

# ふき 缶詰・ビン詰のつくり方

当店では、容器に詰めていただくまでの工程をお客様にお願いしております。  
加工不良を防ぐため、以下の点にご協力ください。

## ■はじめに

- ・フキ加工は**6月10日**より加工を承ります。
- ・加工用のフキは、完熟した固めのフキが最適です（6月中旬以降が最適です）。
- ・加工適期前に採取・加工しますと、若いために加熱に負け、柔らかくなります。
- ・処理は早めをお願いします。（翌日までには詰めてください。）

## ■フキの加工準備について

	缶 詰	中ビン(Lサイズ)	大ビン(LLサイズ)
長さの目安	10cm以内	11cm以内	15cm以内
重さ(容器込)	350g以内	550g以内	1kg以内

### ①ふきを収穫したら、出来るだけ速やかに、たっぷりのお湯でゆでます。

- ・必ず沸騰したたっぷりのお湯で煮てください。お湯にかからない部分は黒くなります。
- ・再沸騰したのを確認してから上げてください。あまり早く上げるとふきが黒くなります。
- ・ふきを煮る前に塩を少量入れて煮ると、色が良くなります。
- ・「ヨモギ」を入れたり「銅」を入れて煮ても色が良く出ます。

### ②ゆでたら、すぐに流水で冷やします。

### ③ふきの皮をむきます。

- ・むき終わったふきは、必ず流水に入れてください。

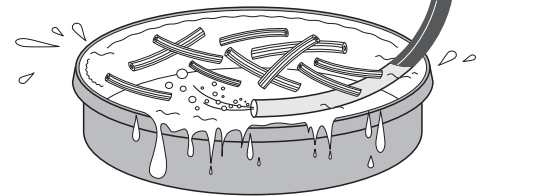
### ④缶またはビンの長さにカットします。

### ⑤流水でアク抜きを一晩します。

- ・流水でアク抜きをしないと、缶詰にした場合黒くなります。

### ⑥缶・ビンに詰めた後、当店へお持ち下さい。

下部にホースを入れると  
水の循環が良くなり、  
アクが上手に抜けます。



きちんとアク抜きをすれば、無漂白でも  
市販品に負けないきれいな加工品が出来ます！

## ■容器に詰める際に

- ・マジック（黒・油性）でお名前をお書きください。缶詰…缶裏へ、ビン…キャップへ。  
※加工後の仕分けは記入いただいた文字、筆跡をもとに行っております。

- ・指定の長さを超えないようにお詰めください。

※蓋ができない場合があります。また、不良缶の原因となります。

- ・容器に詰めすぎないでください。

※ふきは竹の子に比べ水が入りにくいので、少し余裕をもってお詰めください。  
水が充分に入らないと熱が伝わらず、殺菌不良を起こす原因になります。  
また、ふきの切り口や缶の上部などが黒くなります。

- ・容器に詰めた後はお早めに当店へお持ちいただくか、冷蔵庫等の涼しい場所で保管してください。

※時間が経つにつれ、匂いが発生したり腐ったりします。

## ■お取り引きの際は、必ず引換券をお持ちください

繁忙期はたくさんのお客様の委託品をお預かりしております。  
引換券無しでお越しになると探すお時間がかかりますので、ご協力をお願いいたします。

皆様に喜ばれる缶詰・ビン詰を造りたいと思っております。より良い加工のために、ご協力をお願いします！

「自然の味を食卓に」 缶詰・ビン詰委託加工専門店

7月上旬迄 営業時間を 午前7:30~午後7:00 に延長し毎日営業!

## セイナン缶詰加工所

( 通常営業 午前8:30~午後5:30 定休日:毎週木曜日 )  
盛岡市西仙北1丁目11番13号 / TEL 019-636-3232

ホームページ&ブログ開設中!フキの入荷状況、詰め方のポイントなど情報を掲載しています

セイナン缶詰 で検索