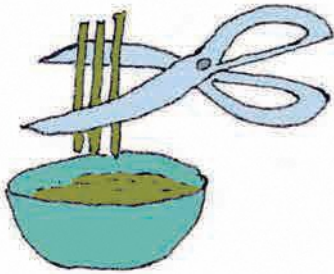


4

さきするめ、刻み昆布をはさみで1 cmくらいに切る。



5

イカの塩辛を1 cmくらいに切る。

6

長ネギ、にら、つるし柿を1 cmくらいに切る。長ネギは白い部分のみ使う。



7

キムチ用唐辛子、蜂蜜、キムチの素を混ぜ合わせ、その中に 2 から 6 の材料全てを入れてゆっくり、丁寧に混ぜ合わせる。

1～2日後くらいで食べる事ができるが、時間の経過と共に味が馴染みまろやかになる。



【食べ方】

- ・白菜漬けに混ぜ合わせて、白菜キムチ。
- ・キュウリやさいの目切りの大根を塩でしんなりさせ混ぜ合わせてキュウリキムチや大根キムチ。
- ・鍋にいれてキムチ鍋。

そのほかアイデア次第で様々な料理にいかせる。

※果物は、好みや季節に応じて、梨やキウイなど加えると味に深みや甘みが増す。

※韓国唐辛子をお薦めする。(購入先の例 横尾商店 電話 092-641-4510)