

白菜の浅漬け



材料 4 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
白菜	200g		
調味液	80g		
<調味液配合>			
	%		
正田SU56醤油	64		
本みりん	10		
上白糖	10		
穀物酢	13		
タイナンプラー	3		

作り方

- ①白菜は一口大に切る。
- ②ビニール袋に①と<調味液>を入れて空気を抜き、2～3時間漬けたら出来上がり。

料理特徴

正田SU56醤油を使用することで、素材の色味を活かした漬物に仕上がります。