

おいしいぬか床で

ふきのぬか漬

ぬか漬をもっと簡単に！
湯冷まし水を加えてかき混ぜれば、すぐにお使いいただけます。
管理しやすく捨て漬けいらず、かき混ぜもぐっと少なくて済みます。
すぐに冷蔵庫でお好みの野菜を漬けて頂けます。



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

漬ける | 献立



Fuki-nukazuke

漬ける材料

ふき

ふきはかために茹で冷水にとります。
水気をしっかりととり、ぬか床にかくれるように漬け込み、冷蔵庫で5〜6時間漬けます。

※太いものは皮をむいて漬けてください。
※お好みの漬け加減でお召し上がりください。

