

きくらげ



ポイント

生のきくらげは色が濃くて厚みがあり、表面にしっとりとした艶のあるものがよい。

おいしい時期

保存方法

生きくらげは冷蔵庫の野菜室で1週間を目安に保存。

6~8月

食べ方

炒め物や鍋物、スープ、煮物等などに。サラダや和え物など、生野菜とあわせる際には、茹でて使用する。