



① 壬のこ塩こうじ漬.
いろいろ壬のこ類 フライパンに
加熱してめん 通ふりかけ フタを
又かき通して沖まし 塩こうじと
合わせてストック



② カラフルサラダ
ア-コン、モヤシ、ミニトマト
塩こうじ、にんにく、ヨーグルト、
オリーブオイル、ドレッシング
合わせてどうぞ



③ 玉子漬
ゆで玉子に塩こうじ
3〜6日漬けこく
お好みの炊き上げでね



④ カゴメ漬.
カゴメスライスに塩こうじ
お好みの酢、セブチ
OK



⑤ 壬のこ丸
口取にいかかでは〜
りんご、にんじん、すりおろし
壬のこ塩こうじ合わせてどうぞ



⑥ ゆず大根
大根カットし塩で水を
水出し、塩こうじ、砂糖、
酢、ゆずの皮スライスに
漬ければ1日〜OK
ゆずは冷凍保存がおすすめ



⑦ わさび漬.
大根 塩で水を水出し。
わさび、塩こうじ、酢、
お好みの調味料で
トッピング色どりにね



⑧ べった漬
甘酒の素、大根 塩で水出し
しにゆの汁で漬ければ
漬ければ4〜5日以上漬けて

