

つけもと株式会社

愉しむ手仕事

べ っ た ら 漬 け



秋冬の季節がやってきます

美味しい大根を使ってちよつとした手仕事

こうじ漬の素を使ってべったら漬を作ってみましょう
甘口の漬物は心も体もホッとさせるあじわいですよ

こうじ漬の素

少し本格派のべったら漬け

即席タイプも!



1

皮をむいた大根 2.5Kg に塩 75g をすり込み
すき間なく容器に並べる。

重石をし、3~4 日下漬をする。



2

水が上がったら大根を取り出し、漬け
汁は捨てて置く。

こうじ漬の素 150g と砂糖 200g を混ぜ
ておく。→ ④



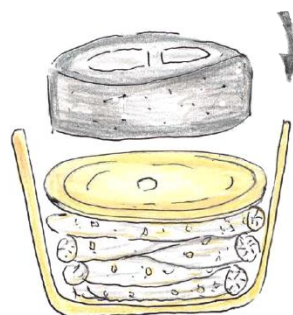
3

容器の底に④を少量敷き、大根をすき間なく並べ
る。その上に④を撒く。その作業を繰り返す。
(最後は残った④をすべて振りかける)



4

重石をし、3 日したら味をみて漬け具合をみる。
美味しく漬かっていればできあがり



※重石をきかせるために大根は隙間なく並べましょう!
扱いづらい場合は大根をカットしてもかまいません。