

# 乾燥白いきくらげの戻し方

～黒いきくらげとは戻し方が異なります～



お鍋にお湯を少し沸かして、使用する白いきくらげを入れます。**約1分加熱**

火を止め、ボールに熱湯ごと移すか、そのまま放置ときます。

約20～30分経過

完成（約30分以降は、好みの戻り具合で使用下さい）  
最初に熱湯で沸かしたので、このまま生食が可能です。

## 白いきくらげの秘密

Q、なぜ白いきくらげは、熱湯で約1分加熱させるの？

A、水や、ぬるま湯などで時間をかけて戻すと、きくらげが持つ**酵素の働き**で、中には「黄色っぽい白」や「黒っぽい白」に変色するものがございます。例えるなら、「りんご」の変色みたいなものです。

熱湯で約1分沸かすことで、一時的に酵素の働きをストップさせ、色鮮やかな白色を維持する事ができるのです。

変色しても自然の仕組みですので品質上問題ありません。

## ◇水溶性の栄養素が詰まった戻し汁◇



美肌成分たっぷり。TVでも紹介された戻し汁は、スープや煮物などにご活用下さい。仁淀川きくらげは安心安全の無農薬、無殺虫剤です。