



Recipe journal

與治兵衛きゅうり manoma のレシピ

今季はもう収穫が終わってしまったので
このレシピも種のように保存して
来シーズンを楽しみにお待ちください!

Recipe 1 | 與治兵衛きゅうりの水ぎょうざ

【材料 約25個分】

與治兵衛きゅうり 1本、豚ひき肉 200g、大葉 10枚〜、しょうが 1片、ごま油 大さじ1/2、塩麹 大さじ1と1/2、塩 小さじ1/2 (塩もみ用)、ぎょうざの皮 適量、黒酢しょうゆ 適量 (黒酢としょうゆを混ぜたもの) *トッピングはお好みで…つるむらさき 適量、塩麹 適量

【作り方】

- 1 與治兵衛きゅうりは種をとって1cm角ぐらいの大きさに切り、ボウルに入れて塩もみする。10〜15分くらい置いたら、水分をよくしぼる。大葉は細かく切り、しょうがはすりおろす。
- 2 つるむらさきはさっとゆでて冷水にとり、包丁で叩いて塩麹とあえる。
- 3 ボウルに豚ひき肉と1の野菜をすべて入れ、ごま油と塩麹を加えてよくもみこむ。ぎょうざをお好みの包み方で包む。
- 4 鍋に湯を沸かし、ぎょうざをゆでて、器に盛り、黒酢しょうゆをかけてつるむらさきのたたきをのせる。



Recipe 3 | 與治兵衛きゅうりと肉みそ

詳しいレシピは
クレードル
プラスへ!

Recipe 2 | きゅうりとキウイ

【材料 3〜4人分】

與治兵衛きゅうり 1本、キウイ 2個、レモン汁 大さじ1/2、オリーブオイル 大さじ1、塩 小さじ1/2 (塩もみ用)

【作り方】

- 1 與治兵衛きゅうりは種をとって1cm角ぐらいの大きさに切り、ボウルに入れて塩もみする。キウイも同じように切る。
- 2 きゅうりは10〜15分くらい置いたら、水分をよくしぼってボウルに入れ、キウイと合わせて、オリーブオイル、レモン汁をかけてあえる。

★お好みでサラダリーフやハーブなどを合わせても



manoma

山形県鶴岡市朝陽町18-8 0235-25-0293
open 金-月曜 11:30-16:00 (火曜、水曜、木曜休み 不定休あり)

