つけもと株式会社

冬の白菜しごと

白菜漬



冬野菜の王様　白菜漬のシーズンがやってきます
たっぷり太った白菜のおいしいこと！
まずは一個まるまるを大きく割いて
漬けてみましょう

白菜漬の素

季節の誘い味わい深く

即席タイプも！



1

強力白菜漬の素一箱と塩 600 グラムをよく混ぜ合わせ混合塩を作っておく（白菜 20 キロ分）



2

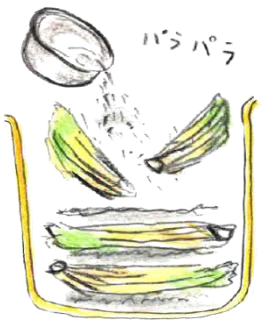
よく洗った白菜 1 キロを縦に 8 つ割にし、数時間干しておく



3

適した大きさの容器の底に混合塩をひと振りし、白菜の間にもすり込み、すき間なく交互に混合塩を振りながら重ねて並べていく。

※白菜 1 キロに対して混合塩はおよそ 35 グラム使用する。



4

しっかりと重石をきかせる。次の日、水があがってこなければ上下をひっくり返して漬け直す。さらに酢水を少し入れると水あがりもよくなる。



○水が上がってきたらボツボツ食べ始めてもよい

強力白菜漬の素の他に「白菜漬の素 80g」や「あさ漬の素 80g」を使用してもおいしい

※白菜 1 キロに対して「白菜漬の素 80g」の場合は 30 グラム、「あさ漬の素 80g」の場合は 40 グラム使用

デザイン／kunie ochi・イラスト／naoki onishi