

一夜漬の粕漬が簡単にできる

大和屋の酒粕ご利用方法

大和屋の酒粕は、吟味した酒粕と味淋粕、味淋、砂糖を贅沢なほどに使用して風味ある酒粕となります。
この酒粕を使ってご家庭で簡単に浅漬のお漬物が楽しめます。

材料名	漬け込み方法	漬け時間
きゅうり	水洗いした胡瓜の水分をふきとり塩でもみ、必要な分だけラップに酒粕を敷いて、胡瓜全体を酒粕で包んで、ラップを結んで下さい。	1~2日
かりもり	かりもりを縦割りにして中のワタを取り出し、半割れのかりもり全体に塩をふり、必要な分だけラップに酒粕を敷き、かりもり全体を酒粕で包んでラップを結んで下さい。(※わたの部分にも粕を入れた方が美味しく漬け上がります。)	3日
にんじん	水洗いしたにんじんの水分をふきとり、皮をむいて縦半分にしたあと塩でもみ、必要な分だけラップに酒粕を敷き、にんじん全体を酒粕で包んでラップを結んで下さい。	3日
大根	水洗い後大根を縦半分、横1/2に切り、1日塩水で漬けます。(塩分3~4%) 塩水で漬けた後、水をきって必要な分だけラップに酒粕を敷き、大根全体を酒粕で包んでラップを結んで下さい。(※大根が辛い時は少し長めに漬けて下さい。)	塩水 1日 酒粕 4日
魚 (鮭、さわら等)	切身に塩をふり、必要な分だけラップに酒粕を敷き、魚全体を酒粕で包んでラップを結んで下さい。	2~3日

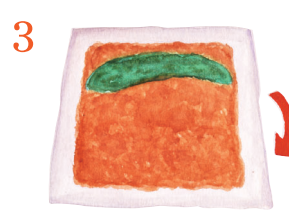
きゅうりの粕漬



1 胡瓜を水洗いし水気を拭きます。



2 塩でもみます。



3 ラップに粕を敷き、胡瓜全体を粕で包み端を結びます。

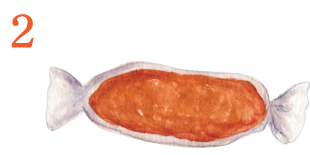


4 冷蔵庫で1~2日漬け、粕を洗い食べ易く切って出来上がり。

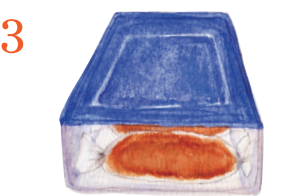
大根の粕漬



1 大根を水洗いし縦半分、横1/2に切り塩水で1日漬けます。(塩分3~4%)



2 粕を敷いたラップに水気を拭いた大根をのせ、端を結びます。



3 冷蔵庫で4日程漬けます。



4 粕を洗い食べ易く切って出来上がり。

利用上の注意

- ※一度使用した酒粕は、お捨て下さい。野菜等の水分が出て、痛みやすくなっております。
- ※酒粕で漬けた野菜・魚は冷蔵庫へ入れて保管して下さい。
- ※上記表で漬けた場合の漬け込み時間は、冷蔵庫で漬けた場合の目安です。お好みに合わせて漬け込み 時間を調整して下さい。
- ※漬け込む食材はすべて、粕がかかっていない部分がない様に全体に塗り広げて下さい。
- ※ラップに敷く粕は必要分を取り塗り広げ、余った粕は冷蔵庫で保存して下さい。