

カカクリキみそ 醸造元

塩こうじ 三五八



ガラス瓶でお手軽に...

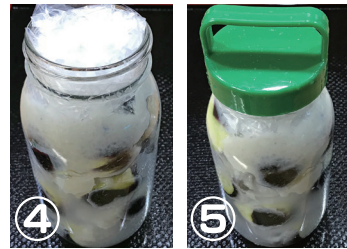
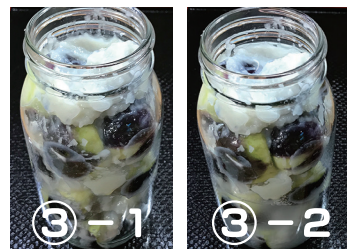
お漬け物を漬けるのって難しそう...

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。



お花ばあちゃん



コツさえつかめば簡単な

茄子の三五八漬を漬けてみよう

- ① 茄子500gは、よく洗いヘタとオシリを切り落とし水に付け、ザルに上げる
- ② ボール等に茄子・塩こうじ三五八・ミョウバンを入れ軽くかき混ぜて全体にまぶす (塩こうじ三五八の量は茄子の大きさやお好みで調整してください)
- ③ 良く洗った細長い瓶に茄子を入れ軽く押し込み、瓶の1/3位まで湯冷ましを注ぎ入れる (茄子から水分が出やすいようにするための呼び水です)
- ④ 茄子が空気に触れないようにするため瓶の口までビニール袋かラップで塞いで蓋をする
- ⑤ 半日くらい常温に置いておくと茄子から水分が出てくるので蓋を開けてビニール袋等を再度、押し込み空気に触れないようにして冷蔵庫で保存する
- ⑥ 天候や気温にもよりますが1日~2日を過ぎたあたりから、お召し上がり頂けます

※一例として記載しておりますが色々な漬け方を試して各家庭の味を見つけてください

美味しく
はじめてでも漬けられました
カンタン ベんり



用意するもの [画像は置賜地方特産の丸小茄子です]

- 茄子 500g (ヘタを取る前)
- 細長いガラス瓶 ● カクリキネリ三五八
- ミョウバン (約小さじ1/2)

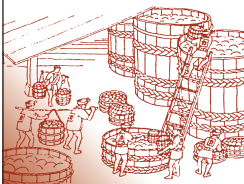
←ここに【粉からし】を入れれば【からし漬】です。
お好みで砂糖を入れても!

◆ミョウバンを入れると茄子の色が綺麗になりますが
入れすぎると苦くなるので注意!

←すぐに冷蔵庫に入ると漬けあがりが遅くなります

◆茄子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

Old Delicious Brand
SINCE 1857



酵素が
生きてる
生タイプ

山形県産 つや姫 100% 使用
つや姫甘酒 90g

カカクリキみそ **花** ラインナップ

つや姫塩麹 280g	塩こうじ ネリ三五八 900g	塩こうじ ネリ三五八 450g	塩こうじ ネリ三五八 250g
			塩こうじ バラ三五八 600g

