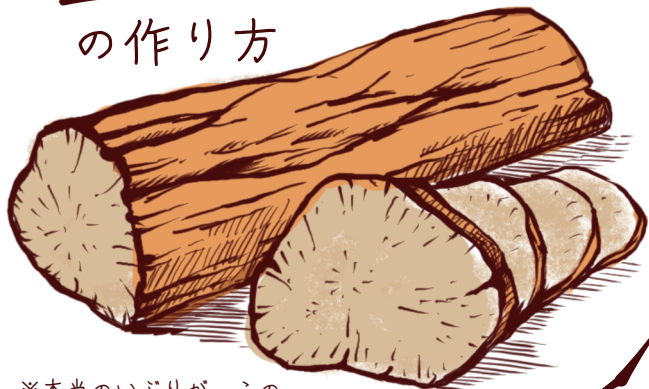


# 家庭版

# いぶりがっこ

## の作り方



※本当のいぶりがっこの  
作り方とは異なります

①葉を切り落とす  
にいだ大根や沼山大根がおすすめ

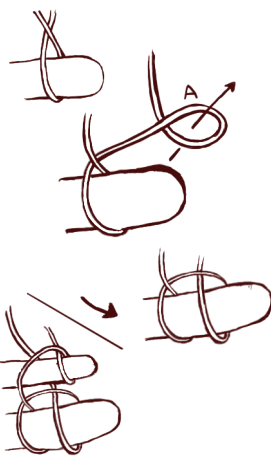


②風通しの良い場所に  
1、2週間ほど干す



③燻製する(5時間)  
そのまま一晩置き  
翌日に開封する

ヒモの結び方  
(クローブ・ヒッチ)



⑤ 2週間程度  
1日一回揉む



④大根の重さに対し  
砂糖：12～15%  
塩：4～6%  
を入れよく揉む



燻製機

大根を入れたら閉める

燻製後一晩おく

