

ほんのり貝だし 素材の味わいが楽しめる

セロリと胡瓜のうすあじ漬け



撮影・料理・スタイリング／osamu & kumie ochi
構成／naoki onishi

調理に便利な分包タイプ



海藻塩浅漬の素



材料(4〜5人分)

セロリ・胡瓜

海藻塩浅漬の素

300g

1袋(15g)

※(各野菜はお好みの分量で)

作り方

- ① 各野菜は食べやすい大きさに刻む。
- ② ポリ袋に①海藻塩浅漬の素を入れてよく振り混ぜてかるくもむ。
- ③ ポリ袋の空気をよく抜いて口を縛り冷蔵庫で8〜12時間漬け込む。