

即席白菜漬の素

「即席白菜漬の素」は、Gブランドとして新登場です。
程よい甘味と酸味が、白菜の本来の美味しさを引き立てます。
白菜に、素をすり込むだけで簡単に出来上がります。
1/4 割り漬と刻み漬のどちらの方法でも漬けられます。
内容量は、粉末タイプの小袋（30 g）× 5 袋入り
本品 1 袋で、白菜 500 g を漬けることが出来ます。

<季節>

名前は「白菜漬」ですが、その他かぶ・キャベツなど多くの野菜が漬かります。
採れたての野菜を漬けて頂ければ、一層美味しく漬かります。



即席白菜漬の素で (きゅうり)

<材料>

きゅうり 500 g

即席白菜漬の素 1 袋（30 g）

<漬け方>

- ① きゅうりは、頭と尻を落とし少量の塩で板ずりし、さっと洗って乱切りにします。
- ② ポリ袋で①の材料に、「即席白菜漬の素」を混ぜて空気を抜き、冷蔵庫で一晩置けば食べられます。



即席白菜漬の素で (ちんげん菜)

<材料>

ちんげん菜 500 g

即席白菜漬の素 1 袋 (30 g)

<漬け方>

- ① ちんげん菜は、根元に十字の切込みを入れ、熱湯に少量の塩を入れ湯通しして、冷水で冷まし水切りします。
- ② ポリ袋で①の材料（食べやすい大きさに切ったもの）に、「即席白菜漬の素」を混ぜて空気を抜き、冷蔵庫で一晩置けば食べられます。



即席白菜漬の素で

(かぶときゅうり)

<材料>

かぶ 400 g (皮をむいた目方)

きゅうり 100 g

即席白菜漬の素 1 袋 (30 g)

<漬け方>

- ① かぶは、皮を厚めにむき四つ割るか八つ割りにし、5 mmほどの厚さでイチョウ切りにします。
- ② きゅうりは、頭と尻を落とし少量の塩で板ずりし、さっと洗って5 mmほどの厚さで斜め切りにします。
- ③ ポリ袋で①②の材料に、「即席白菜漬の素」を混ぜて空気を抜き、冷蔵庫で一晩置けば食べられます。



即席白菜漬の素で

(グリーンアスパラガス)

<材料>

グリーンアスパラガス 500 g

即席白菜漬の素 1 袋 (30 g)

<漬け方>

- ① グリーンアスパラガスは、根元の固い部分を切り落とし、熱湯に少量の塩を入れ湯通しして、冷水で冷まし水切りします。
- ② ①を 4～5 cmの長さに切ります。
- ③ ポリ袋で②の材料に、「即席白菜漬の素」を混ぜて空気を抜き、冷蔵庫で一晩置けば食べられます。



即席白菜漬の素で

(キャベツときゅうり)

<材料>

キャベツ 400 g ・ きゅうり 100 g

即席白菜漬の素 1 袋 (30 g)

<漬け方>

- ① キャベツは、1～2 cmの幅でザク切りにします。
- ② きゅうりは、頭と尻を落とし少量の塩で板ずりし、さっと洗って乱切りにします。
- ③ ポリ袋で①②の材料に、「即席白菜漬の素」を混ぜて空気を抜き、冷蔵庫で一晩置けば食べられます。



即席白菜漬の素で (混合野菜)

<材料>

きゅうり 100 g ・ ピーマン 100 g
りんご 1/2 個 ・ にんじん 150 g
即席白菜漬の素 1 袋 (30 g)

<漬け方>

- ① きゅうりは、頭と尻を落とし少量の塩で板ずりし、さっと洗ってささがきにします。
- ② ピーマンは、種を除き千切りにします。
- ③ 熱湯に少量の塩を入れ②を湯通しします。
- ④ りんごは、四つ割りにして芯を取り、皮付きのまま 5 mm ほどの厚さでイチョウ切りにします。(水に浸しておくとお変色しません)
- ⑤ にんじんは、千切りにします。
- ⑥ ポリ袋で①③④⑤の材料に、「即席白菜漬の素」を混ぜて空気を抜き、冷蔵庫で一晩置けば食べられます。



即席白菜漬の素で

(白菜の刻み漬け)

<材料>

白菜 500g
即席白菜漬の素 1 袋 (30g)

<漬け方>

- ① 白菜は、1~2 cm の幅でザク切りにします。
 - ② ポリ袋で①の材料に、「即席白菜漬の素」を混ぜて空気を抜き、冷蔵庫で一晩置けば食べられます。
- ★水気を軽く絞ってお召し上がり下さい。



即席白菜漬の素で

(白菜の昆布漬)

<材料>

白菜 500g ・ 細切り昆布 適量
即席白菜漬の素 1 袋 (30g)

<漬け方>

- ① 白菜は、1～2 cmの幅でザク切りにします。
 - ② ポリ袋で①の材料に細切り昆布を加え、「即席白菜漬の素」を混ぜて空気を抜き、冷蔵庫で一晩置けば食べられます。
- ★水気を軽く絞ってお召し上がり下さい。



即席白菜漬の素で

(白菜のユズ漬)

<材料>

白菜 500g
乾燥ユズ大さじ山盛り 1 杯
即席白菜漬の素 1 袋 (30g)

<漬け方>

- ① 白菜は、1～2 cmの幅でザク切りにします。
 - ② ポリ袋で①の材料に乾燥ユズを加え、「即席白菜漬の素」を混ぜて空気を抜き、冷蔵庫で一晩置けば食べられます。
- ★水気を軽く絞ってお召し上がり下さい。



即席白菜漬の素で

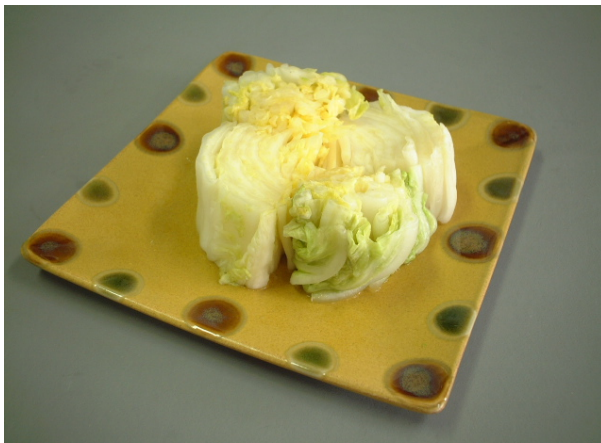
(白菜の唐辛子漬け)

<材料>

白菜 500g ・ 輪切り唐辛子 適量
即席白菜漬の素 1袋 (30g)

<漬け方>

- ① 白菜は、1～2cmの幅でザク切りにします。
- ② ポリ袋で①の材料に輪切り唐辛子を加え、「即席白菜漬の素」を混ぜて空気を抜き、冷蔵庫で一晩置けば食べられます。
★水気を軽く絞ってお召し上がり下さい。



即席白菜漬の素で

(白菜の割り漬け)

<材料>

白菜 500g (1/4 割り)
即席白菜漬の素 1袋 (30g)

<漬け方>

- ① 白菜は、1/4 割りを準備します。
- ② ポリ袋で①の材料に、「即席白菜漬の素」を葉の間に良くすり込み、空気を抜いて冷蔵庫で三日間置けば食べられます。
★水気を軽く絞り、食べやすい大きさに切ってお召し上がり下さい。



即席白菜漬の素で (水菜)

<材料>

水菜 500g

即席白菜漬の素 1袋 (30g)

<漬け方>

- ① 水菜は、4～5cmの長さに切ります。
- ② ポリ袋で①の材料に、「即席白菜漬の素」を混ぜて空気を抜き、冷蔵庫で一晩置けば食べられます。