

PariPari! PoriPori! Club!



3種シャキシャキ・トロミ仕立て

オクラと山芋の水キムチ

緑白野菜&海藻のトロミ仕立て！ひんやりうすあじ、口当たりさっぱりな味付けです！

材料（2～3人分）

オクラ	100g	
山芋	100g	
芽かぶ	50g	
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

オクラはきれいに水洗いし、沸騰したお湯に食塩を入れてサッと下ゆでします。

ボールに水、又はお湯、水キムチの素を入れてよく溶かします。

に食べやすい大きさに刻んだ山芋、オクラ、芽かぶを入れて、ラップをし、冷蔵庫で約12時間程度漬け込みます。

つけもと株式会社