

松前漬け

材料 4人分)

数の子	12~14本
スルメ	1枚
塩昆布	大さじ1
にんじん	1/2本
調味料	
└酒	70cc
└みりん	70cc
└しょうゆ	70cc
ゆずの皮	適量



作り方

1. 数の子は、塩漬けの場合、食塩水に3時間~1日浸して塩出しする。
(1~2時間おきに食塩水を替える)
最後に白い薄い膜を丁寧にとり、数の子の水分を拭いて適当な大きさに切る。
2. スルメを硬く絞ったふきんで両面かるく拭き足を外し、
胴の真ん中の硬い部分を切り(使わない)、はさみでせん切りにする。
(堅いスルメの場合はお酒に浸す感じで柔らかくしてから切り、
残ったお酒は調味料を煮る際に入れる)
3. にんじんもせん切りにする。
4. 鍋に調味料を入れて一度煮きり、冷ましておく。
5. スルメ、にんじん、数の子、塩昆布をボウルに入れ、冷ました調味料を入れて混ぜる。
6. 冷蔵庫で寝かし、時々かき回す。(一週間前後が食べごろ)
いただくときにゆずの皮をせん切りにして添える。

所要時間	60分
主な調理器具	鍋、ボウル