



水が上がっている状態です



蓋をどかすとこんなに水が  
…！



水が上がっている状態です

水気を絞って本漬けに入っていきます。今回は追い唐辛子を試してみました。レシピによっては塩を追加する場合もあるようです。重石を半分の重さにして再度漬けていきます。

## ・ 完成！

さらに3日後…

本漬け過程が終わり、待ちに待った白菜漬けの完成です！！社員みんなで美味しくいただきました！



水気を絞ったところ



弊社社員 N.M さんが撮ってくれました

## ・ まとめ

今回は人生で初めて白菜漬けを作ってみました。

とても美味しいものができたことはもちろん、今回作ることで、自身が紹介している商品の力や美味しさを実際に体験することができ、とても良い経験になりました。

今度はもっと他の野菜を漬けてみたり、入れるとパリッとするらしい、にがりを入れた漬物に挑戦してみたいです。

また挑戦して皆さんにご報告できたらいいなと思っています。