

Menu Photo

メニュー画像



Material

材料

〔4人前〕

中村庵 浅漬けの素	適量
大根	1/4本
なす	1/2本
にんじん	1/2本
みょうが	1本
白菜	1/4カット
オクラ	4本

Information

ご案内

《製品情報》

中村庵 浅漬けの素 1.8L/8本
(ペットボトル容器)

WELCOME

Menu

浅漬け盛合せ

大根、なす、にんじん
みょうが、白菜、オクラ

たっぷり6種盛りです
おためしください。



How to make

作り方

〈即席漬けの場合〉

- ◇それぞれの野菜を、食べる大きさにカットします。
ビニール袋に野菜を入れ、中村庵 浅漬けの素を適量(1/2 浸る程度)くわえ、野菜をもんで漬込みます。※冷蔵庫で保管してください。
- ◇漬込み時間:みょうが、オクラ…10分 大根、なす…30分
白菜、にんじん…2時間

〈翌日使用の場合〉

- ◇大根、にんじん、なすは大きく短冊にカットします。
白菜、みょうが、オクラはカットせずそのまま漬込みます。
- ◇それぞれビニール袋・容器に野菜を入れ、中村庵 浅漬けの素を浸る程度くわえます。冷蔵庫で一昼夜おいたものを、お好みでカットして盛付ければ出来上がりです。



Point

ポイント

- ◆長時間漬込み放置しますと醤油が色移りしますので、野菜色を残したい場合は、早めに液きりをしてください。

おすすめの薬味

ごま、大葉、唐辛子
削りかつお、針生姜
おろし生姜、青のり etc