

東そのぎうまかもんコンテスト出品作品

No.12	はりはり漬け
-------	--------



使用した 町内産品	原材料名	大根	人参	とうがらし	

使用材料・分量(4人分)	作 り 方
--------------	-------

大根	4本	① 大根と人参は皮をむいてうすく切る。 ② 2~3日カラカラに乾燥させる。 ③ 煮汁を沸騰させる。 ④ 冷えてから大根、人参を入れる。 ⑤ ④の中にこんぶ、とうがらしを入れる。 ⑥ 3~4ヶ月たってから食べられます。 (1時間)
人参	1/2本	
とうがらし	1本	
〈 煮汁 〉		
しょう油	2合	
酢	1合	
酒	1合	
さとう	300g	
こんぶ		
とうがらし		

【作り方・おすすめのポイント】
