ゆうきやれしぴ vol.100

ゆうきやのHP

新レシピ掲載中！

「梅酢れんこん」

れんこん100gは薄切りにし、
水にさっとさらして、水気を切る。
梅干し1個は種をとって叩く。
鍋に熱湯を沸かしてをれんこんを
1～2分さっと茹でる。
雄武の恵み昆布酢大2、砂糖小1を
混ぜたものにれんこんを漬け、
冷蔵庫で30分～置いて出来上がり。

ゆうきやのInstagram
是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや
#yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。
皆様の投稿、お待ちしてます！

ゆうきや本郷店
文京区本郷2-28-1-1F
☎ 03-5801-0880