

ピーマンみそ

材料

米糍	300g
ピーマン	1kg
しょうゆ	500CC
みりん	300CC
砂糖	400g
タカノツメ	少々

作り方

- ①調味料を全部合わせて、一煮立ちさせた中へ米糍を手でほぐし加える。
- ①荒熱がとれるまで放置する。
- ②細かく切ったピーマンを加え、弱火でトロツとなるまで煮る。

ピーマン以外の材料でも可

大根の酢漬け

材料

大根	5kg
砂糖	800g
塩	150g
酢	250CC

作り方

- ①大根の皮をむき、半割か四割にする。
- ②大根以外の材料をビニール袋に入れ、混ぜ合わせ、大根を入れる。
- ③冷蔵庫で保存する。

キュウリ焼酎漬け

材料

キュウリ	1kg
砂糖	大さじ6杯
塩	大さじ1杯
焼酎(20°)	600cc

作り方

- ①ビニール袋にキュウリ以外の材料を入れて混ぜる。
- ②①の中にキュウリ1本丸のまま入れる。
(両端を切る)

キュウリビール漬け

材料

キュウリ	2kg
砂糖	400g
塩	120g
ビール	250CC

作り方

- ①ビニール袋にキュウリ以外の材料を入れて混ぜる。
- ②①の中にキュウリ1本丸のまま入れる。
(両端を切る)