

簡単ぬか床で漬けた

# ゆでたまごのぬか漬け



Yudetamago-nukazuke

ぬか漬をもっと簡単に！  
外袋が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、かき混ぜもぐっと少なくて済みます。  
すぐに冷蔵庫でお使い頂けます。

漬ける | 献立

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



漬ける材料

## ゆでたまご

熟成ぬか床パックに殻を  
むいたゆでたまごを隠れ  
るように漬け込みます。  
空気をしっかりと抜いて手  
ヤックをし、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。