

# 旬のおいしさを丸ごとパック 自然の味覚をそのままに……

## 上手な山菜(缶詰・ビン詰)加工をしていただくために！！

### 竹の子

- 収穫したら出来るだけ早目に熱処理しましょう。
- 処理方法は沸かしたお湯の中に竹の子を入れて煮立たせ火を弱くしそのまま10分位煮る。  
※竹の子は皮のついたまま煮ると色つや・風味を逃がさない。
- 煮たあと十二分に(一日以上)水さらしをする。水は数回交換するとよい。  
※水さらし(アク抜き)をきちんと行くと加工した時に仕上がりがきれいに出来ます。

### 山フキ

- 収穫したら出来るだけ早目に熱処理しましょう。
- 処理方法は沸かしたお湯の中にフキを入れ、指でつまんでみて皮の部分が少しへこむ程度で火を止め水にさらす。  
※鉄なべで煮る時は米ぬかを入れるとよい。
- 冷やしたら皮をむき水さらしを行い、フキのアクを抜いて下さい。  
※アクが残るとにがみが出る事があります。

### みず

- 収穫したら出来るだけ早目に熱処理するか、根の部分を水の中に入れてみましょう。
- 処理方法は熱処理した物と生のままの加工の方法があります。
- ◎熱処理は沸いたお湯のなかにみず菜を入れ色が変わったらすぐ冷やして下さい。
- ◎生処理は加工するまで水につけておいて下さい。  
※生のままの加工は、にがみが出る事があります。

※苦勞して採った山菜です。自分の物にするにはもう一度見直しましょう。

### 注 意 事 項

- (1) 番号・名前を記入の時は必ず**油性**マジックをご使用下さい。
- (2) 番号・名前の記入忘れは紛失の原因になるので、必ず確認して下さい。

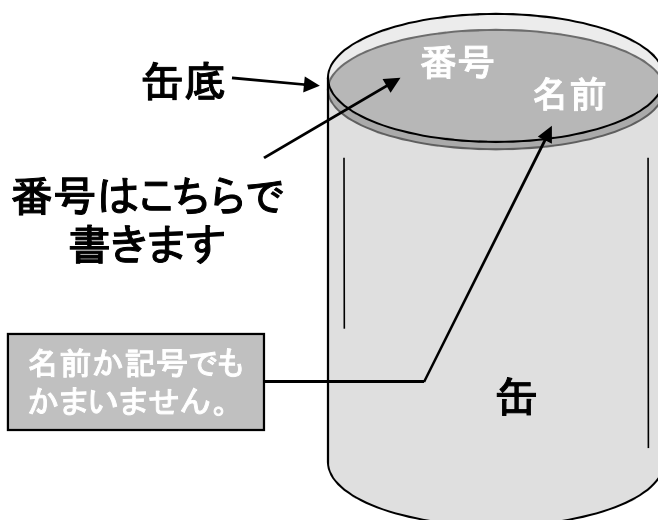
株式  
会社

二 戸 食 品

岩手県二戸市堀野字大畑51

TEL 0195(43)3026 FAX0195(23)2626

### 番号・氏名の書き方



以下の注意事項を守り  
正しく缶詰・瓶詰を作きましょう！  
詰め過ぎると中心まで加熱出来ず  
殺菌不良となり長期保管は出来ません

## 長期保存出来る缶詰の作り方

| 種類     | 目安重量  |
|--------|-------|
| 4号缶    | ～280g |
| 2号缶    | ～450g |
| 1号缶    | ～2kg  |
| 9号缶    | ～5kg  |
| 18号缶   | ～10kg |
| 900cc瓶 | ～450g |
| 450cc瓶 | ～280g |

## よくある失敗例

**たけのこを茹でないで缶に詰めた**

⇒ 生煮え状態になり、缶の中で溶ける

**たけのこを茹でたが水さらし不足だった**

⇒ 缶の中や、瓶に詰めたとき中の水が濁る  
たけのこの表面に白い粉が浮き上がります

**ふき・みずを詰め過ぎた**

⇒ 全体的に水が回らず上と下で色が変わる

上記を守らずに腐った場合の保証は致しませんので  
あらかじめご了承ください