

くり



ポイント

鬼皮に張りとう光沢があり、丸みがあるもの重みのあるものを選ぶ。小さな穴が開いたものや黒っぽい傷は避ける。

保存方法

常温では乾燥や虫食いの心配があるので、ポリ袋などに入れ、冷蔵庫で保存して、2～3日で使い切る。

食べ方

栗は塩を入れ、弱火で50分から1時間ゆでて、お湯が冷めるまで置くとホクホクとおいしい。

おいしい時期

9～10月