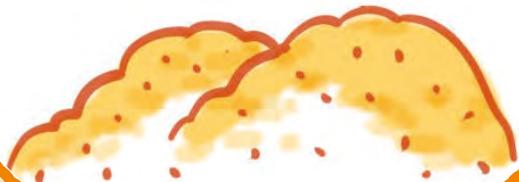


# 「木滑なめこ」 ができるまで

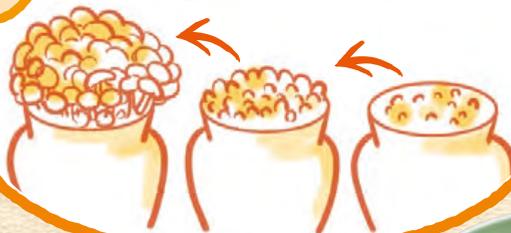
## 1 原料

ブナ科広葉樹(ドングリのなる木)のチップ



## 8 発生

2~3週間かけて成長し、収穫



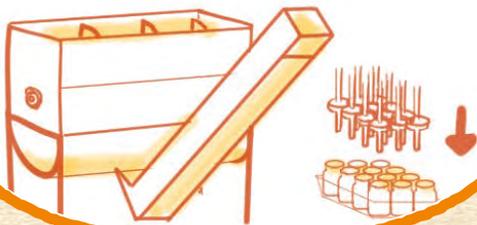
## 7 熟成

20~22°Cで35~40日間培養  
瓶全体が真っ白に



## 2 仕込み

原料と米ぬかなどをミキサーで混ぜて瓶詰め



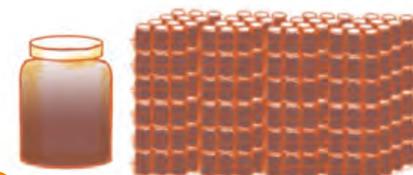
## 9 出荷

さまざまなサイズに選別して  
製品になります!



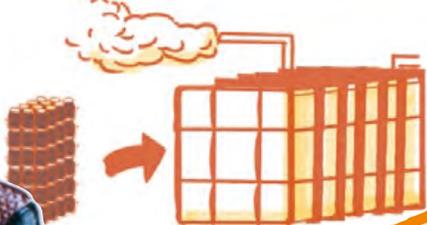
## 6 培養

15°Cで35日間培養  
瓶がだんだん白くなります



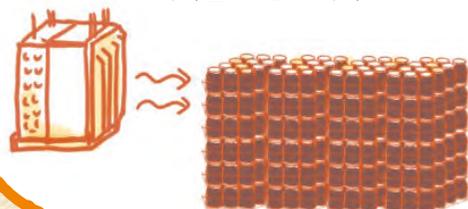
## 3 殺菌

殺菌窯へ入れ、100°Cの蒸気で8時間殺菌



## 4 冷却

冷却室でスピード冷却



## 5 植菌

なめこの種菌を植菌

