

せっかくお取り寄せをした商品です。
 以下の注意事項をよ〜く読んで、
 是非、最高の状態でお召し上がり下さいね！

「【応援販売】北海道産とうもろこし(味来) 20本入」編

到着後は、お早めにお召し上がりください。

とうもろこしの甘さは収穫時をピークに徐々に低下していきます。

美味しくお楽しみいただくために、到着後は**できるだけお早めにお召し上がりいただくこと**をおすすめします。

【全量すぐに食べきれない場合】

届いたらすぐに加熱調理をして冷凍すると、美味しい状態で保存していただけます。

調理方法は下記をご参照ください。

とうもろこしの調理方法

もっとも定番の「茹でる」

1. とうもろこしの皮を剥き、ひげを取り除いて水洗いする。
2. 大きい鍋にたっぷりお湯を沸かし、とうもろこしを茹でる。
鍋に入りきらない場合は半分に折って茹でてでも大丈夫です。
3. 吹きこぼれない程度の弱火～中火で3～5分茹でる。(本数に応じて調整してください。)
4. 調理用バットに塩水(水1Lに塩大さじ2程度の濃い目の濃度)を作り、
茹で上がったとうもろこしを塩水に浸して全体に塩水がつくよう転がす。
5. 塩水を水切りして完成。

※茹でる水に塩を入れる場合も同じ濃度です。お好みに合わせてお試しください。

お手軽な「電子レンジ調理」

1. 皮を2～3枚残した状態で水洗いし、1本ずつラップで包む。
2. 電子レンジで600wで3分加熱し、上下をひっくり返してさらに3分加熱する。
3. ラップに包んだまま5分程蒸らして完成。

※調理後に、お好みで上記でご案内した塩水に浸して味付けをしてください。



冷凍方法

加熱調理後、粗熱を取ってから1本ずつラップで包む、または包丁などで芯から実を切り取って実だけをラップで包み、フリーザーバッグに入れて冷凍庫で保存します。

冷凍したとうもろこしは、解凍後に軽く温めるとより一層美味しくお召し上がりいただけます。

コーンバターやスープなどもおすすめです♪