

冷蔵庫で毎日簡単ぬか床生活！

キノコのぬか漬け



Kinoko-nukazuke

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す、かき混ぜもぐつ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。

献立 | 漬ける

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



漬ける材料

キノコ

キノコはいしづきを切り落とし小分けにします。
沸騰したお湯でサツと茹でしつかり水気をきります。
キノコをガーゼや茶こしパックで包みぬか床に漬け込みます。
冷蔵庫で5〜6時間漬けてください。
※お好みの漬け加減でお召し上がりください。

