

塩が決め手のお漬物にぴったり!

せんでき仕込み

天日塩

冬こそおいしい漬物。手軽にご自宅で!



- ✕ あら塩タイプなので野菜と  
よくなじみます
- ✕ にがりを含んでおり、まろやかな  
塩味に仕上がります

旬の冬野菜 と 瀬戸のあらじお を使って 野菜を漬けよう ㊦㊧

## 大根の柚子漬け

大根	400g	(a)
塩	大さじ1/2	〔酢 25cc 砂糖 大さじ1/2〕
柚子	1/2個	
砂糖	大さじ1	

1. 大根は皮をむき、2~3cmの半月に切り、塩をまぶし重石をして2時間置く。
2. 柚子も大根と同じように切り、砂糖をまぶしておく。
3. ①と②の水を絞り、よく混ぜ合わせた(a)に入れて味をなじませる。



## 白菜の旨み漬け

白菜	1/2株(約800g)
塩	大さじ1・1/2 (白菜の3%)
赤唐辛子	1本 刻み昆布・4g
りんご	1/2個

1. 白菜はさっと洗い、根の方の固い所を切り2~3cmのざく切りにする。
2. ①に塩をまぶし、小口切りにした赤唐辛子を入れて混ぜ合わせ、ボウルに入れる。
3. 重石をして1晩おき、水を良く絞る。
4. りんごは3つのくし形に切り、薄切りにする。
5. 水を絞った白菜をボウルに戻し、刻み昆布とりんごを入れ混ぜ30分程重石をする。