

## PariPari! PoriPori! Club!



焼き肉・揚げ物料理のあとに・・・  
**冷んやり！水キムチ**

水に浮かべるお漬物！半生野菜についついお箸がすすみます！夏でも冬でもお食事の締めくくりに！

材料（3～4人分）

- 好みの野菜・・・・・・・・・・・・・・・・ 250～300g  
（白菜・大根・きゅうり・にんじん・りんご・ニラなど・・・）
- 水キムチの素・・・・・・・・・・・・・・・・ 1袋（35g）
- 水、又はお湯・・・・・・・・・・・・・・ 400ml      お湯（約50～60 くらい）



内容量 35g×2袋 ￥200（税込）

### 作り方

- 好みの野菜を食べやすい大きさに刻みます。
- ボールに水、又はお湯、水キムチの素を入れてよくかき混ぜます。
- に刻んだ野菜を入れてラップをし、冷蔵庫で約12～24時間程度漬け込みます。

\* ポリ袋でもOK！

つけもと株式会社