

手作りこんにゃくの出来るまで

市販のこんにゃくとの違い

- ※国産の生芋を使っています(市販品はほとんど外国産。しかも芋を粉末にしたものを使います)。
- ※手やミキサーですりおろします。
- ※手でこねます(柔らかさが違います)。
- ※一つ一つ鍋で茹でます(丁寧な作業でふんわりします)。

① 3～4年かけて育てたこんにゃく芋を準備し、きれいに洗います。



② 皮をむいてすりおろしやすいくらい大きさに切ります。



③ すりおろし、一時間ほど水分を含ませるとゼリー状になります。



④ アルカリ(ソーダ)を加え、10～20分よく練ります。



⑤ 形を整え、4～50分茹でると出来上がりです。



さしみこんにゃくで
食べるとおいしい
よ!