

美味しく作れる
超カンタン
つけものシリーズ
VOL.1

らっきょうの ビワミン漬け

●材料

らっきょう 1kg

自然塩 適量

ビワミン 1.8L



① だろだけを落した
らっきょうに自然塩を
加えて、フタをして
3~6日置く

時々
ゆする

② ①のらっきょうを
取り出し、
よごれた
皮をむく。



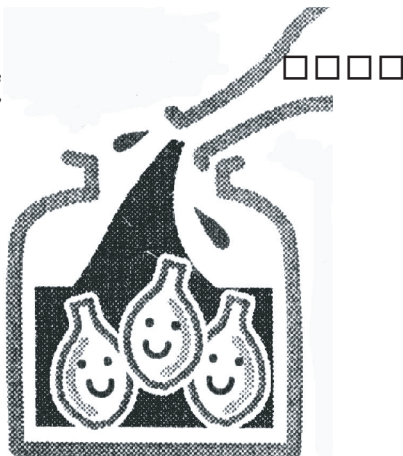
ぴかぴか



③ 熱湯をかけ、表面の塩を抜き、
ザルで水を切りよく冷ます。



④ 広口ビンにつめ、
ビワミンを8分目まで
入れる



完成

3日後から
食べられます。

3ヶ月ほど漬けておくと
もっと美味しく頂けます。

健康酢
BIWAMIN
ビワミン

1.8L ¥5,000

(税別)



※水気が残るとカビの原因となりますのでご注意ください！