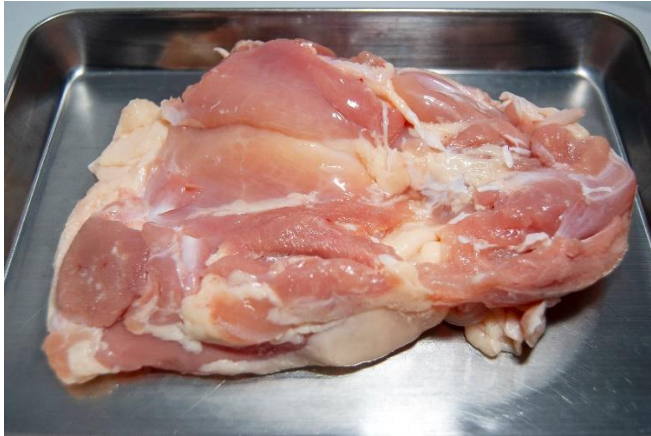


「金沢 白糍漬の素」を使用したレシピ例



<鶏の白糍焼き>

- ① お肉 100g に対して金沢白糍漬の素 10~15g を同量の水（照りを出したい場合は酒とみりんを半々）で2倍に伸ばし、鶏肉を一晩漬ける。
- ② 表面を軽く拭き取り、軽く油を引いたフライパンで火が通るまで両面を焼く。

※お好みで山椒、ゆず、わさびなどでアクセントをつけるのもおすすめです。



<魚の白糍焼き>

- ① 切り身 100g に対して金沢白糍漬の素 10~15g を同量の水（照りを出したい場合は酒とみりんを半々）で2倍に伸ばし、切り身を一晩漬ける。
- ② 表面を軽く拭き取り、魚焼きグリルまたは軽く油を引いたフライパンで火が通るまで両面を焼く。

※お好みで山椒、ゆず、わさびなどでアクセントをつけるのもおすすめです。



<野菜の白糍漬>

野菜 100g に対して金沢白糍漬の素 10~15g を同量の水で2倍に伸ばし、野菜を一晩漬ける

※お好みでねりからし（和がらし）を混ぜてもお勧めです。



<豚ロースの白糍焼き>

- ① お肉 100g に対して金沢白糍漬の素 10~15g を同量の水（照りを出したい場合は酒とみりんを半々）で2倍に伸ばし、豚肉を一晩漬ける。
- ② 表面を軽く拭き取り、軽く油を引いたフライパンで火が通るまで両面を焼く。

※お好みで山椒、ゆず、わさびなどでアクセントをつけるのもおすすめです。

●原材料：米こうじ、玄米、食塩／アルコール ●アレルギー：なし ●内容量：1kg ●ケース入数：12個
●賞味期限：常温 9 か月 ●JAN:4979574003655