

栗の保存方法

栗は生ものです。持ち帰ったら、まず冷蔵庫か冷凍庫へ入れてください。常温に置いたままにしないでください。

1週間ほどで食べるなら
冷蔵庫へ入れてください。チルド室など、0度
に近い場所がおすすめです。

あとでゆっくり食べるなら
冷凍庫へ入れてください。皮つきのままでも
、皮をむいてからでも冷凍できます。

栗の状態を見てください

保存する前に、次のような栗があれば、ほかの栗と分けて取り除いてください。

- 穴があいている栗
- 黒ずみが強い栗
- やわらかくなっている栗
- 白っぽい部分がある栗
- 底の部分がべたついている栗
- 傷みやにおいが気になる栗

汚れが気になるときは軽く洗い、水気をしっかりふき取ってください。

1週間ほどで食べるとき

- 1 傷んだ栗がないか確認します。
- 2 ポリ袋や保存袋に入れます。
- 3 袋の口を軽く閉じます。
- 4 冷蔵庫のチルド室へ入れます。
- 5 1週間ほどを目安に、早めに食べてください。

袋の中に水気が残ると傷みやすくなります。洗った場合は、水気をよくふいてください。

長く保存したいとき

1週間ほどで食べきれない分は、早めに冷凍しましょう。

皮つきのまま冷凍

- 1 栗の状態を確認します。
- 2 汚れが気になる場合は軽く洗い、水気をよくふきます。
- 3 冷凍用の袋に入れます。
- 4 できるだけ空気を抜き、冷凍庫へ入れます。

食べるときは、凍ったままゆでるか、熱湯につけてから皮をむいてください。

皮をむいてから冷凍

- 1 外側のかたい鬼皮をむきます。
- 2 茶色い渋皮をしっかりと取ります。
- 3 必要なら軽く洗い、水気をよくふきます。
- 4 冷凍用の袋に入れ、空気を抜いて冷凍します。

栗ご飯、甘露煮、ペーストなどに、すぐ使えて便利です。

園で栗の皮むきもできます

福田観光栗園では、栗の皮むきも承っています。すぐに栗ご飯や冷凍保存に使いたい方は、受付でお声かけください。

栗の皮むき：1回 500円（1回につき1kgまで）

「鬼皮」と「渋皮」とは？

鬼皮：栗のいちばん外側にある、かたい皮です。

渋皮：鬼皮の内側にある、茶色い薄い皮です。むき栗として保存するときは、渋皮まで取ってください。

渋皮煮を作る場合は、渋皮を残します。作りたい料理に合わせて処理してください。

冷凍した栗の使い方

皮つきの栗：凍ったままゆでるか、熱湯につけてから皮をむいて使えます。

皮をむいた栗：凍ったまま、栗ご飯、煮物、甘露煮などに使えます。

解凍した栗は傷みやすいため、使う分だけ取り出して早めに調理してください。

よくあるご質問

今日中に処理できない場合は？

そのままにせず、まず冷蔵庫へ入れてください。できればチルド室がおすすめです。

皮をむいた栗も冷凍できますか？

できます。渋皮まできれいに取り、冷凍用の袋に入れて空気を抜いてください。

皮つきと皮むき、どちらで冷凍すればいいですか？

手軽に保存するなら皮つきのまま、栗ご飯などにすぐ使いたいなら皮をむいてからがおすすめです。

園で栗の皮むきはできますか？

できます。1回500円で、1回につき1kgまで承っています。ご希望の方は受付でお声かけください。

園名：福田観光栗園

お問い合わせ：0795-82-1616