

### 即席わさび漬の素

本品は、Gブランドとして新登場です。

和食の名脇役であり、数少ない日本原産の香辛野菜「わさび」の魅力を生かした即席漬が簡単にでき上がります。

<内容量>

粉末タイプの小袋 30g×5袋入り

小袋1袋（30g）で、400gほどの野菜が漬かります。

<季節>

なすときゅうり以外でも、多種の野菜が漬かります。

いつでも、野菜の旬に合わせてご利用ください。



#### **なすの即席わさび漬**

<材料>

なす 400g

わさびで漬ける

即席漬の素 1袋（30g）

<漬け方>

- ① なすは、へたを落とし2つ割りにして、食べやすい大きさに切ります。
- ② ポリ袋で①の材料に、即席漬の素を混ぜて、そのまま20分ほど室温に置きます。
- ③ ②の空気を抜き封をして、冷蔵庫で2時間ほど置けば食べられます。



### 即席たこわさび

<材料>

刺身用生たこ 300g・水菜 100g

わさびで漬ける

即席漬の素 1袋 (30g)

<漬け方>

- ① たこ・水菜は、食べやすい大きさに切ります。
- ② ポリ袋で、①の材料に即席漬の素を混ぜて、そのまま 20 分ほど室温に置きます。
- ③ ②の空気を抜き封をして、冷蔵庫で2時間ほど置けば食べられます。



### なすときゅうりの即席わさび漬

<材料>

なす 200g・きゅうり 200g

わさびで漬ける

即席漬の素 1袋 (30g)

<漬け方>

- ① なすときゅうりは、食べやすい大きさに切ります。
- ② ポリ袋で①の材料に、即席漬の素を混ぜて、そのまま 20 分ほど室温に置きます。
- ③ ②の空気を抜き封をして、冷蔵庫で2時間ほど置けば食べられます。



### なすとみょうがの即席わさび漬

<材料>

なす 350g・みょうが 4個

わさびで漬ける

即席漬の素 1袋 (30g)

<漬け方>

- ① なすは厚さ 5mmほどの半月に切り、みょうがは縦の粗切りにします。
- ② ポリ袋で①の材料に、即席漬の素を混ぜて、そのまま 20分ほど室温に置きます。
- ③ ②の空気を抜き封をして、冷蔵庫で 2時間ほど置けば食べられます。



### なすと枝豆の香り漬

<材料>

なす 300g・枝豆 1/2カップ

みょうが 2個・しょうが 1かけ

わさびで漬ける

即席漬の素 1袋 (30g)

<漬け方>

- ① なすは、厚さ 5mmほどの半月に切ります。
- ② 枝豆は 3分ほどゆで、豆だけを取り出します。
- ③ みょうがは縦の粗切り、しょうがは皮をむいて千切りにします。
- ④ ポリ袋で①～③の材料に、即席漬の素を混ぜて、そのまま 20分ほど室温に置きます。
- ⑤ ④の空気を抜き封をして、冷蔵庫で 2時間ほど置けば食べられます。



### オクラとなすの即席わさび漬

<材料>

オクラ 5 個・なす 300g

わさびで漬ける

即席漬の素 1 袋 (30g)

<漬け方>

- ① なすは、皮を縞模様にむいて縦半分に切り、さらに 1 cm ほどの厚さで斜めに切ります。
- ② オクラは、小口に切ります。
- ③ ポリ袋で①②の材料に、即席漬の素を混ぜて、そのまま 20 分ほど室温に置きます。
- ④ ③の空気を抜き封をして、冷蔵庫で 2 時間ほど置けば食べられます。



### 玉ねぎときゅうりの

### 即席わさび漬

<材料>

玉ねぎ 250 g・きゅうり 100 g

わさびで漬ける

即席漬の素 1 袋 (30 g)

<漬け方>

- ① 玉ねぎは半分に切り、5 mm ほどの幅に切ります。
- ② ①を熱湯に 1 分ほど通して冷水に取り水切りします。
- ③ きゅうりは、食べやすい大きさに切ります。
- ④ ポリ袋で②③の材料に、即席漬の素を混ぜて、そのまま 20 分ほど室温に置きます。
- ⑤ ④の空気を抜き封をして、冷蔵庫で 2 時間ほど置けば食べられます。