

エリンギのきんぴら

吉野郡東吉野村 橋本 恵子



材料(4人分)

エリンギ …… 300g
ごま油 …… 大さじ2
砂糖 …… 大さじ1
みりん …… 大さじ2
しょうゆ …… 大さじ3
白ごま …… 少々

作り方

- 1 エリンギは短冊に切る。
- 2 フライパンにごま油をひいて、①を炒める。砂糖、みりん、しょうゆを加え、混ぜ炒りつける。
- 3 皿に盛って白ごまをふりかける。



エリンギ

『奈良県産きのこ』 生産量の多い地域(H20)

生しいたけ(原木)	奈良市、天理市、吉野町、宇陀市
生しいたけ(菌床)	奈良市、大和郡山市、平群町、五條市、吉野町
乾しいたけ(原木)	奈良市、宇陀市
ぶなしめじ	大淀町、五條市、十津川村
エリンギ	五條市、十津川村、宇陀市
なめこ	十津川村
マイタケ	香芝市



しいたけ(原木)



ぶなしめじ



しいたけ(菌床)