

# 塩蔵「川井赤しそ」料理集

## 【漬物以外の料理】

### 1 白ごまのおにぎり

#### 【材料（1人分）】

川井赤しそ(小さじ1)、ご飯(茶碗1杯)、白ごま(小さじ1/3)、  
粉末の昆布茶(小さじ1/3)

#### 【作り方】

- ①川井赤しそ 細かく刻む
- ②ボウルにご飯を入れ、川井赤しそ、白ごま、昆布茶を加えて混ぜる
- ③混ぜ合わさったらおにぎりにする

### 2 焼きそば

#### 【材料（2人分）】

川井赤しそ(小さじ3)、焼きそばの麺(2玉)、豚バラ肉(50g)、  
野菜（キャベツ・人参・ピーマンなど適量）  
酒(大さじ2)、酢(大さじ3)、醤油(大1)、粉末の和風だし(小さじ1)、  
塩、コショウ

#### 【作り方】

- ①野菜 食べやすい大きさに切る
- ②豚バラ肉 食べやすい大きさに切る
- ③焼きそば麺 袋ごとレンジで30秒
- ④フライパンに油をひき、肉と野菜を入れ、塩コショウをして、炒める。
- ④野菜がしんなりしてきたら、麺を入れ、酒と和風だしを加える。
- ⑤川井赤しそ、酢、醤油を加え、さらに炒める

### 3 エノキの赤しそ和え

#### 【材料】（2人分）

川井赤しそ(10g)、エノキ(200g)、醤油

#### 【作り方】

- ①エノキ 石づきをはずし、汚れを取る
- ② ①を耐熱容器に入れ、レンジで1分30秒加熱
- ②川井赤しそ 包丁で刻む
- ③ ②が冷めたら、水気を捨て、川井赤しそ、醤油を加える

## 【漬物・酢の物】

### 1 大黒のさくら漬

#### 【材料】

川井赤しそ(大さじ1)、大根(250g)、塩(大さじ1弱)、酢(大さじ4)、砂糖(大さじ4)

#### 【作り方】

- ①大根 皮をむき、1mmくらいの輪切りスライスし、短冊状に切る
- ②ビニール袋に、①の大根と塩を入れ、もみ込み水分を出す
- ③ざるに②の大根を入れ、軽く水を流す
- ④③の大根の水分を絞る
- ⑤タッパーに酢と砂糖を入れ、水分を絞った④の大根を入れる  
(大根が浸る量の酢と砂糖の分量。)
- ⑥川井赤しそ ざっくり刻む(川井赤しその液は絞らない)
- ⑦タッパーに⑥の川井赤しそを袋の液と一緒に入れ、全体を混ぜ合わせる
- ⑧程よい色がつくまで漬けておいて出来上がり。

### 2 きゅうり・なす・新生姜

#### 【材料】(10人分)

川井赤しそ(150g)、きゅうり(5本)、なす(1本)、新生姜(50g)  
しそ梅酢(150cc)、塩(小さじ1)

#### 【作り方】

- ①きゅうり 食べやすい大きさにぶつ切り
- ②なす 食べやすい大きさの銀杏切り
- ③新生姜 細切り
- ④野菜をボウルに入れ塩をまんべんなくまぶし、1時間常温で置いておく
- ⑤1時間後、水気を切って大きいタッパーに移し、川井赤しそを広げてのせ、しそ梅酢を加える
- ⑥タッパーの蓋をして冷蔵庫で保存
- ⑦2日目くらいから浅漬けとして食べられる

### 3 しば漬

#### 【材料】

川井赤しそ(25g)、きゅうり(200g)、なす(100g)、大根(50g)、  
生姜(1かけ)、みょうが(2本)、塩(小さじ2)  
米酢(大さじ1)、味醂(小さじ1)、川井赤紫蘇の汁(大さじ1)、梅干し(1個)

### 【作り方】

- ①きゅうり 4 cm 長さに切り、縦に4つ割り
- ②生姜 千切り
- ③みょうが 縦半分に切る
- ④茄子 縦半分に切り、斜めに5 mm厚さに切る
- ⑤大根 きゅうりと同じような大きさになるように切る
- ⑥全ての野菜をタッパーに入れ、塩を振り、蓋をして振り混ぜ、30分置く
- ⑦野菜の水気をしっかりと絞る、容器に戻し混ぜ合わせる
- ⑧冷蔵庫で一日漬け込めば完成

## 4 きゅうりの酢の物

### 【材料 (2人分)】

川井赤しそ(大きじ1)、きゅうり1本、そのまんま酢のもの(50cc)

### 【作り方】

- ①きゅうり 細切り
- ②川井赤しそ みじん切り
- ③ボウルにきゅうり、川井赤しそを入れ、混ぜ合わせる
- ④「そのまんま酢のもの」を加え、全体を混ぜ合わせる