

手軽にできるのが嬉しい酒粕漬けをご紹介します。

●キュウリの酒粕漬け

《材料》

キュウリ 10本 (約1kg)

塩 100g (材料の10%)

いづみ橋の熟成酒粕 2kg
(内訳 下漬け用1kg、本漬け用1kg)

*通常の粕漬けは、砂糖等を使いますが弊社の酒粕は、塩のみで美味しく漬けます。但し、甘味を強くしたい場合《本漬け》の際に酒粕の1～2割のを加えます。



①《塩漬け》

キュウリを1週間塩漬けにします。その際に必ず重石を乗せて下さい。

②《下漬け》

キュウリの水気をよく取り、熟成酒粕1kgに2週間ほど漬け込みます。

③《本漬け》

下漬けが終わったキュウリをもう一度残りの酒粕に1ヶ月ほど漬けたら出来上がりです。



酒蔵の賄い料理

酒粕漬け編