



きゅうり漬

胡麻じゃばらと

生姜まみれ



撮影料理・スタイリング／kunie ochi
構成／naoki onishi

材料（胡麻じゃばら）

きゅうり 3本
つけもとのきゅうり漬の素 8g
いりごま 適量
輪切唐辛子 適量
ごま油 適量

作り方

- ① きゅうりをたらいやボウルでよく洗い、水を切った後、両端部分を少し切り落としておく。
- ② きゅうりの表面に 2/3 の深さまで斜めに切り込みを入れ、裏返してもう片面にも同様の切り込みを入れる。さらに一口大の大きさに切り分けておく。
- ③ ②をポリ袋に入れ、きゅうり漬の素を加えてよく混ぜ合わせる。混ぜたらポリ袋の空気をよく抜いて口を縛り、冷蔵庫で 2~3 時間漬け込む。
- ④ 水分を軽く切った③にごま油を入れ、混ぜ合わせる。輪切り唐辛子といりごまを加え軽く混ぜたら、器に盛りつけ、できあがり。

材料（しょうがまみれ）

きゅうり 3本
つけもとのきゅうり漬の素 8g
新ショウガ ひとかけ

作り方

- ① きゅうりをたらいやボウルでよく洗い、水を切った後、両端部分を少し切り落としておく。
- ② きゅうりの表面をめん棒でたたき、少し繊維を壊すようしたら、食べやすい大きさに手でちぎっていく。
- ③ ②をポリ袋に入れ、きゅうり漬の素を加えてよく混ぜ合わせる。混ぜたらポリ袋の空気をよく抜いて口を縛り、冷蔵庫で 2~3 時間漬け込む。
- ④ 新ショウガを千切りに刻み、水分を軽く切った③と混ぜ合わせる。大ぶりにきゅうりの食感と新ショウガの爽やかさをお楽しみください。

