

漬物桶/味噌桶の 使用について



●味噌や漬物など、長期間保存する食品をいれる際は、先ず熱湯消毒をしてください。熱湯を全体に回しかけ、すぐにお湯を捨て、かわいた布巾で水分を拭き取ります。長期間使わずにいたり、過度に乾燥しているような場合は、熱湯を入れたまま30分ほど置いてからお湯を捨ててください。その後、短時間風乾させてから使い始めます。風乾後、内部をごく少量の焼酎で殺菌するとより効果があります。

●味噌や漬物を仕込んだ桶は、床に直接置くのではなく、ブロックや角材などを3.4箇所かませ、桶の下が通気するようご配慮ください。

●味噌桶や漬物桶など、濃い塩分を吸った桶は、空にしていると、木材が動いて変形したりタガがゆるんだりする特徴があります。空の期間を少なくするのが、桶の為に大切ですので、年中お使いいただくよう工夫いただけたらと思います。やむなく空にする場合は、よく洗った後、ブロックや角材などの上に伏せて置いてください。口を上にしておきますと、タガが落ちやすくなります。

●キュウリ漬けから、野沢菜漬けに・・・例えばそのような入れ替えの際ですが、先ず亀の子タワシで全体をよく洗ってください。その後、最初に書きました熱湯消毒をしていただいた後、新たに漬け込んでいただければとおもいます。

※使用途中で、不都合が生じた場合はご相談ください。桶の状態にもよりますが、可能な限り、修理をいたしますので、ご連絡ください。他、何か疑問がありましたら、どうぞお気軽にお問い合わせてください。

