

お住まい 市内

投稿者 大羽 功三郎 様

レシピ（献立、メニュー）の名前

## 松前漬

該当要件（いくつでも）

- ① 我が家の秘伝料理
- ② 安価で簡単な料理
- ③ 地元食材使用料理
- ④ 冬場に合うメニュー

## 用意する材料

A・・・するめ 70g・・・幅2~3mm長さ5cmくらいに切る  
昆布 30g・・・幅4~5mmに切る  
ニンジン 大3本・・・3~4mmの千六本に切る  
数の子 中2~3本・・・なくても可。正月には入れたい

B・・・しょうゆ80cc、日本酒80cc  
砂糖大さじ2、みりん80cc

※するめと昆布は松前漬用に切ったものがスーパーに売られている

## 調理法

- ① Bを一煮立ちさせてから冷ます。
  - ② A、Bをボールに入れ、よく混ぜ合わせ、具材に絡ませる。
  - ③ 押し蓋をして、軽い重しを乗せ、半日に1度くらい混ぜる。
  - ④ 2日間くらいで食べごろ。
- ※保存は冷蔵庫で行う。

結城の地酒と合う理由

適度な塩分と甘味、するめと昆布の旨味の相性が抜群である。  
1人分の晩酌用なら10日以上 の量

調理所要時間

30~40分

材料費

全部で1,000円程度、数の子入りでも1,500円程度

事務局から

しっかり漬け込んで、うま味成分を全部出し切るのがポイント！。グルタミン酸同士の夢のコラボレーションや~♪