

# 数の子の甘酒漬け

甘酒が漬け込みの浸透を促し、風味よく仕上がります。

調理時間

15分

(塩抜き、漬ける  
時間は除く)

1人当り

97kcal



東信水産のHPでもご覧いただけます。

<http://www.toshin.co.jp/>



## ●材料 (2本分)

- ・数の子 ..... 2本
- ・人参 ..... 1/6本
- ・昆布 (細切り) ..... 10g
- ・塩 ..... 適宜



- A
- ・甘酒  
(米麴由来でそのまま飲めるタイプの市販品) ..... 80ml
  - ・しょうゆ ..... 大さじ1
  - ・赤唐辛子の小口切り ..... 1/2本分

## ●作り方

- ① 器にたっぷりの水と塩少々を入れ、数の子  
を浸す。途中1、2度水を取り替えながら、  
6時間ほどしてよい塩加減になったら、白い  
薄皮をとる。
- ② 人参は細切りにする。器に人参、昆布、  
Aを入れて軽く混ぜる。
- ③ 数の子を入れ、ラップを  
ぴったりとして冷蔵庫で  
ひと晩おく。途中で上下を  
返すこと。



東信水産お魚かんたんレシピ

料理 渡部 和泉

お魚かんたんレシピTOPへ戻る