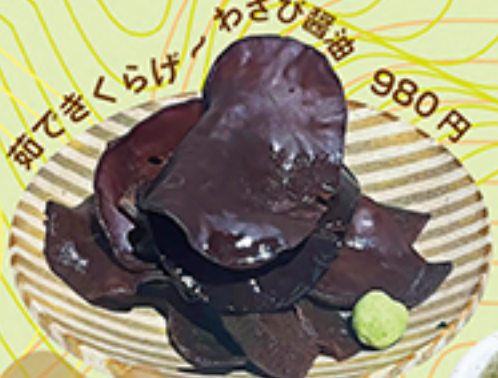


きくらげの塩ダレ焼きうどん　1,480円



肉のような？野菜のような？
コリコリ食感がたまりません。

揚げきくらげ～わさび醤油　980円



新鮮なきくらげは軽く湯通し
するだけでOK♫
今回はわさび醤油でシンプル
にどうぞ。



本メニューのきくらげは
菌床栽培だよ♪



Instagram
「@kikurage_life」
※最新情報はコチラ★

日本きのこセンターHP

Momotenashiya

※画像はイメージ、価格は税込です
※フェアメニューは数量限定につきなくなり次第終了します
※仕入れにより内容が変わる場合がございます