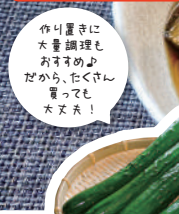




おいしく・健康的に 食べよう  
**Kitchen Smile**  
OFFICIAL RECIPE SITE



Copyright (C) Kansai Super Market Ltd. All Rights Reserved.



作り置きに  
大層調理も  
料亭めいめい  
だから、たくせし  
買ってもし  
大丈夫！

きゅうりを余さず食べよう！  
ぱりぱり！きゅうりのしょうゆ漬け



一個あたりのエネルギー <b>43kcal</b>	食塩相当量 <b>2.3g</b>	調理時間 <b>約40分</b> <small>※冷ます時間は除く</small>
------------------------------	----------------------	---

この表示値は目安です

### ■材料 (5人分)

- きゅうり ..... 3本
- 塩 ..... 小さじ1/2
- 生姜 ..... 1/2片
- A しょうゆ ..... 大さじ3・1/2
- 砂糖 ..... 大さじ3・1/2
- 酢 ..... 大さじ1/2

### ■作り方

- ①きゅうりは流水で洗い、5mm幅の輪切りにし、塩を加えて揉み、30分程度置いたら水気を切る
- ②生姜はせん切りにする
- ③鍋によく混ぜたAと①、②を入れてひと煮立ちさせたら火からおろし粗熱を取る
- ④③を再度火にかけ、ひと煮立ちさせ、火からおろす
- ⑤④が冷めたら保存容器に移す



※一度冷ましてから再度火にかけることで、食感が良く、味も染み込みます  
※食べた後に残った漬け液は、もう一度漬けることも可能です  
※炒飯や薄めて煮びたしなどにも活用できます

cooking memo