



とやまテロワールベジの一つ、「新川だいこん」を使った新しいガリです。お寿司のガリがご家庭でも簡単にできます！  
**寿司といえば、富山！寿司には野菜**

## 3種類のだいこんガリを紹介

- A** カンタン酢タイプ
- B** 穀物酢タイプ
- C** 穀物酢しょうが風味タイプ

### 材料

(2人分)

**A**

新川だいこん 250g  
細切り刻み  
こんぶ 5g

**ミツカン  
カンタン酢™**  
1/2 カップ



**B**

新川だいこん 200g ほど  
細切り刻みこんぶ 2g

<調味液>

**穀物酢** 大さじ 2、水 大さじ 3  
砂糖 15g、塩 小さじ 1/2

**C**

新川だいこん 200g ほど  
細切り刻みこんぶ 2g  
しょうがのしぼり汁 5g



### 作り方

**A、B、C 共通**

- ①だいこんは皮のまま使うので、しっかりと洗う。スライサーでランダムな方向で薄切りにする。
- ②お湯を沸かし①を入れて30秒茹でる。すぐに水に入れ、20分ほど水さらしする。

**A**

③しっかりと水気をしぼり、しぼったもの150gに対して、細切り刻みこんぶを入れ、カンタン酢を注ぐ。

**B**

③しっかりと水気をしぼり、しぼったもの100gに対して、調味液と細切り刻みこんぶをいれる。

**C**

③しっかりと水気をしぼり、しぼった物100gに対して、調味液と細切り刻みこんぶ・しょうがのしぼり汁をいれる。

- ④翌日以降しっかりと絞って、ガリとして食べられます。

※冷蔵庫に保管し、一週間以内を目安にお召し上がり下さい。※金属製のふたの使用は避けて下さい。