

秋といえば、いも・くり・かぼちゃ？ いいえ、きのこです！

# フライングタイガー×ミスズライフ 秋のごちそう ♫ きのことコラボレーション

Flying Tiger Copenhagen（運営：Zebra Japan株式会社／本社：東京都渋谷区神宮前／代表取締役：松山恭子）は、シーズンを楽しむインスピレーションをご提供する、北欧デンマーク発のユニークなデザイン雑貨ストアです。フライングタイガーは、8/22（金）より、食欲の秋・実りの秋を盛り上げる、きのこデザインのアイテム53商品を発売します。さらに、この「秋×きのこ」を“おなかいっぱい” お楽しみいただくため、カットぶなしめじを製造・販売する「ミスズライフ」（本社：長野県上水内郡／代表取締役：清水周英）とのコラボレーションにより、視覚と味覚両面から、きのこづくしの「秋のごちそう」をご提案します。フライングタイガーのアンバサダーが考案したカットぶなしめじを使ったパーティー料理、ミスズライフのスペシャルきのこマイスターによる豆知識たっぷりのコメントなど、きのこ尽くしのコンテンツをお楽しみください。



## 今回のコラボレーション

生まれも育ちも全く異なる両ブランドが、きのこをきっかけに出会い、意気投合しました。

きのこデザインの雑貨で  
シーズンの楽しみを  
広げたい！

きのこの一種  
ぶなしめじの  
プロ！

秋のごちそう  
きのこ  
パーティー



店舗取材、スタッフインタビューお受けします。

Flying Tiger Copenhagen PR事務局（ビルコム株式会社）滝島、小野田、竹内

TEL: 03-5413-2411 FAX: 03-5413-2412 Email: [ftc@bil.jp](mailto:ftc@bil.jp)

Website: <https://blog.jp.flyingtiger.com/> Online Store: <https://shop-list.com/women/brand/flyingtiger/ip/flyingtiger copenhagen/>

Instagram: @flyingtigerjp Facebook: @FlyingTigerCopenhagenJP X: @FlyingTiger\_JP TikTok: @flyingtigerjp

## 「カットぶなしめじ」で簡単♪きのこ料理のご提案🍄

ミスズライフの「賢活レシピ」の中から、フライングタイガーのファミリエ（アンバサダー）であるパーティーフードプランナーYukaさんに、アレンジレシピを考案してもらいました。テーブルコーディネートは同じくファミリエのバースデープランナーNaoさん監修です。



### お料理

パーティーフードプランナー **Yukaさん**  
@fete.en.rose



### テーブルコーディネート

バースデープランナー **Naoさん**  
@party\_mimi\_711



### A. ぶなクインとサバ缶・明太子のおつまみアクアパッツァ

- ①明太子以外の材料を小鍋に入れ火にかけ、具材に火が通るまで加熱する。
- ②最後に明太子をのせ、ひと煮立ちしたら火を止める。



バケットを添えるとアヒージョ風に。  
キャンプご飯にもおすすめです。



### B. カットぶなしめじとオイスターポテトのスモークロール

- ①じゃがいもを竹串が通る硬さまで加熱し、潰してオイスターソースを加える。
- ②玉ねぎ、スライスウインナー、ぶなしめじを炒め①と混ぜ、マヨネーズを加える。



ごはんのおかずにもよく合います。  
ゆで卵も加えてボリュームアップ！



### C. 2種のきのこのこのパンプキンクリームグラタン

- ①かぼちゃに濡らしたキッチンペーパーとラップを巻きレンジで4分加熱し、かぼちゃをひっくり返して更に2分加熱する。
- ②かぼちゃの上から五分の一くらいの所をカットして中身をくり抜く。
- ③フライパンにバターを熱し、薄切りにしたぶなしめじ、エリンギとベーコンを炒め、小麦粉を入れ粉っぽさがなくなるまで炒め、白ワイン、ベイリーフ、くり抜いたかぼちゃを入れ、牛乳と生クリーム、コンソメスープ顆粒を入れ良く混ぜる。
- ④かぼちゃの器に炒めた材料を入れ、ピザ用チーズとパルメザンチーズ、かぼちゃの種をのせてオーブントースターで約5分焼く。



かぼちゃの表面に目や口をくり抜くとハロウィン仕様に！  
グラタンのソースはパスタに合わせても相性100点



店舗取材、スタッフインタビューお受けします。

Flying Tiger Copenhagen PR事務局（ビルコム株式会社）滝島、小野田、竹内

TEL: 03-5413-2411 FAX: 03-5413-2412 Email: [ftc@bil.jp](mailto:ftc@bil.jp)

Website: <https://blog.jp.flyingtiger.com/> Online Store: <https://shop-list.com/women/brand/flyingtiger/jp/flyingtiger copenhagen/>

Instagram: @flyingtigerjp Facebook: @FlyingTigerCopenhagenJP X: @FlyingTiger\_JP TikTok: @flyingtigerjp

## D. ハーブ香るお手軽カットぶなしめじのケーキサレ

- ①オーブンを160℃に温め、型にケーキカップを入れておく。大きなパウンドケーキ型でもOK
- ②粗みじん切りにしたベーコンと玉ねぎ、ぶなしめじ、にんにくのみじん切りをオリーブオイル大さじ2（分量外）でしんなりするまで炒めコンソメで味付けをする。
- ③生地を作り、②の3/4を加え混ぜ型に入れる。②の残り1/4とパルメザンチーズ（分量外）をのせ、160℃のオーブンで17分～20分焼き、刺した竹串に何も付かずこんがり焼けたら完成



コーンや角切り  
チーズを混ぜても◎



## E. ぶなしめじとピンクグレープフルーツ・ズッキーニ・モッツアレラの爽やかマリネ

- ①ぶなしめじをレンジで600w2分加熱して、冷ます。
- ②その他材料と簡単酢を合わせ器に盛り付け、好みのハーブとピンクペッパーをトッピング



アクセントに柚子胡椒を追加しても◎



## フライングタイガーで買えます！きのこのだらけな雑貨アイテム新登場🍄

8/22（金）からフライングタイガーの店頭で登場する商品をたっぷりご紹介。しめじのプロである木内さんから、専門家目線でのコメントもいただきました！



株式会社ミスズライフ  
スペシャルきのこマスター 取締役CFO  
木内 達也さん



テングタケ科のきのこの多くは、カサにイボがあります。イボがフォークの持ち手になっていてステキ！



プレート 990円 ミニフォークセット 1,650円 フードピック 220円 トートバッグ 660円 パレットジャーナル 770円 ペーパーナブキン 各220円

カサの裏のヒダが強調されていますね。きのこを同定（種類を特定）する時、ヒダの形が決め手になる場合があります。



ベニテングタケは、白樺の木など一部の木と共生するきのこで、非常にレア。こんなに沢山見つけたら狂喜乱舞しちゃいます。



きのこシダ植物は、同じような環境を好むので、よく一緒に生えています。湿った場所を好み、強い直射日光を嫌います。



デコりまわってきのこ好きの友達に差をつけよう！



テント 3,190円

ファブリックガーランド 880円

プレート 左) 660円 右) 440円

左) キャンドルホルダー 550円  
右) バスケット 1,540円

ケーキスタンド 1,760円

われわれが普段きのこと呼んでいるのは「子実体」といって、胞子を作って飛ばすための器官。きのこテントの中に入って胞子になった気分を味わおう！



きのこの柄の上部にある突起を「ツバ」と言います。刀の鐙（ツバ）が由来で、胞子が格納されているヒダを保護する膜が破れた名残です。



カサが受け皿状になっているきのこは、ベニテングタケが多いのですが、これはイボがあるので違うようです。いずれにしても、ケーキが安定しそうです。



店舗取材、スタッフインタビューお受けします。

Flying Tiger Copenhagen PR事務局（ビルコム株式会社）滝島、小野田、竹内

TEL: 03-5413-2411 FAX: 03-5413-2412 Email: [ftc@bil.jp](mailto:ftc@bil.jp)

Website: <https://blog.jp.flyingtiger.com/> Online Store: <https://shop-list.com/women/brand/flyingtiger/lp/flyingtiger copenhagen/>

Instagram: @flyingtigerjp Facebook: @FlyingTigerCopenhagenJP X: @FlyingTiger\_JP TikTok: @flyingtigerjp

A richer life  
doesn't cost  
a fortune

# flying tiger copenhagen

プレスリリース

2025年8月22日



きのこの約90%は水分で構成されています。  
このグラスでしっかり水分とりましょう！

きのこが光ってもいいじゃない！実際に暗闇で  
光る、ヤコウタケというきのこがあります。

一部のきのこ植物は共生関係にあります。この  
フラワーベースはそれを表現しているのですね！

きのこグッズは数あれど、こ  
ういふの意外とないんです。

ペン立て&  
メモホルダー 1,540円

左) キーホルダー 880円  
右) カード 220円

テーブルクロス  
2,640円

デザートスプーン 440円

DIYペイントきのこ  
550円

クッション 1,760円

ベニテングタケは毒きのこのなかに世界一  
人気の高いきのこと言われています。  
カワイイは正義♡

きのこを食い荒らすヨトウガというきのこ  
生産者の天敵みたいな蛾がありますが、  
この蛾は可愛いので違うようです。

このスプーンでトリュフアイス  
クリームとか食べたら  
美味しいでしょうね！

カラフルな色のきのこは毒きのこ  
というのは、完全に俗説です。  
好きな色に塗ろう！

はて？カサの模様はベニテングタケ  
のようで、柄の形や縦ジワは  
ポルチーニのようでもあり。まあ、  
カワイイからよしとします♡

中央が突起している  
トンガリ帽子型のカサで  
アセタケ属っぽい。  
毒きのこですね。

カサが開き切っていない未成な  
きのこを「幼菌」と言います。

デコレーション 550円

デコレーション 440円

デコレーション 275円

保冷バッグ 990円

## 上記アイテムも当たる！きのこコラボプレゼントキャンペーン開催🍄

- 開催期間：2025年8月22日（金）10:00～9月4日（木）23:59
- 応募方法：
  - (1) Xでフライングタイガーの公式アカウント（@FlyingTiger\_JP）とミスズライフの公式アカウント（@Misuzu\_Life\_）をフォロー
  - (2) 指定の投稿をリポスト
- プレゼント内容：  
ミスズライフのカットぶなしめじ6点（そのまま使える里山ぶなしめじ3点／ぶなクイーン3点）とフライングタイガーのきのこグッズ7点を合計5名様にプレゼント！
- ご連絡・プレゼント発送：  
9/8（月）頃に、ご当選の方にXのDMでご連絡～ご連絡が取れ次第、順次プレゼントを発送。



店舗取材、スタッフインタビューお受けします。

Flying Tiger Copenhagen PR事務局（ビルコム株式会社）滝島、小野田、竹内

TEL: 03-5413-2411 FAX: 03-5413-2412 Email: [ftc@bil.jp](mailto:ftc@bil.jp)

Website: <https://blog.jp.flyingtiger.com/> Online Store: <https://shop-list.com/women/brand/flyingtiger/jp/flyingtiger copenhagen/>

Instagram: @flyingtigerjp Facebook: @FlyingTigerCopenhagenJP X: @FlyingTiger\_JP TikTok: @flyingtigerjp

※価格は税込みです。価格は配信日時点のもので、変更になる可能性があります。商品は、在庫がなくなり次第終了となります。