

# × トホクオリジナルレシピ

小さな種子から大きな夢を  
株式会社 トホク  
TOHOKU SEED CO., LTD.

## 辛味大根辛鮮の甘酢漬け

<< シッカリした辛味と歯ごたえが心地よい！ >>



### ----- 材料（作りやすい分量） -----

辛味大根辛鮮 300 g

柚子の皮の刻んだもの 適量

赤唐辛子の輪切り 1本分

A

砂糖	75 g
塩	小さじ3/4
酢	150 mL

### ----- 作り方 -----

- ① 辛味大根は良く洗い、皮をつけたまま、3～4cm長さ×5mm角の拍子切りにする。
- ② 耐熱ボウルにAを入れ、沸騰する迄レンジにかけ、粗熱を取る（600W、約40秒）
- ③ ポリ袋に①を入れ、②を注ぐ。赤唐辛子の輪切り、柚子の皮を加えて空気を抜く。4時間以上置く。

### ※POINT

辛味大根は、同じ大きさに切ると味が均一に馴じみます。

