

つけもと株式会社

夏真っ盛り

一本漬



ジージー シャワシャワ
せみの鳴き声が八月の夏本番を
知らせてくれます
こんな暑い日はきゅうりの一本漬を
作ってみましょう
パリパリ水分・塩分補給にもぴったりですよ！

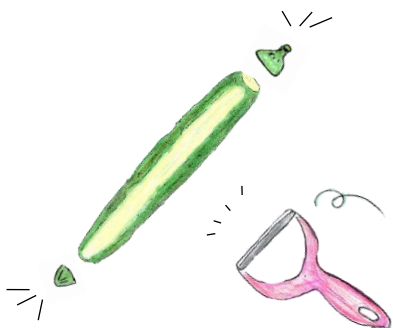
きゅうりの 一本漬作り方



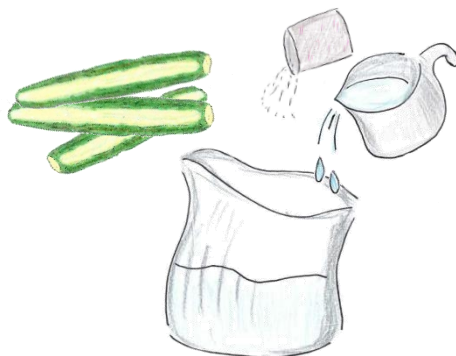
きゅうり漬の素 80g

1

きゅうり 3 本をきれいに水洗いし上下の
へたを切り落とす。
ピーラーで数か所皮をむく。



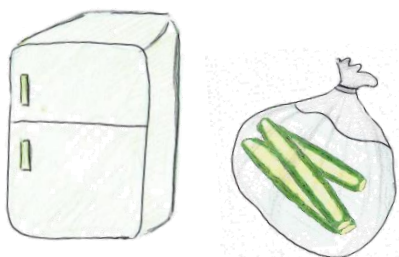
2



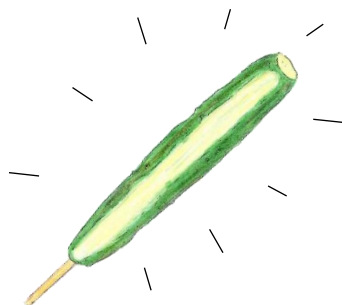
ポリ袋にきゅうり漬の素 15g、水 250ml
をよく溶かしたらきゅうりを入れる。
※きゅうりが長い場合は適当な長さ
にカットしても良い。

3

ポリ袋の口を縛り、冷蔵庫で
半日ほど漬ける。



4



きゅうりの水気を切って
わりばしを中心にさす。