



Recipe

まいにちの発酵レシピ

新しょうがの 甘酢漬け

Ingredients 材料 / 10人分

しょうが	250g
塩（ゆで用）	3g（小さじ1/2）
本みりん	200g
甘酒	36g（大さじ2）
塩	6g（小さじ1）
酢	150g

Directions 作り方

- ① 小鍋に本みりんを入れて火にかけて、半量程度になるまで煮詰める。a
甘酒と塩を加えて溶けたら火を止め、酢を入れて混ぜる。
- ② 新しょうがを洗って先端の赤い部分は切り落とし、茶色い部分はスプーンでこそげ取る。
スライサー、または包丁で繊維に沿って薄く切る。
- ③ 新しょうがに塩（ゆで用）を振って全体にまぶす。
鍋にたっぷりの湯を沸かし、塩をつけたまま1～2分ゆでる。
ゆで上がったらざるに上げて水気を切る。
- ④ 煮沸消毒した瓶に③の新しょうがの水分を手で絞って入れる。
①の甘酢を全量注ぎ、箸で全体を混ぜてなじませる。
冷蔵庫に移して半日後から食べられる。冷蔵庫で約3ヶ月保存できる。