

新川きゅうりの『塩漬けきゅうりの蛇腹握り』



月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
使用 時期												

○特徴:黒部川の扇状地と有機
質肥料で育つ

○主な産地:入善町、朝日町

☆材料(10貫分)

- ・きゅうり …1～2本
- ・水 …500g
- ・塩 …10g
- ・味噌 …トッピング用

☆作り方

- ①水に塩を混ぜ、塩水を作る
- ②きゅうりを蛇腹に切り、塩水につける
- ③縦半分に切る
- ④1貫分の長さになるように切る。だいたい3～5貫分取れる
- ⑤ペーパーで水分をしっかりと取り、握る
- ⑥味噌をトッピングする

