

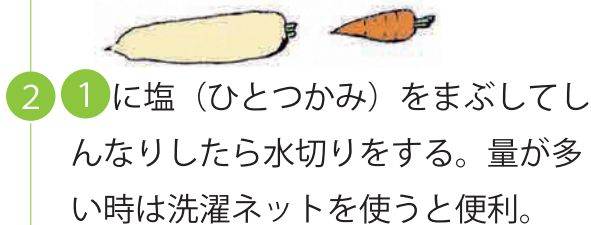
加工品研修会（料理教室）で大人気

キムチの素（ヤンニョム）レシピ

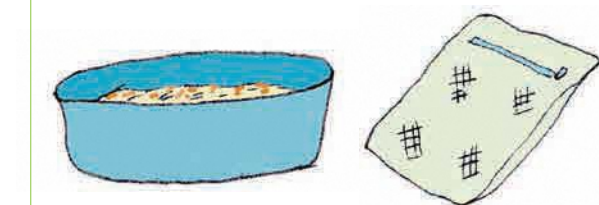
加工品の新メニュー開発のためにパン作りや和菓子作りなどメンバーのひとりが指導者となって料理教室を開催してきた。がめのは餅やぼた餅など町のイベントで物販できるまでになったものもある。中でも材料の豊富さや美味しさで「キムチの素」は抜群の人気があった。



大根と人参を
4 cmくらいの
長さの千切り
にする。



①に塩（ひとつかみ）をまぶしてし
んなりしたら水切りをする。量が多
い時は洗濯ネットを使うと便利。



りんご、生姜、にんにくを乱切りに
してフードプロセッサーでペースト
状にする。（おろし金でもよい）

材料（6～8人分 一人分約1 kg）

イカの塩辛	800g
干しエビ	400g
さきすめ	300g
刻み昆布	300g
蜂蜜	1 kg
キムチの素	5本(1本190g)
塩	ひとつかみ
りんご	6コ
大根	5本(大)
人参	8本
にんにく	4コ
生姜	300g
キムチ用唐辛子	600g
つるし柿	500g(15コ位)
長ネギ	8本
にら	6束
コチュジャン	500g

【道具】

ボウル、ザル、ゴム手袋、
フードプロセッサー、はさみ

