

奇跡の乾椎茸！

水戻し時間 0 秒！加熱不要！

マルトモの

そのまま
食べられる

焼き乾椎茸



サラダに！

チャーハン！！

スープにも！！！！



日本産乾椎茸を高温高压焼成加工することで、水戻しの必要なくそのまま食べることが出来ます。粉砕していますので、塩や胡椒と同様にシーズニングとしてご利用頂けます！調味料やスープ・サラダなど自由自在にアレンジしてお使い下さい！

美成分～乾しいたけ5大パワー～

乾椎茸は生椎茸の10倍の旨味成分（グアニル酸）が含まれます
乾椎茸が千年以上前から食べ続けられた最大の理由はこの美味しさにあります
また“美”に関する成分も多く、女性にとって強い“美食材”ともいえます

1

ビタミンD

美肌効果&骨が丈夫になる！



2

食物繊維

便秘を予防する



3

カリウム

排泄を促す



4

レンチナン

がんへの免疫力がアップする



5

エリタデニン

コレステロール値&血圧が低下する



「マルトモの焼き乾椎茸」ではこの成分をととても手軽に摂取することが出来ます



国産 焼き椎茸 パウダー



忙しい。
お疲れのあなたに。
パッと簡単♪
栄養補給！



椎茸・農水産物商社
(株)マルトモ物産

免疫力アップ↑
ビタミンD
食物繊維が豊富
ご家族の栄養補給に
普段のお料理に旨
味・栄養をプラス



忙しい。お疲れのあなたに。
パッと簡単♪栄養補給!

女性におすすめ!!

国産焼き椎茸 パウダー

免疫力アップ

ビタミンD・食物繊維が豊富

ご家族の栄養補給に普段の
お料理に旨味・栄養をプラス





女性に
おすすめ

免疫力UP
美容効果

ビタミンD
食物繊維が豊富

ご家族の栄養補給に
普段のお料理に
旨味・栄養をプラス

忙しい。お疲れのあなたに。
パッと簡単♪ 栄養補給！



国産焼き乾椎茸パウダー
40g

忙しい。お疲れのあなたに。
パッと簡単♪ 栄養補給！

女性に
おすすめ

免疫力UP
美容効果

ビタミンD
食物繊維が豊富

ご家族の栄養補給に
普段のお料理に
旨味・栄養をプラス



国産焼く椎茸パウダー40g