

おいしいぬか床パックで簡単に

## かぶのぬか漬

ぬか漬をもっと簡単に！  
外袋を容器としてお使いいただけます。  
管理しやすく捨て漬けいらず、かき混ぜもぐつと少なくて済みます。  
すぐに冷蔵庫でお使い頂けます。



献立 漬ける

撮影 料理 文 志 理 子  
構成 naki onishi / kumie ochi



Kabu-nukazuke

漬ける材料

### かぶ

かぶはきれいに水洗いし、  
茎を切り落とし、4等分に  
切ります。  
おいしいぬか床パックに隠  
れるように漬け込み、空気を  
しっかりと抜いてチャック  
を閉めます。冷蔵庫で8〜  
12時間漬けます。

※お好みの漬け加減でお召  
し上がりください。

