

松前漬け



調理時間

15
min

材料（作りやすい量）

にんじん	400g
スルメ（細切り）	50g
切り昆布（乾燥）	35g
酒	100mL
みりん	100mL
しょうゆ	大さじ5

作り方

- ① スルメと切り昆布は良く洗い、たっぷりの水に5分つけ、ザルにあげて水気を切る。
- ② にんじんは5~6cmの千切りにする。
- ③ 鍋に、②、酒・みりんを入れて火にかけ、煮立ったら弱火にして煮詰める。
- ④ にんじんが柔らかくなったら火を止めてしょうゆを加える。
- ⑤ ①を入れて全体を混ぜ合わせ、しばらくおき味をなじませる。

昆布がないものは、いかにんじんと言われることも。

