

北海道の 安心・安全な商品

南幌町で
丁寧に作られる



記憶の番人

記憶性表示食品。
「エルゴチオネイン」配合

記憶力・注意力をサポート!!

副作用がない

熱処理や胃酸で成分が壊れない

記憶、認知をつかさどる「海馬」に作用

バイオゴッド

●たもぎ茸の100%天然エキスです。高濃度のβ-Dグルカンをはじめ、20種類にも及ぶアミノ酸や生産活動に必要な不可欠なミネラル成分がバランスよく含まれています。



たもぎ茸水煮 (100g)

●学校給食で広く使われている「たもぎ茸水煮」を家庭で利用しやすい小袋タイプにしました。南幌町優良特産品です。



株式会社 スリービー

〒069-0238 北海道空知郡南幌町元町1丁目1番1号

☎: 011-378-2273

HPはこちら→



■たもぎ茸と豆腐の味噌汁

たもぎ茸	1/2パック
絹ごし豆腐 (木綿でも可)	1/4丁
長葱	適量
味噌	適量



①適量の沸騰したお湯でだし汁を作ります。②味噌を溶かしたら切り分けた豆腐とたもぎ茸を入れます。③ひと煮立ちしたら小口切の長葱を入れて出来上がり！※たもぎ茸は火を通しすぎない方が歯ごたえがあって美味しくいただけますよ！

■たもぎ茸のクリームパスタ (材料2人分)



たもぎ茸	1パック
玉葱	1/2個
牛肉	適量
牛乳	400cc
溶けるスライスチーズ	4枚
パセリ	少々
塩	適量
胡椒	適量

①大き目の鍋でパスタを茹でます。②たもぎ茸は食べやすく小分けし、玉葱は1cm位の櫛切にします。③細切にした牛肉をフライパンで炒め、油が出てきたら玉葱を加え、最後にたもぎ茸を入れ、さっと炒めます。④牛乳を加え、沸騰させないように火を通し、塩、胡椒で味付けします。⑤溶けるスライスチーズを加えとろみが出たら茹で上がったパスタを加えスープをからめます。⑥器に盛り付け、刻みパセリを散らして出来上がりです！

その他にもおいしい食べ方をHPに掲載しています。



株式会社 スリービー



このリーフレットは南幌工業団地広報プロジェクトにより大学生が作成しました



札幌学院大学
SAPPORO GAKUIN UNIVERSITY



育てる喜び、育む幸せ。
南幌町
TOWN NANPORO



ジモ×ガク
JIMO×GAKU



企業訪問による取材を実施しました