



信州産とうもろこしの おいしい食べかた

この度は お買い上げありがとうございました
信州「**きそむら道の駅**」にて
朝どりのとうもろこしを、箱詰めしてお送りしています

- 蒸す**: 薄皮を残したまま蒸し器で**10分**、冷めてから塩を振る
- レンジ**: 皮を剥いたとうもろこしに小匙1の塩を揉み込み
ラップでぴったり包んで電子レンジ**600w**で**3分～5分**
- 茹でる**: 薄皮を残したとうもろこしを、ひたひたの水に入れ
火にかける。沸騰しないよう**中火**で**3～5分間** 茹であげる
常温で冷ましてから召し上がれ(水にいれたり熱いうちに冷蔵しない)

上記いずれかの方法で、**すぐに加熱**してください
とうもろこしがしっかりと冷めたら
完全に皮をむいた状態でラップに包み
冷蔵や冷凍で保存が可能。
冷蔵1～2日、冷凍2～3週間のうちに使い切ってください