

つけもと株式会社

彩りの食卓

紅し ょうが



新し
ょうがでも土し
ょうがでも大丈夫
手軽におうちで紅し
ょうがを仕込んでみましょ
う料理のアクセントになる大切な役割

つけもとが今日もお手伝いします

紅しょうが漬の作り方



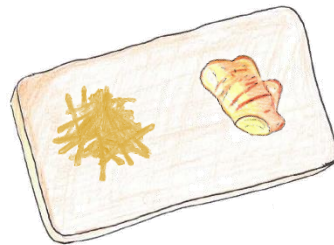
紅しょうが漬の素 30g

<ご用意ください>

紅しょうが漬の素	1袋
しょうが	100g
水	200ml

1

水洗いしたしょうがをお好みの大きさにカットする。(スライスもおすすめ!)



※土しょうがの場合

皮をむいて刻んだ後、1分ほど湯通しする。

2

ポリ袋に紅しょうが漬の素と水を入れよく溶かす。



3

2に刻んだしょうがを入れ、ポリ袋の空気を抜いて口を縛る。
冷蔵庫で12~24時間漬け込む。

