

かぶの梅浅漬け

使用商品 おちょぼ口うめ正油



調理時間
(目安) 10分

料理特徴

ほんのりとした梅の酸味がさわやかな浅漬けです。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
かぶ	3個		
塩	少々		
おちょぼ口うめ正油	大さじ3		

作り方

- ①かぶは茎を1cm残して皮をむき、16等分にする。
 - ②ビニール袋に①・塩を加えてもみ、数分置いてしんなりしたらおちょぼ口うめ正油を加える。
 - ③②を30分漬け込んだら、器に盛り付けて出来上がり。
- ※調理時間10分(漬け込み時間は除く)