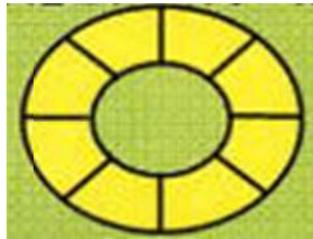
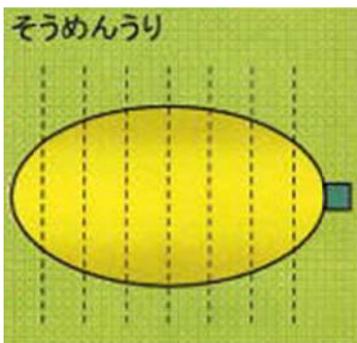




【作り方】

①そうめんうりは、3 cmほどの輪切りにし、皮を取り3 cm角に切ります。



②それを生のままボウルに入れ、漬物酢をひたひたにかけます。しばらくして水が出たらボウルの中で何度かかき混ぜ、一晩おき食べます。赤とうがらしを少し入れると色味がよくなります。

