

PariPari! PoriPori! Club!

つけもと株式会社 TSUKEMOTO CO.,LTD. SINCE1932

あさ漬の素 80g 小売価格 180円 <http://www.tsukemoto.co.jp/>又は、<http://www.kyousei-nara.jp>

あさ漬野菜を使ったさっぱり具たくさん一品。

夏の涼味

あさ漬け丼

で楽しむ食卓

あさ漬の素



< 調理例 >

材料（一人分）

あさ漬けで漬けた野菜・・・（きゅうり・なす・人参・キャベツ）
各2切くらいずつ

温かいご飯・・・・・・・・・・・・・・・・茶碗1杯分（約150g）

大葉1枚・かつお節、しらす、ごま、ねぎ・・・・適宜

タレ材料

しょう油・・・・・・・・小さじ1/2

ごま油・・・・・・・・小さじ1/2

つけもとあさ漬の素・・・・・・・・小さじ1/2

水・・・・・・・・大さじ1

作り方

1 / 漬けたあさ漬けは細かく刻み、ねぎはみじん切り、大葉は千切りにする。

2 / タレ材料をよく混ぜ合わせる。

3 / 器にご飯を盛り、しらす、細かく刻んだあさ漬け、かつお節、大葉、ねぎ、ごまをのせ、最後にタレをかける。

屋差の漬込み時間：約8～12時間程度漬けこむと風味よく漬けあがります。