



季節の梅しごと

処理した梅を
手しごと酢に
漬けるだけ



丁寧に仕込んだ有機玄米くろ酢の甘酢です。

らっきょ漬けやサワードリンクなど、お家で手しごとしてみませんか？



らっきょ漬け

処理したらっきょを
手しごと酢に
漬けるだけ



手しごと酢で簡単らっきょ漬け

漬け液の
割合いらす簡単！

【作りやすい分量】

- ・らっきょう（皮付き）500g
- ・手しごと酢 約 200ml
- ・唐辛子 1本
- ・昆布 適量

材料をそろえる。

保存ビンは煮沸消毒しておく。

唐辛子・昆布はお好みで



庄
ショウブン



① らっきょうは、水で洗って土を落とし
先端と根を切り、皮をむく。



② 再度水洗いする



③ 熱湯に浸け
殺菌する



④ 水気を切り
保存ビンに入れる



⑤ 手しごと酢を注ぎ入れ
（らっきょが漬かるくらい）
お好みで昆布・唐辛子を入れ完成！

約1ヶ月後
くらいから
召し上がれます

