

まほろば自然農園
仁木農場の

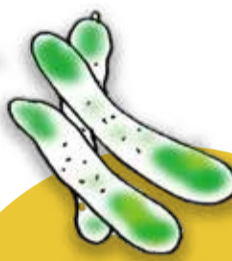
汐胡瓜

まほろば自然農園 仁木農場の

七つの超こだわり胡瓜

で漬けました!

- その一、種は**自家採種**（「バテシラズ」20年、「味一角」10年）
- その二、種からの**直播き**（一般には苗木に育ててから定植）
- その三、**自根栽培**（一般的には接ぎ木の苗を使用、台木は南瓜など）
- その四、**露地栽培**（北海道の慣行栽培基準に露地栽培無く、ハウスのみ）
- その五、**自営農場**で弊社の社長夫妻が栽培しています。
- その六、**農薬不使用**（JAS有機認定農薬も天然農薬も使わず）
- その七、**化学肥料不使用**（JAS有機認定肥料を使用）



なんと、世界24種の
塩をブレンドした七五三
塩漬け!!

1kg...**980円**

まほろば自然農園
No.4568 17-151 10/6

塩漬け胡瓜の塩抜き方は...

●「塩漬けきゅうり」の塩抜きのやり方はいろいろあるようですが、水で付けこんで抜くやり方だとなかなか塩気が抜けなかったり、きゅうりが水分を吸って膨張して旨味が抜け不味くなったり・・・そこで一番簡単でパリパリ感を損なわない調理法をご紹介します。



簡単塩抜き（熱湯で抜く?!）

●熱湯の中に古漬けを入れたら数秒で、すぐザルにあけてください。
流水で軽くかき混ぜながら冷ましたら完成!!

パリパリと歯ごたえもあります。味見をしてまだ塩辛いようでしたら、少し長めに水を流して調節してください。

■塩漬け胡瓜で「きゅうりの Qちゃん漬け」

・塩漬けきゅうり 約 500g

■ 煮汁

- ・砂糖 半カップ～1カップ
- ・醤油 1カップ
- ・酢 半カップ
- ・生姜千切り 1個
- ・冷めてから生姜千切りプラス 1個
- ・鷹の爪3本

- 1、煮汁の材料を全部入れて作って置く。
- 2、煮汁を沸騰させて冷ましておく。
- 3、塩抜きができた胡瓜を、3mmくらいに切ってザルに上げて水切り。
- 4、煮汁にきゅうりを絞って入れる。
- 5、3日目がくらになると美味しくなる。きゅうりが締まってカリカリ。好みで生姜の千切りを追加してもOK!



■塩漬け胡瓜でこんな料理も

※cookpad.com、blog.anzennousan.comを参照



●塩蔵キュウリをぬか漬けにしたもの



●塩月桂樹の葉と千切り人参を添えてピクル酢漬



●酢、砂糖、みりん、醤油、じゃこ、いりごまを入れた酢の物