

# たたききゅうり



## 匠味塩だれ

塩かどのないまるやかな味いは「匠味塩だれ」の最大の特徴です。チキンエキス・あさりエキスを使用し、肉にも海鮮にも合う味わいに仕上げました。にんにく、ブラックペッパーで引き締め味の緩急をつけました。ねぎ油、ごま油を併用することで、風味豊かな塩だれに仕上げました。

## 材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
きゅうり	200g		
塩こんぶ	2g		
匠味塩だれ	25g		
輪切り唐辛子	0.2g		
いりごま	適量		

## 作り方

- ①きゅうりは4cm幅に切り、縦に4等分にしてめん棒で軽く叩く。
- ②ポリ袋に①・塩こんぶ・匠味塩だれ・輪切り唐辛子を入れ、空気を抜いて口を結び、冷蔵庫で3～4時間程度漬込む。
- ③器に盛り付け、いりごまを散らして出来上がり。