

# 長芋ホールを使った たまり醤油漬け 昆布だし山椒漬け



## < 材料 >

◎長芋ホール

酒 みりん 醤油

昆布だし 白ワインビネガー 山椒

## < 作り方 >

### たまり醤油風

- 1.お酒とみりんを同量分火にかけ煮切る。
- 2.冷ました後、醤油を加える。
- 3.長芋ホールに一晚漬けこむ。

### 昆布だし山椒付け

- 1.昆布だし、白ワインビネガー、水で調整する。
- 2.山椒をふりかけ、一晚漬けこむ。



Eastern Foods

イースタンフーズ株式会社