

干しごぼう

商品特徴

ごぼうにはポリフェノールであるクロロゲン酸が豊富に含まれている。クロロゲン酸はごぼうを水にさらしたときに出てくる茶褐色の成分であり、珈琲にも含まれ、抗酸化作用がある。ごぼうを水にさらすとクロロゲン酸(特に皮の部分に多く含まれている)が失われてしまうので、弊社では、皮を丁寧に洗いササガキにして、ほとんど水さらしせず、灰汁も大切に直ちに**天日で乾燥**しております。又ごぼうを乾燥することにより、有効成分が凝縮されます。



天日乾燥 国産干しごぼう



水で戻してきんぴら等お料理に(天日乾燥の為水で戻す時は小一時間かかります。)



ごぼう茶には焦げるくらいに(香ばしいにおいがするまで)煎って、お茶パックで煮出して、お好みの濃さでお召し上がりください。お急ぎの時は急須で5-10分蒸らして出来上がり。