

自家製・国産大根の

しょうゆ漬

カンタン★おいしい
アレンジレシピ

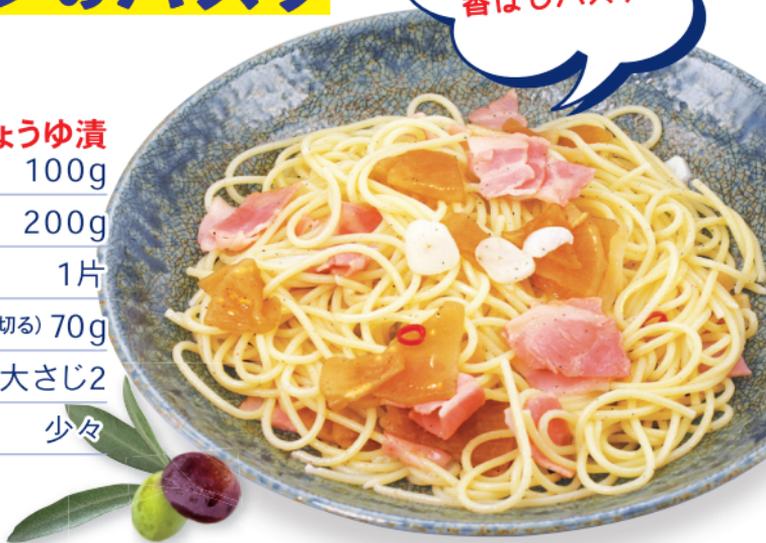


大根しょうゆ漬と ベーコンの Pasta

大根のパリパリ
食感がアクセントの
香ばし Pasta!

材料 (2人前)

★国産大根のしょうゆ漬	100g
スパゲッティ	200g
にんにく(薄切り)	1片
ベーコン(2センチ幅に切る)	70g
オリーブオイル	大さじ2
塩・コショウ	少々



作り方

- ① 鍋に湯をわかし、塩(分量外:適量)、スパゲッティを入れて表記通りに茹でます。茹で上がったら茹で汁を100cc取っておき、湯切りします。
- ② フライパンでオリーブオイルを熱し、弱火でにんにくを炒め、香りが立ってきたらベーコン、★国産大根のしょうゆ漬を入れて炒めます。
- ③ スパゲッティと茹で汁を入れて炒め混ぜ、塩・コショウで味を整えて完成です。

納豆と大根しょうゆ漬の冷奴

材料 (2人前)

★大根のしょうゆ漬 (細かく刻む)	50g
納豆	1パック
納豆のタレ	1個
豆腐	1丁



意外な組み合わせ
が、思いがけない
おいしさ!

作り方

★をよく混ぜ合せ、豆腐に乗せて完成です。

大根しょうゆ漬のおにぎり



大根とあげ玉の
食感が楽しい
やみつきおにぎり

材料 (2人前)

★大根のしょうゆ漬

 POINT!	(大きめにざっくりと切る) 50g
あげ玉	15g
ご飯	1合 (350g)
めんつゆ	大さじ1

作り方

材料をボウルで混ぜ合せ
おにぎりにして完成です。

★自家製・国産
大根のしょうゆ漬
[200g]
170円(税込)



お土産コーナーで販売中!

ご飯のお供に。お子様から大人まで
食べやすい、やさしい味のお漬物です。

ぎょうざの満洲