

いろいろな野菜が漬かるよ！  
粉末だから野菜の味が濃厚です！



# しばミックス

材 料 (4~5人分)

野菜 (きゅうり・なす・みょうが) .....300g  
しば漬の素 .....1袋 (50g)

## 作り方

- ① 野菜はきれいに水洗いし、食べやすい大きさに刻む。
- ② ポリ袋に刻んだ野菜、しば漬の素を入れよくふり混ぜる。
- ③ ポリ袋の空気をよく抜いて口を縛り冷蔵庫で5~6時間漬け込む。



<調理例>

コツはポリ袋の空気をよく抜くこと！  
重石と同じ効果がうまれます。

