

ほのかに酸味のある『煎り酒』は浅漬けとしても活用できます。

◆ なすとみょうがの煎り酒漬け

材料

4人分

| | | |
|------|-----|------|
| なす | ・・・ | 1本 |
| みょうが | ・・・ | 2個 |
| きゅうり | ・・・ | 1/4本 |
| 青じそ | ・・・ | 3枚 |
| 煎り酒 | ・・・ | 大さじ2 |

作り方

- ①なすは縦半分に切り、斜めに5mmの厚さに切る。きゅうりは縦半分に切り、斜め薄切りにする。みょうが・青じそは千切りにする。
- ②①と煎り酒を合わせ、30分漬けたら器に盛り付けて出来上がり。

写真 1人分



ご提案品 文右衛門 煎り酒

煎り酒は江戸の味を支えた調味料です。清酒と国産本みりんの深い味わい、だしの奥行、梅干しのまるやかな酸味が特徴で、白身のお刺身や青菜のおひたしなどにおすすめです。