

イタリアンレストラン プレーゴⅡ

大銀杏茸フェスティバル

～他では絶対食べれない三重産、幻のきのこのこの大試食会！～

9月23日（日曜、秋分の日） 限定40名

18:00 受付開始

18:30 ウェルカムドリンク

（きのこスパークリングでの乾杯🍷）

19:00～21:00 研究報告&試食会

参加費6000円（ドリンク込み）

主催：三重大学 協賛：(株)岩出菌学研究所



ご予約・お問い合わせは、

イタリアンレストラン プレーゴⅡ Tel:059-213-2882

【オオイチョウタケ】三重県的美杉地方や飯高地方にて昔から“スギタケ”との名称で親しまれ、美杉では、マツタケよりも美味しいといわれるほど、地元ではとても好まれている味と香りがとても良いきのこです。10年ほど前から三重県内のスギ林に菌床を埋設して栽培する方法により人工栽培化が進められております。このたび、三重県産の美味しいきのこを全国に広めようと、三重大学学生たちが試食会を企画いたしました。プレーゴⅡのイタリアンと三重県産幻のきのこの素敵なコラボレーションをお楽しみください！

オオイチョウタケとは？
オオイチョウタケ栽培の取り組み
オオイチョウタケ研究活動（生態研究や機能性研究など）



オオイチョウタケや天然きのこのお料理各種

- ♣ オオイチョウタケのパスタ
- ♣ オオイチョウタケのピッツア
- ♣ オオイチョウタケパティショコラ
- ♣ 三重県産きのこ味噌ディップ

などなど、盛りだくさんのきのこ料理！