

桜しば漬の素

お好みの野菜を刻んで素を混ぜ、一晩置けば美味しく漬かります。

内容量は、粉末タイプの小袋(25g)×6袋入りです。

小袋1袋で野菜 400gほどを漬けることができます。



おすすめ!!

桜しば漬の素で(なす・きゅうり)

<材料>

なす 200g・きゅうり 200g

桜しば漬の素1袋(25g)

<漬け方>

- ① なす・きゅうりを食べやすい大きさに切ります。
- ② ポリ袋で①の材料に、桜しば漬の素を混ぜて空気を抜き、冷蔵庫で一晩置けば食べられます。

桜しば漬の素で(大根・新しょうが)

<材料>

大根 400g(皮をむいた目方)

新しょうが1片

桜しば漬の素1袋(25g)



<漬け方>

- ① 大根は皮をむき、5mm厚さの短冊に切ります。
- ② 新しょうがは千切りにします。
- ③ ポリ袋で①②の材料に、桜しば漬の素を混ぜて空気を抜き、冷蔵庫で一晩置けば食べられます。



桜しば漬の素で(キャベツ・みょうが)

<材料>

キャベツ 350g

みょうが 50g (2個ほど)

桜しば漬の素 1袋 (25g)

<漬け方>

- ① キャベツは2cmほどの幅でザク切り、みょうがは縦に粗く切ります。
- ② ポリ袋で①の材料に、桜しば漬の素を混ぜて空気を抜き、冷蔵庫で一晩置けば食べられます。



桜しば漬の素で(じゃがいも)

<材料>

じゃがいも 400g

桜しば漬の素1袋 (25g)

<漬け方>

- ① ジャガイモは皮を取り、厚さ5mmほどの短冊に切ります。
- ② 熱湯で3分ほどゆで、冷水に取り冷まします。
- ③ ポリ袋で②の材料に、桜しば漬の素を混ぜて空気を抜き、冷蔵庫で一晩置けば食べられます。

★ 歯応えを残して漬けることがポイントです。



桜しば漬の素で(白菜の軸)

<材料>

白菜の軸 400g

桜しば漬の素1袋(25g)

<漬け方>

- ① 白菜の軸の部分を1~2cmの幅でザク切りにします。
- ② ポリ袋で①の材料に、桜しば漬の素を混ぜて空気を抜き、冷蔵庫で一晩置けば食べられます。



おすすめ!!

桜しば漬の素で(レンコンと新しょうが)

<材料>

レンコン 400g・新しょうが1片

桜しば漬の素1袋(25g)

<漬け方>

- ① レンコンは皮をむいて、縦半分に切り5mmほどの厚さで半月に切ります。
- ② ①を熱湯で1~2分ゆでてザルに上げ冷まします。
- ③ 新しょうがは千切りにします。
- ④ ポリ袋で②③の材料に、桜しば漬の素を混ぜて空気を抜き、冷蔵庫で一晩置けば食べられます。

★歯応えを残して漬けることがポイントです。



桜しば漬の素で(なす・みょうが)

<材料>

なす 350g

みょうが 50g(2個ほど)

桜しば漬の素 1袋(25g)

<漬け方>

- ① なすは縦に4つ割りにし乱切りにします。
- ② みょうがは縦に粗く切ります。
- ③ ポリ袋で①②の材料に、桜しば漬の素を混ぜて空気を抜き、冷蔵庫で一晩置けば食べられます。



おすすめ!!

桜しば漬の素で(長いも)

<材料>

長いも 400g

桜しば漬の素 1袋(25g)

<漬け方>

- ① 長いもは皮をむいてお好みの大きさに刻みます。
- ② ①を酢水に晒して良く水気を切ります。
- ③ ポリ袋で②の材料に、桜しば漬の素を混ぜて空気を抜き、冷蔵庫で一晩置けば食べられます。