

美味しく作れる  
超カンタン  
つけものシリーズ  
VOL.1

# らっきょうの ビワミン漬け

●材料

らっきょう 1kg

自然塩 適量

ビワミン 1.8L



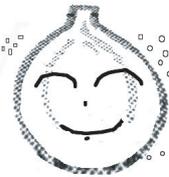
① だろだけを落した  
らっきょうに自然塩を  
加えて、フタをして  
3~6日置く

時々  
ゆする

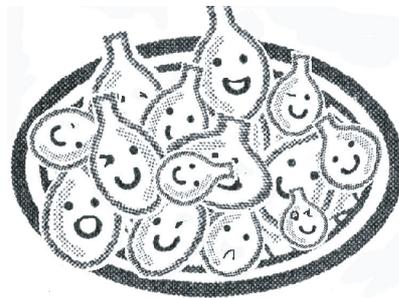
② ①のらっきょうを  
取り出し、  
よごれた  
皮をむく。



ぴかぴか



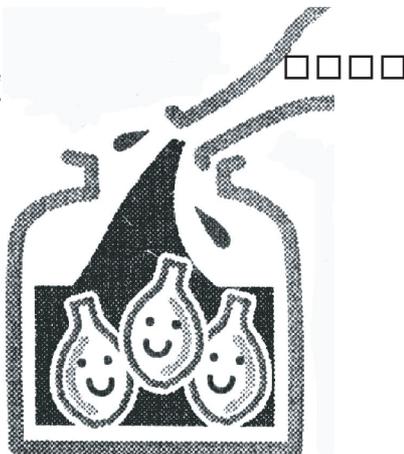
③ 熱湯をかけ、表面の塩を抜き、  
ザルで水を切りよく冷ます。



④ 広口ビンにつめ、  
ビワミンを8分目まで  
入れる

完成

3日後から  
食べられます。



3ヶ月ほど漬けておくと  
もっと美味しく頂けます。

※水気が残るとカビの原因となりますのでご注意ください！

健康酢  
BIWAMIN  
ビワミン

1.8L ¥5,000

(税別)

