

生きくらげの湯がき方 (白い、黒いきくらげ共通)

生食で食べる場合は、必ず湯がく

(サラダや、酢の物、お刺身など)

炒め物などの火を通す場合は、湯通しせずに、そのまま水洗いして使用下さい。



熱湯に入れる



30秒～40秒湯通し



冷水で冷ましなが
裏表を麗に洗う

◇生きくらげの湯がき方◇

※生きくらげの消費期限 ご到着日より冷蔵保存で約5日～7日

- ①生きくらげは、菌茸類です。必ず熱を入れてからお召し上がり下さい。
- ②無農薬栽培、殺虫剤不使用の為、必ず綺麗に水洗いしてください。
- ③白いきくらげのみ、変色を防止するため、30秒湯通し後に、冷水で冷やしてから出荷しておりますが、衛生上生食で召し上がる場合は、必ず上記の方法で調理ください。

「黄色っぽい白」「赤茶色に少し変色」する物も中にはございますが、
くらげ特有の酵素の働きが活発だからです。

品質には問題ございませんのでご理解をお願いします。

生きくらげの冷凍方法

(※使いきれなかった生きくらげは、約1ヶ月冷凍保存可能です。)

- ①湯通ししてから、ご使用サイズにカットし、ジップロックに小分けにして保存してください。
- ②冷凍より使用する際は、そのままご使用いただけます。

