

ゆずの香り、定番の味、昆布のうまみ

# 三種の白菜漬け



楽しむ食べ比べ 献立

撮影・料理・スタイリング／Kunie ochi  
構成／naoki onishi

材料 (3〜4人分)

白菜

1/8株 (約250g)

- ・ あさ漬の素の場合 小さじ2杯
- ・ ゆず漬の素の場合 大きじ3杯
- ・ 白菜漬の素の場合 小さじ2杯

※白菜は刻まずに漬け込みます。  
※ポリ袋料理の為、少し大きめのサイズのポリ袋を  
用意してください。

作り方

- ① 白菜はきれいに水洗いし、よく水気を切る。
- ② 白菜は切らずに数枚にわたける。
- ③ 根元には少し多めに素をこすりつけ、残りは白菜全体にふりかける。
- ④ ポリ袋の空気をしっかり抜いて口を縛り冷蔵庫で8時間〜12時間漬け込む。