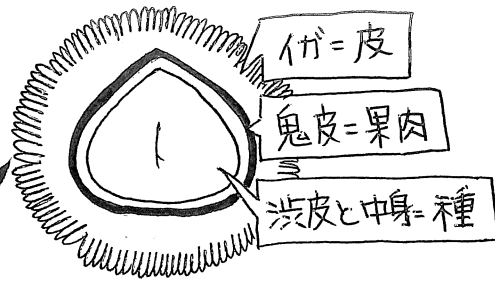


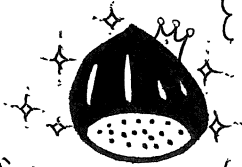
栗のこと



たべてる部分って
いつは種なんだね

栗の見分け方

- ・ 鬼皮(外側の硬い方)に張りがある
- ・ 鬼皮の茶色が濃い
- ・ 指で押してもブクブクしない
- ・ 白いブツブツがついていない
- ・ 座(底の部分)に黒い箇所がない
- ・ 座がバットバットしない



栗の手軽なたべ方

- 手軽に食べられるのは「ゆで栗」です。品種による味のちがいが分かりやすいたべ方です。
- (1) 沸騰した湯に生栗を入れる
 - (2) 中火にして40分~50分ゆでる。
 - (3) ゆであがたら、やけどしないよう注意し包丁で縦半分に切る
 - (4) 中身をスプーンですくい取って食べる。

皮のむき方

料理や菓子の材料にする場合は、きれいに皮をむきましょう。外側の鬼皮、中の渋皮の順にむきます。

鬼皮のむき方

- (1) 生栗を熱湯に10分つけておく。
- (2) 包丁で座から頭に向け、セリ込みを入れる。
- (3) 手で鬼皮をむく。

渋皮のむき方

- (1) 沸騰した湯に鬼皮をむいた栗を入れる。
- (2) 1分から2分ゆでる。
- (3) 火を止めて金鍋から出す。
- (4) 手で触れるくらいに温度が下がるまで待つ。
- (5) 手で渋皮をむく。

生栗・冷蔵栗の茹で方

- (1) 鍋に水を入れる。
- (2) 栗を鍋に入れる。
- (3) 水に浮かぶ栗は悪くなっているのを除く
- (4) 加熱し沸騰してから50分間茹でる
※ 利平はみがつまっているので70分
- (5) 大量に茹でて食べきれない場合袋に入れて冷蔵・冷凍保存可能

冷凍栗の解凍方法

- (1) 鍋に水を入れ加熱し沸かさせる
- (2) 栗を取り出し、凍、ホタテ鍋に入れる。
- (3) 茹でて解凍する
→ 約5分間加熱したら取り出す
→ 茹で栗の場合はそのまゝ50分間加熱します。

直売所オススメ!!
買った栗の持ち帰り方

保冷パックなどに保冷剤や氷をいれてお持ち帰り下さい。
持ち帰り赤い常温で保存はオススメしません



直売所で販売しています
保冷パック・保冷剤
スタッフにお声かけ下さい

無料で
製氷機の氷

栗の保存方法

栗は傷みやすい果物です。なるべく収穫したその日のうちに食べるのがオススメです。

保存したい場合は...

- (1) 栗を水道水でよく洗う。
- (2) 水を入れた金網等に栗を入れる。
- (3) 水に浮かぶ栗は悪くなっているのを除く
- (4) ペーパータオル等で軽く水気をとる。
- (5) チェック付保存袋に入れる。
- (6) 冷蔵庫で保存する。

→ 4~5日以内で食べる場合は冷蔵庫へ
→ 5日以上保存する場合は冷凍庫へ

正しく保存しないと... >>>



お願い、せっかくご購入いただいた栗... おいしく食べてほしいから正しく保存して下さい。



これってなあ~に??

虫止めをしたものに何の虫止めをしたかをつけています。

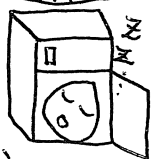
温湯処理

栗を湯につける方法



冷蔵処理

栗を低温で保存する方法



薬剤処理

薬剤くん蒸した方法



無処理
表示なし

虫止めをしていません
お早めに言処理して下さい