

【ほめられピクルス】

●使用したエコープマーク品：「エコープほめられ酢」

●材料

- きゅうり…1本
- 大根…200g
- にんじん…1/2本
- 〈Aピクルス液〉
- エコープ ほめられ酢…200cc
- ローリエ…1枚
- 黒コショウ…適量

●作り方

- ① きゅうり、大根、にんじんは5～6cm長さにそろえます。
- ② 瓶に野菜を詰め、野菜が浸かるまで〈Aピクルス液〉を注ぎます。
- ③ 蓋をして、半日～1日でおいしく漬け上がります。1週間以内にお召し上がりください。

●商品特徴

お子様も安心して食べられるさわやか風味の国産調味料です。
かけるだけ！漬けるだけ！まぜるだけ！これ1本でお料理上手。
肉・魚・野菜なんでも漬けて簡単マリネにも。作り置きにも大活躍です！

