

きのこ 缶詰・ビン詰の造り方

当店では、容器に詰めていただくまでは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。

----- それぞれきのこの種類やお好みに合わせてご利用ください。 -----

☆生で缶詰・ビン詰加工するのに適するきのこは…

ナメコ・マイタケ・シメジ類・ムキダケ・ハタケシメジ等です。

生で詰めた場合、きのこの味がよく残り、風味豊かな缶詰になります。

注) よく土を落とさないと土臭くなります！虫も入る事が多々ありますので必要があれば虫出しをしてください。

★それが嫌な方は →→ 水煮をして、濾した煮汁とともに加工することをオススメします。

☆水煮をしてから缶詰・ビン詰加工するのに適するきのこは…

ナラタケ類（ボリ・サワモダシ）アミタケ・ラクヨウモダシ等です。

きのこの味付け加工も承ります。（※タケノコとフキは水煮のみです。）

ただし油を使用したもの、油を含む食材（油揚げなど）を使用したものは一切加工できません。

注) 煮汁を入れる場合は漉し紙などでこして、土やゴミを丁寧に取り除くとそのまま調理に使えます。

注) 特に贈答用にご利用の場合は、煮汁を入れない方が喜ばれます。（きれいに見えるため）

きのこの処理手順（水煮の場合）

- ①収穫したきのこの根や土を取り除きます。・水またはぬるま湯に浸してからですと簡単です。
- ②きのこをきれいに水洗いし、水を切ります。
- ③きのこを軽くゆでます。・きのこに含まれる空気を抜くのが目的です。長く煮る必要はありません（出汁が逃げます）
- ④ゆでたきのこを軽く水洗いし、水を切ります。・煮たままにしておくと菌が繁殖して腐敗が早まります。
- ⑤容器に詰めます。・缶の場合は缶裏にお名前、きのこ名を記入。煮汁を入れる場合は重さに関係なく最大8分目まで。

容器に詰める際に ※下記は煮た場合のキノコ。生詰で加熱後に小さくなる種類(ボリ等)は重さ関係なく多めに入れる

	4号缶	5号缶	ビンLL	ビンL	ビンM	ビンS
重さ ※容器込 煮汁の重さは含まず	350g以内	250g以内	1kg以内	550g以内	350g以内	300g以内

- ・缶の場合は、缶裏へマジック（黒・油性）でお名前・きのこの種類をお書きください。
- ・ビンの場合は、キャップへマジック（黒・油性）でお名前をお書きください。
※加工後の仕分けは記入いただいた文字をもとに行っております。イニシャルや屋号は間違いのもととなります。
※ビンのキャップは当店専用のものをお使い下さい。（高圧力が掛かるため市販品では能力不足です）
- ・容器の内側に収まるようにお詰めください。また詰めすぎないでください。
※加熱時に水分を含んで膨張するきのこ（ボリ、ムキダケ、アミタケ、ラクヨウ他）は、加工時に容器から溢れ出たり、蓋をする際にきのこが千切れることがあります。
※煮汁を入れる場合は、重さではなく容器8分目までが上限です。入れ過ぎは加工時の沸騰でキノコ・煮汁がこぼれます。
※沢山詰めると水分が足りなくなり、熱が十分に伝わらず、加工不良を起こす原因となります。
- ・容器に詰めた後はお早めに当店へお持ちください。

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お一人お一人のご協力をお願い申し上げます。

「自然の味を食卓に」 缶詰・ビン詰委託加工専門店

セイナン缶詰加工株式会社

盛岡市西仙北1丁目11番13号 / TEL 019-636-3232

【きのこ期間の特別営業（10月上旬迄）】

午前8:30～午後6:30 期間中は毎週水曜定休
[きのこ入荷少なくなってきた頃から冬期期間の営業]

午前9:00～午後5:30 定休日:毎週水・日・祝日

ブログ「もりおかのかんづめ屋さん通信」開設中!きのこ収穫情報お伝えしています。パソコン、携帯もOK!「セイナン缶詰」で検索OK