

つけもと株式会社

家庭風

# べったら漬け

## 材料

大根……………2.5kg(2本)  
食塩……………75g(大根重量の3%)  
こうじ漬の素(三五八漬の素)…150g  
砂糖……………200g

< 調理例 >

## 作り方

皮をむいた大根 2.5kg をきれいに水洗いします。

大根1本毎に食塩をすり込み、容器に並べていきます。(残った食塩は、万遍なく上から振りかけて下さい。)

重石をし、3～4日間下漬けをします。水が上がったら、大根を取り出します。

こうじ漬の素(三五八漬の素)と砂糖を混ぜ合わせます。

容器の底に を少量敷き、下漬け大根を並べ上から をかぶせていきます。

の作業を繰り返し、最後に残った を万遍なく振りかけて軽く重石をします

