

～栗の上手な保存について～

- ・「栗」は生ものです。
- ・常温では保存しないでください。
- ・チルド室◎ > 冷蔵庫○ > 野菜室△
(0度) (1～2度) (4度前後)

※冷蔵庫により温度設定が違場合があります



冷蔵庫での保管方法

- ・新聞紙に包んでから、ビニール袋に入れて、冷蔵庫で保存してください。
- ・2、3日に一度、中を確認し新聞紙を換えてください。

冷凍する場合

<生栗(鬼皮つき)を冷凍する場合>

- ・きれいに洗って水気を拭いて冷凍します。
- ・食べる際は、解凍してから調理すると食感が損なわれるので凍ったまま栗を茹でます。※圧力なべで蒸してもよい。

<生栗(渋皮なし)を冷凍する場合>

- ・むいた栗に軽く砂糖をまぶしてフリーザーバッグ等に入れて冷凍します。 ※すぐに使う場合は砂糖なしでもよい。
- ・解凍して調理すると食感が損なわれるので、凍ったまま加熱調理してください。 ※砂糖は洗い流してよい。

<ゆで栗(鬼皮つき)を冷凍する場合>

- ・たっぷりのお湯で生栗を茹でて(40分～1時間程度)ください。 ※茹で時間は栗のサイズにもよります。
- ・冷めたら、水気を拭いてフリーザーバッグ等に入れて冷凍します。
- ・常温に置き、30分程度で解凍できます。
- ・急ぐ場合は、熱湯に5分程度浸けて、鬼皮と渋皮をむいてから調理に使うことができます。