

■概要

特徴

山形県産きのこ「マッシュルーム」「しいたけ」「山伏茸」を練り込み、4種のきのこ「マッシュルーム」「しいたけ」「舞茸」「エノキ茸」の形が楽しめます。

きのこの熟成された旨味がたっぷりで、茹で湯も美味しく、茹で湯はスープに、パスタはサラダやグラタンに。
2倍楽しめるパスタです。

支援方法

技術相談 設備使用

開発時期

令和6年3月

担当

食品醸造技術部



■企業情報

企業名

有限会社 玉谷製麺所

所在地

西村山郡西川町睦合甲242

TEL

0237-74-2817

URL

<https://www.tamayaseimen.co.jp/>

事業内容

製麺業

■ 企業さんより一言

きのこの生産量が多い山形県だからこそ出来た、きのこのパスタです。

森の妖精のように可愛い「森の子たち」。お皿の上で、きのこ狩りをお楽しみください。

■ 支援技術の概要

製品開発には、「山形のうまいもの商品開発支援事業」のもと、農業総合研究センター、工業技術センターが連携して支援しました。