

今月の食材  
生姜

# 手作りガリ

## 材 料

- ・生姜 ……100g
- ・塩 ……小さじ1
- ・カンタン酢 ……大さじ4
- ・みりん ……大さじ1



ミツカン カンタン酢が  
おすすめ!



## 作り方 (調理時間 約10分、完成約1時間)

- ① 生姜の皮を剥いたら、1mm幅の薄切りにする(スライサーを使うと便利)。※薄ければ薄いほど味の染み込みも早い
- ② 鍋に水と塩半量(小さじ1/2)を入れ、沸騰したら①を加える。約1分30秒煮たらザルにあける。
- ③ ポリ袋にカンタン酢、残りの塩、みりんと②を入れ、密閉し冷蔵庫で約1時間寝かせたら完成。

1日以上寝かせると、味がよく染み込むので  
多めに作って常備してみたいはかがでしょうか?