



らっきょう  
 かんたん漬け

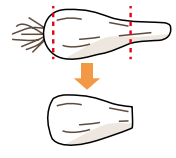
**POINT**  
 らっきょう酢につけて10日頃からお召上がりいただけますが、約1カ月頃からさらにおいしくお召上がりいただけます。

**PICK UP**  
 レシピで使用した商品を、P.2~3で詳しくご紹介しています

**産直**  
 鳥取県産 らっきょう

**材料(らっきょう1kg分)**  
 産直 鳥取県産らっきょう ..... 1kg  
 塩 ..... 20g  
 らっきょう酢(市販品) ..... 700ml  
 赤唐辛子(輪切り) ..... 適宜

1. 砂付の場合は右図のように根元と茎を切り落とし、よくもみ洗いして薄皮をむく。
  2. 塩をまぶして1時間ほど置いたら、水洗いして塩を落とし、水気を切る。
  3. 鍋にたっぷり湯を沸かし、らっきょうを10秒間浸したら、湯切りして冷ます。
  4. 煮沸消毒した容器に入れ、らっきょう酢とお好みで赤唐辛子を入れ、冷暗所で保存する。
- ※煮沸消毒する際は、急激な温度変化で容器が割れる恐れがあるので、十分ご注意ください



らっきょう漬けを使用した絶品ソースを2種ご紹介♪ 普段らっきょう漬けを食べない方にもおすすめです!



**POINT**  
 酢は、らっきょう漬けの漬け汁に代えてもOK♪



**POINT**  
 お好みでみょうがや大葉、赤唐辛子などを入れたアレンジも◎

らっきょう漬けで作る  
 タルタルソース

調理時間 **8分**  
 1人分(レシピ1/3量) \*カロリー: 200kcal \*食塩相当量: 0.7g

- 材料(3人分)**
- |                        |                    |
|------------------------|--------------------|
| ゆでたまご..... 2個          | 酢..... 小さじ1        |
| らっきょう漬け(みじん切り)..... 8粒 | 塩、こしょう..... 各少々    |
| マヨネーズ..... 60g         | パセリ(みじん切り)..... 適量 |
1. ボウルに材料を全て入れ、ゆでたまごを細かくつぶしながら全体を混ぜ合わせる。
- \*チキン南蛮やエビフライ、サーモンのムニエルなどにおすすめです。

らっきょう漬けで作る  
 香味ソース

調理時間 **8分**  
 1人分(レシピ1/3量) \*カロリー: 57kcal \*食塩相当量: 2.6g

- 材料(3人分)**
- |                  |                   |
|------------------|-------------------|
| らっきょう漬け..... 6粒  | しょうゆ..... 大さじ3    |
| ① ながねぎ..... 1/3本 | 酢..... 大さじ2       |
| しょうが、にんにく... 各1片 | ② 砂糖..... 小さじ2    |
|                  | ごま油、いりごま... 各小さじ1 |
1. ①を全てみじん切りにし、②と混ぜ合わせる。
- \*鶏のから揚げやハンバーグ、焼いた白身魚などによく合います。