

つくろう 伝えよう 豊かな会津の食文化

# かあちゃん味の自慢 “冬の陣”



## 出品申込書

申込者	氏名	河東町ふたば会	年齢	
	住所			
	電話	( )	—	

出品部門	あいつ野菜	あいつ野菜
	弁当の部	漬け物の部
※どちらかに○をつけてください。		

<完成写真>



<料理のPRポイントやあいつ野菜に対する思いをご自由にお書きください。>

ナスを無駄にしたいくない思いから、塩漬けし、若者や男性にも食べやすい漬物を考え、地元の酒蔵の酒粕で漬けた、からしなすを作りました。

材料	料理名：からしなす
	※（）内は生産者名
	①なす（二瓶さよ子）
	②砂糖
	③からし粉
	④酒粕
	⑤食塩
	⑥ミョウバン
	⑦着色料（ウコン）

調理方法	①塩漬けしておいたなすを5日間塩抜きする
	②へたを切って脱水する
	③砂糖、からし粉、酒粕を合わせる
	④なすと調味液を合わせる