きのこランドの

おいしい Recipe

もっともっと、おいしい王国へ！
きのこランド

「赤しそ風味のハリハリ漬け」

割干し大根と赤しそのふりかけを使用した簡単漬物レシピです。
色見もよく、赤しそ風味の上品な漬物です。

材料名（4人前）※	配合（ｇ）	備考
割干大根	25g	乾燥状態
浅漬けの素	30mL	液体タイプ
赤しそふりかけ	5g	
※1人前約35g　として		

作り方
①　割干大根をたっぷりの水で約1時間戻す
②　浅漬けの素と赤しそふりかけをﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋に入れ混ぜ合わせる
③　①の大根を2分程湯通しした後、ザルにあけてから冷水で冷やす
④　②に③を入れよくかき混ぜる
⑤　冷蔵庫で保管し、1時間かき混ぜる
⑥　さらに1時間後、赤しその色が大根によく移ったら出来上がり
（そのまま一晩つけておくと色もよくつかります）

商品名：割干大根

規格：700g
入数：16
特長：ポリポリ食感の乾大根。水戻し後重量は約4～5倍になります。

商品名：割干大根

規格：10kg
入数：1
特長：お得な10kgサイズ品です。

割り干し大根は煮物、炒めもの、漬物など様々なメニューでご使用いただけます。
浅漬けのキムチの素などに漬けるのもおすすめです。