

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

- ・フキ加工は毎年**6月10日**より加工を承ります。7月10日頃まで加工予定です。
- ・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、軟らかくなります。
- ・適期前のフキは固めに煮上げても加工の加熱で軟らかくなります。
- ・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。）

特に網張、八幡平方面は加工用に適するのが遅く6月末以降でないとならなく仕上がります

■フキの加工準備について ※竹の子より短めにお願いしています(竹の子と違って曲がりにくい為)

	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。茹でたりないとふきが黒くなります。
- ・ふきを煮る前に塩を入れて煮ると色が良くできます。アク抜き時に塩抜きます。
- ・「重曹」は使用不可、軟らかくなり過ぎます。鉄を含むもので煮ると黒くなります。

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。

②ゆでたらすぐに流水で冷やします。（放置すると黒くなります）

③ふきの皮をむきます。

- ・むき終わったふきは、必ずたっぷりのお湯に冷やしてください。

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。

- ・しっかりアク抜きをしないと、加工時に黒くなります。

⑥缶・ビンに詰めた後、当店へお持ち下さい。

※緑をキレイにだすには…煮たら直ぐ冷やす！しっかりアク抜きをする！黒いのはフキのアクです



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（プル缶はフタ）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。
※フキは長いと切るしかありません（押しでも曲がりません）。確実な蓋ができず不良缶の原因となります。また缶切り開封時に傷がつきます
- ・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、水を入れて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、匂いが発生したり変色します。

■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

6月20日まで 午前7時30分～午後6時 毎日営業 (以降順次縮小します)

セイナン缶詰加工(株)

(通常営業 午前9:00～午後5:30 定休日:毎週水・日・祝)
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