

カ カクリキみそ 醸造元

塩こうじ三五八



お花ばあちゃんと一緒に

ビニール袋でお手軽に…

三五八漬を漬けてみよう!

塩こうじ



お花ばあちゃん

お漬け物を漬けるのって難しそう…
いえいえ、カクリキの三五八はお漬け物が
とってもカンタンに漬けられます!
ぜひ、新鮮なお野菜、お気に入りのお野菜で
「ご家庭の味」自家製漬物をお召し上がりください。

- ◆大量に漬け込む場合はタッパーや樽をご用意ください。
- ◆ナス・カブ等はキュウリよりも漬けあがりに時間がかかります。
- ◆ナスを漬けるときはミョウバンをひとつまみ入れ重しをすると色鮮やかに漬けあがります。
- ◆ナスは空気に触れると変色しますので三五八は少し多めにお使いください。



一番簡単なキュウリの三五八漬を漬けてみよう

美味しく
はじめてでも漬けられました
カンタン べんり



用意するもの

- キュウリ5本 ●カクリキネリ三五八
- ビニール袋 ●輪ゴム (またはジッパー付袋)

- ①キュウリ5本は、よく洗いヘタを切り落とす
- ②ビニール袋にネリ三五八大さじ2~3杯とキュウリを入れ全体にまぶす (お好みで三五八の量は調整してください)
- ③ビニール袋の口を空気を抜いてから軽くキュウリを揉む
- ④天候や気温にもよりますが半日を過ぎたあたりから美味しい三五八漬 (塩こうじ漬) がお召し上がり頂けます。

ここに【粉からし】を入れれば【からし漬】の出来上がりです。
←お好みで砂糖を入れても!

ここで30分~1時間置く。キュウリから少し水分が出たら
←冷蔵庫に入れる。すぐに入れると漬けあがりが遅くなります。

◆キュウリからの水分で三五八が傷みやすいため、その都度、
三五八を取り替えると美味しくお召し上がり頂けます



カ カクリキみそ 醸造元

株式会社 花角味噌醸造

米沢市大町一丁目2-23 TEL.0238(23)0641

《米沢商業高校正門前》

花
ごだわり

