

だいたい酢メニュー

お問い合わせ・ご注文は

株式会社 高田商店

☎0885-32-0178

<白菜の即席漬け>

白菜	2枚
人参	2cm
※だいたい酢	大さじ1
※薄口醤油	大さじ1
※昆布茶	小さじ1/2
※砂糖	小さじ1/2
だいだいの皮	(あれば)



- ①白菜は一口大に、人参は千切りにしてボウルに入れる。
- ②※の材料を全て入れて混ぜ合わせておく。
- ③1のボウルの中に、2で作っただしを入れる。
- ④水分が出て、白菜の芯の所がしんなりするまで、しっかりと揉みます。
- ⑤水分も一緒に、器に盛り付けたら出来上がり！

<ドレッシング>

だいたい酢	大さじ2
醤油	大さじ2
オリーブオイル	大さじ1
ブラックペッパー	適量



- ①だいたい酢と同量の醤油、オリーブオイル大さじ1、お好みでブラックペッパーと混ぜ合わせれば出来上がり！

<だいたいスカッシュ>

だいたい酢	大さじ2
炭酸	100cc
シロップ	10cc
氷	お好みで



- ①グラスにだいたい酢、シロップ、お好みで氷を入れる。
- ②炭酸を注ぎ入れ、ゆっくりと混ぜ、完成。