



## 【きゅうりのからし漬け】

### ○材料○

きゅうり	1kg
塩	20g
粉がらし	20g
砂糖	40g

### ○作り方○

1. きゅうりを一口大の乱切りにする。
2. 密閉容器にきゅうりを入れて上から、塩、砂糖、粉がらしを入れる。  
【一口メモ】練りがらしではなく粉がらしを使うと、混ぜやすくて、風味もよくなります。
3. ふたをして、よく振って冷蔵庫に入れる。  
【一口メモ】冷蔵庫に保存してからも時々容器を振ってください。
4. 漬けて3日後からが食べごろ。  
【一口メモ】冷蔵庫に入れて2週間ほどもちます。

---

## 【きゅうりの黒酢漬け】

### ○材料○

きゅうり	6本
黒酢	カップ1
しょうゆ	カップ1
砂糖	カップ1・1/2
唐辛子	2本
しょうが	1かけ
にんにく	2コ

### ○作り方○

1. 鍋に調味料を全て入れて、ひと煮立ちさせる。  
【一口メモ】調味液を一度煮立たせることで、殺菌の効果、酢のすっぱさが和らぎます。
  2. きゅうりを丸のまま密閉袋に入れて、冷ました調味液を加える。
  3. 冷蔵庫に入れて、3日後からが食べごろ。  
【一口メモ】2週間ほどカリカリの状態が続きおいしく食べられます。
-