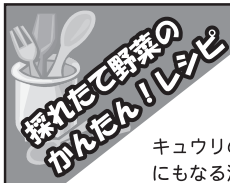


本紙はご自由にお持ち帰り下さい



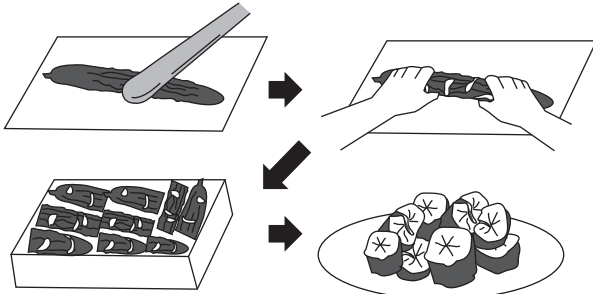
瞬間！！ スタミナ浅漬け

キュウリのサッパリ感とニンニクがおいしい、おつまみにもなる浅漬けです。

【材料】 キュウリ…2本
ニンニク…1片 塩…小さじ1

■作り方

- ①キュウリを洗い、すりこぎ棒などでたたいて軽くつぶす。(後で味を染み込みやすくするため。)
- ②ニンニクも丈夫なビニール袋などに入れてたたき、しっかりとつぶす。
- ③軽くつぶしたキュウリをしっかりと塩もみする。
- ④キュウリを適当な大きさに切り分け、容器に並べる。つぶしたニンニクを入れ、うま味調味料とサラダ油を少々加えてよく混ぜる。



1 - 3



本紙はご自由にお持ち帰り下さい



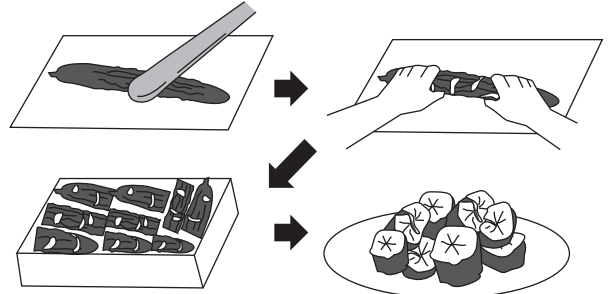
瞬間！！ スタミナ浅漬け

キュウリのサッパリ感とニンニクがおいしい、おつまみにもなる浅漬けです。

【材料】 キュウリ…2本
ニンニク…1片 塩…小さじ1

■作り方

- ①キュウリを洗い、すりこぎ棒などでたたいて軽くつぶす。(後で味を染み込みやすくするため。)
- ②ニンニクも丈夫なビニール袋などに入れてたたき、しっかりとつぶす。
- ③軽くつぶしたキュウリをしっかりと塩もみする。
- ④キュウリを適当な大きさに切り分け、容器に並べる。つぶしたニンニクを入れ、うま味調味料とサラダ油を少々加えてよく混ぜる。



1 - 3



本紙はご自由にお持ち帰り下さい



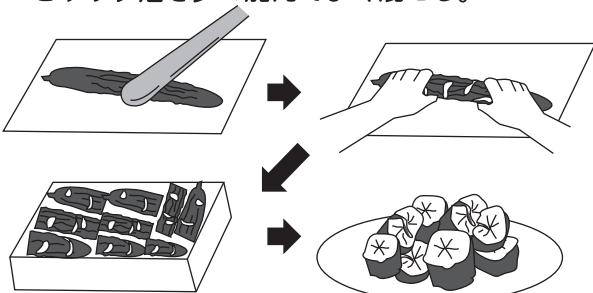
瞬間！！ スタミナ浅漬け

キュウリのサッパリ感とニンニクがおいしい、おつまみにもなる浅漬けです。

【材料】 キュウリ…2本
ニンニク…1片 塩…小さじ1

■作り方

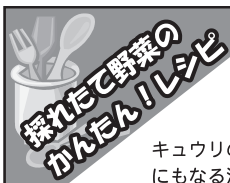
- ①キュウリを洗い、すりこぎ棒などでたたいて軽くつぶす。(後で味を染み込みやすくするため。)
- ②ニンニクも丈夫なビニール袋などに入れてたたき、しっかりとつぶす。
- ③軽くつぶしたキュウリをしっかりと塩もみする。
- ④キュウリを適当な大きさに切り分け、容器に並べる。つぶしたニンニクを入れ、うま味調味料とサラダ油を少々加えてよく混ぜる。



1 - 3



本紙はご自由にお持ち帰り下さい



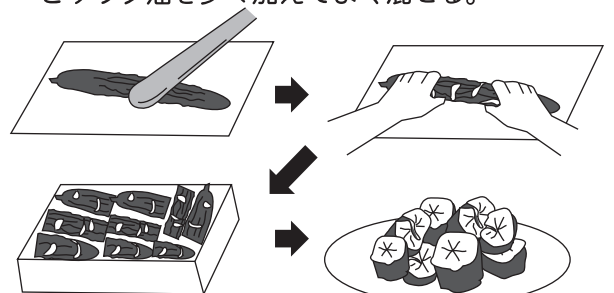
瞬間！！ スタミナ浅漬け

キュウリのサッパリ感とニンニクがおいしい、おつまみにもなる浅漬けです。

【材料】 キュウリ…2本
ニンニク…1片 塩…小さじ1

■作り方

- ①キュウリを洗い、すりこぎ棒などでたたいて軽くつぶす。(後で味を染み込みやすくするため。)
- ②ニンニクも丈夫なビニール袋などに入れてたたき、しっかりとつぶす。
- ③軽くつぶしたキュウリをしっかりと塩もみする。
- ④キュウリを適当な大きさに切り分け、容器に並べる。つぶしたニンニクを入れ、うま味調味料とサラダ油を少々加えてよく混ぜる。



1 - 3

