

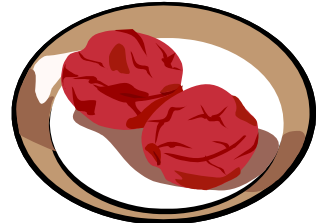
献立名	作成者
アンズ酒	久保 キヨ



材料名	1kg分	作り方
アンズ	1kg	① アンズは水洗いした後、水気をきり、ヘタを取る。 ② 瓶に①、氷砂糖を入れホワイトリカーを注ぐ。 ③ 3カ月程つけ込む。
氷砂糖	400g	
ホワイトリカー	1800cc	
 		<p>コメント</p> <p>* 梅を漬ける要領でアンズを漬け込みました。</p>

献立名	作成者
カリカリ梅	佐藤 浪江



材料名	2kg分	作り方
青梅	2kg	① 梅を一晩塩水につける。 ② ①をたたき、種を出し、砂糖を加える。 ③ ②から出た汁を、梅が浸るくらい残し、赤じそをもんで加える。(汁は割って飲む) ④ 冷蔵庫に入れる。
塩	100g	
砂糖	1.5kg	
赤じそ	200g	
		<p>コメント</p> <p>* 庭で収穫した梅で作りました。甘酸っぱい味です。</p>

献立名	作成者
カリ梅酒	永田 洋子



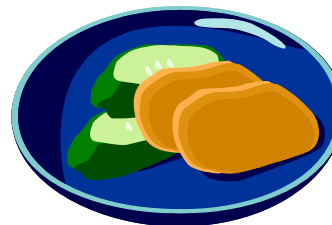
材料名	1kg分	作り方
梅	1kg	① 梅は水洗いした後、水気をきり、ヘタを取る。
氷砂糖	400g	
ホワイトリカー	1800cc	
		② 瓶に①、氷砂糖を入れホワイトリカーを注ぐ。
		③ 3カ月程つけ込む。



献立名	作成者
たくあんの梅づけ	永田 洋子



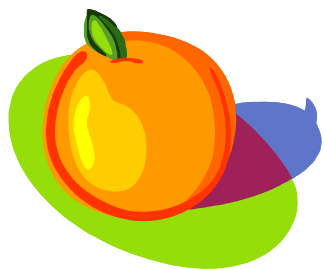
材料名	梅1kg分	作り方
梅	1kg	① 梅は水洗いした後、水気をきり、ヘタを取る。
酢	5C	
氷砂糖	1kg	
たくあん粕漬け	適量	
		② 瓶に①、氷砂糖を入れ酢を注ぐ。
		③ 1カ月程つけ込む。
		④ ③の梅酢をたくあんの粕漬けにふりかけ、つけ込む。



献立名	作成者
晩白柚砂糖漬け	野田 栄子



材料名	1個分	作り方
晩白柚	1個	① 晩白柚を食べやすい大きさに切り、皮の白い部分が1～2cmになるように黄色い皮をむく。 ② 沸騰した湯にミョウバン又は酢を入れ、2～3回ゆでこぼす。その後水につけアクをぬく。 ③ ②を軽くしぼり、砂糖、浸るくらいの水を鍋に入れ、中火で水分がなくなるまで煮る。弱火にて煮上げる。 ④ ザルに③を広げ2、3日干す。 ⑤ グラニュー糖をまぶす。
ミョウバン又は酢	少々	
砂糖	皮重量の1.5倍	
水	適量	
グラニュー糖	適量	
		コメント
		* 鍋は広口の厚手鍋がオススメです。透明感が出るまで煮ること！



献立名	作成者
野菜昆布煮	野田 栄子



材料名	20人分	作り方
野菜昆布	150g	① 野菜昆布を5分程水につける。水気をきって酢に1時間漬ける。 ② 鍋に①の昆布を入れ、砂糖、しょうゆを加えて1時間煮る。 ③ ②に白ゴマをふりかける。
酢	200cc	
砂糖	250g	
濃口しょうゆ	230cc	
白ゴマ	適量	
		コメント
		* 野菜昆布は軟らかくなりすぎるように思えますが、この煮方は歯ごたえがあります。



献立名	作成者
セロリの佃煮	松本 由美子



材料名	5本分	作り方
セロリ	5本分	① セロリは葉、茎を小さく刻む。 ② 鍋に①、Aを入れて弱火で3時間程煮る。(時折混ぜる)仕上げに酢を入れる。
みりん	大さじ3	
砂糖	大さじ1	
酒	150cc	
さしみしょうゆ	大さじ3	
赤唐辛子粉	少々	
酢	大さじ1	



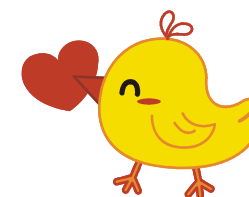
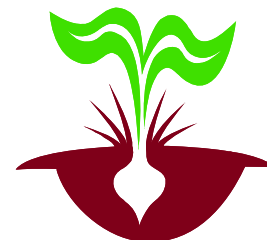
コメント

* 冷蔵庫で1年保存できます。
酒の肴やご飯と一緒にどうぞ☆

献立名	作成者
カブの甘酢シソ漬け	中野 峰子



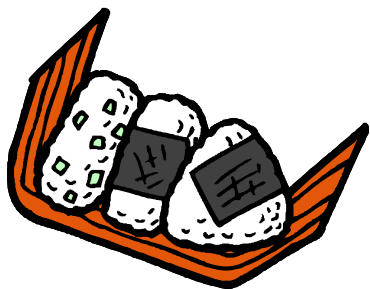
材料名	1人分	作り方
カブ	60g	① カブは皮をむき、薄切りにする。塩をふりかけ塩漬けにする。
塩	少々	
赤シソ	1枚	
酢	小さじ1	② 赤シソ、酢、砂糖を混ぜ合わせ揉みこむ。
砂糖	小さじ1	
		③ ①を②につけ込む。



献立名	作成者
やましお菜の一夜漬け	杉森 邦子



材料名	1kg分	作り方
やましお菜	1kg	① やましお菜、塩を袋に入れて塩もみする。
塩	40g	
		② 桶に①を入れ、上から落とし蓋、重石をのせ、一晩つけ込む。
		コメント
		* ツン！！と鼻にくる辛味が何ともいえません！



献立名	作成者
昔懐かしあちゃら漬	植木 美佐子

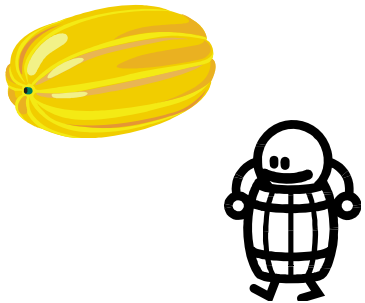


材料名	20人分	作り方
切干大根	150~180g	① 切干大根はざっと水で洗い、水に浸しておく。
水	100cc	
薄口しょうゆ	110cc	② Aを鍋に入れ煮立て、冷ます。
濃口しょうゆ	110cc	
酢	100cc	③ ①の水気をきり、②につけこむ。
ザラメ	100~130g	
		コメント
		* 昆布、唐辛子をお好みでどうぞ。



献立名	作成者
奈良漬け	久保 キヨ



材料名	5kg分	作り方
瓜	5kg	① 瓜は半分に切り、種を取り、中心のへこみに塩を敷き詰める。半日ほど陰干しする。 ② 酒粕と砂糖を混ぜ合わせ、容器の底に2cm敷き、その上に隙間なく①を並べる。この作業を繰り返す。 ③ 約半年後に取り出す。
塩	1kg	
酒粕	5kg	
砂糖(ザラメ)	1kg	
		

献立名	作成者
大根の梅干し漬け	堤 愛子



材料名	8人分	作り方
大根	1/4本	① 大根は皮をむいていちょう切りにする。塩もみして数分おき、水洗いして水気をしぼる。 ② みりんと砂糖を混ぜ、①と梅干しを漬けこむ。
塩	少々	
梅干し	3個	
みりん	大さじ3	
砂糖	大さじ1	
