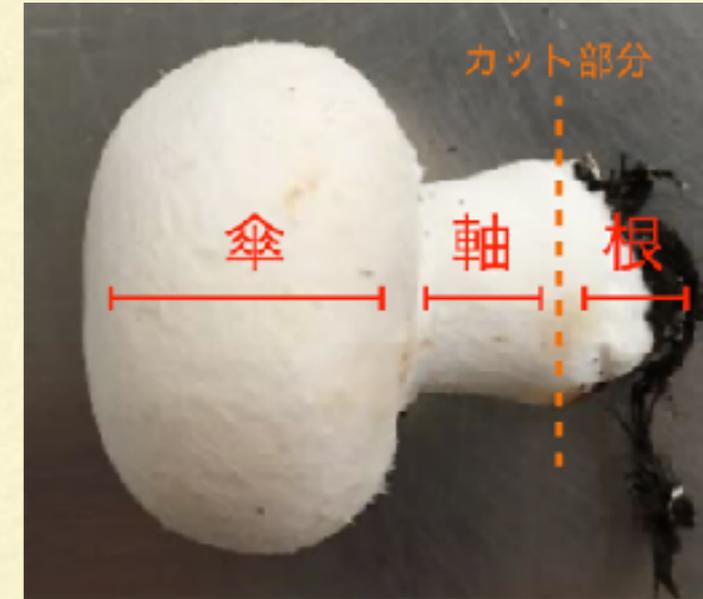


下処理

根（石付き）部分を切り、表面の汚れを軽くにとって下さい。
旨味成分が逃げ出ないように、丸ごと水洗いはなるべくせず、
汚れを拭き取るか、水でサッと洗い落とすのがポイントです。
好みの厚さのカットで食感を楽しんでみて下さい。



保存方法

2,3日は冷蔵庫にて保存可能ですが、その後は下処理をして冷凍保存して下さい。
好みの大きさにカットし保存すれば、
野菜スープや炒め物に冷凍のそのまま投入できてカンタンです。
新鮮さは無くなりますが、冷凍保存することで旨味成分が
より抽出されやすくなります。

よくある質問

Q. マッシュルームは生で食べられるの？

A.新鮮なマッシュルームは生で食べられます。ぜひスライスなどをサラダで味わってみて下さい。傘部分が柔らかくなってきた場合などは安全を優先して生食を控え、加熱調理してご使用下さい。

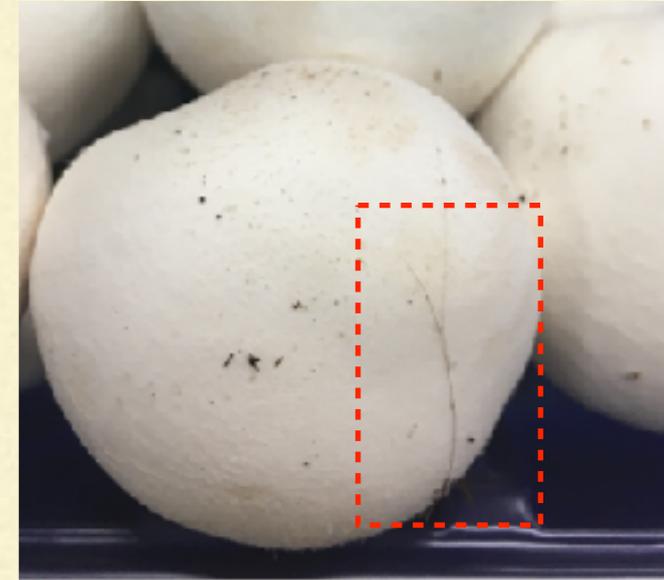
Q. マッシュルームの断面が黒くなっているが大丈夫か？

A.断面やヒダが黒くなっているのは成熟している証拠で、加熱して調理すれば問題ありません。スポンジのようにかなり柔らかくなってしまったり、表面に明らかなヌメリが出てきた時は安全面を優先して処分して下さい。

よくある質問

Q. パックの中に髪の毛が混入していないか？

A. 髪の毛のように見えるのはピートと呼ばれるマッシュルームの培養土の繊維です。髪の毛と違い簡単に手でちぎれます。



Q. 石付き部に白カビのようなものが生えたのだが大丈夫か？

A. 白カビのように見えるのはマッシュルーム菌糸です。温度や湿度が高い場所に一定期間暴露していると発生します。マッシュルームが生きて活動している証拠でありマッシュルームの一部ですので、石突き部と一緒に切り落としてお使い頂ければ問題ありません。

なるべく冷蔵庫での保存を行って下さい。

