

加茂 まちなか探検



今回のテーマは…

おべんとう



『ディクアウト』という言葉が毎日の暮らしの中に溶け込むようになり、美味しいお店の味が家庭で楽しめるメニューも、どんどん進化しています。

ぽかぽか陽気が気持ち良い季節・・・公園や河川敷、自然の中で、色々な店のお弁当を食べ比べなんて、いかがですか？

お酒がすすむ簡単漬物 2 種

大根の甘酢漬・セロリの漬物



材料 (作りやすい分量)

・大根・・・500g	・セロリ・・・300g
・砂糖・・・70g	・砂糖・・・小さじ2
・塩・・・20g	・塩・・・小さじ½
・酢・・・20cc	・酢・・・小さじ2(10g)
・唐辛子・・・1本	・唐辛子・・・1本
・ゆずの皮・・・½個分	・めんつゆ(3倍) 小さじ1

作り方

【大根の甘酢漬】

1. 大根はいちょう切りに、唐辛子は輪切り、ゆずの皮は千切りにする。
2. 材料全てをフリーザーバッグに入れ、砂糖と塩が溶けるまで混ぜ合わせる。大根の水分が上がったら冷蔵庫へ。1 日半程度で味がなじみます。

【セロリの漬物】

1. セロリはすじをとり、食べやすい大きさに斜め切り、唐辛子は4等分にしておく。
2. 調味料をフリーザーバッグに入れ、溶けたらセロリと唐辛子を加え、軽く混ぜて冷蔵庫へ。こちらは2 時間程度で食べられます。

ワンポイント

・とにかく、フリーザーバッグ(ジップロックなど)に入れてしまえば出来上がるので、とても簡単で失敗なし！

* レシピ提供 *

坂徳商店 坂上菊子さん

【住所】 赤谷2-18

【電話】 0256-52-0801

【営業時間】 8時～18時30分

【定休日】 6日、16日、26日



当店の“わんまいるカタログ”からお選びいただいたお惣菜やスイーツは1 点から配達いたします。もちろんお酒も宅配します。ぜひ、ご利用ください！

