

# 大量キュウリ /

## de キューちゃん漬け

### 材料

キュウリ 30本 (4kg)

生姜 150g

\* 濃口醤油 550ml

\* 石砂糖 400ml ~ 430ml

\* 本みりん 200ml

\* 酢 100ml

o ガッお節 10g

o 塩昆布 40g

o 赤唐车子 1本

### 作り方

① キュウリは 7mmくらいの  
輪切りにする。

生姜は皮をおき、  
千切りにしておく。

赤唐车子は 種をとり  
輪切りにする。

② 大きめの鍋に  
\*印の調味料を  
全て入れ、煮立てる。  
沸騰したら 火を止め  
て キュウリを  
入れる。  
軽くまぜたら  
そのまま待つ。

③ よく冷めたら一度キュウリ  
だけを取り出し、漬け  
汁を 強火にかけ  
少し煮つめて  
キュウリを熱いうちに入れ  
戻し、再び放置。

④ 冷めたら、またこの  
作業を 4~5回繰り返  
かえる。

⑤ 漬け汁を沸騰させる  
のを最後の回に、  
生姜を加え、火をとめ  
キュウリを戻したら O印の  
材料全てを入れ冷まし完成。

