



### <材料>

- 長芋 1kg
- 漬物醤油 (浅漬けの素) 100cc
- 水 100cc

### <作り方>

- 1) 長芋の皮をむき、太いものは半分に切る。
- 2) 熱湯の中にさっと入れ、水で洗ってぬめりをとる。
- 3) 分量の液に漬ける
- 4) ビニール袋(できればジップロック)に入れて空気を抜く。

※ 半日位で  
食べることが出来ます。