



# 町子さんの 漬物アレンジ術



## レシピで使用したお漬物



〈キタノセレクション〉  
天日干したくあんスライス  
昔ながらの素朴な醬  
油味のたくあんです。



〈キタノセレクション〉  
てげうまい大根しょうが  
コリコリしたたくあん  
の食感と生姜の風味  
が絶妙です。

### 〈材料〉

KS天日干したくあんスライス 1袋  
KSあご入りたっぷり海苔めし 1/2袋  
クリームチーズ 100g

※KSはキタノセレクションの略です。

### 〈作り方〉

①すべての材料を和えるだけで完成♪



たくあんとチーズ  
の意外なコラボ☆

たくあんのあご海苔  
クリームチーズ和え

### 〈材料〉

KSてげうまい大根しょうが 1袋  
マヨネーズ 大さじ5杯  
サラダチキン(プレーン) 100g  
ブロッコリー(冷凍も可) 100g

※KSはキタノセレクションの略です。

### 〈作り方〉

①てげうまい大根しょうがとマヨネーズを和える。  
②ブロッコリーは茹でて冷ましておく。  
③サラダチキンはほぐしておく。  
④②と③を①で和えれば完成♪



てげうまいチキンサラダ

## 担当者オススメのお漬物



大阪生野区に会社をかまえる  
丹波辰巳屋さんが手がける至高の逸品。  
日本人が好む昆布・鰹節・醤油の旨味  
を、昔ながらの製法でおよそ一週間か  
けて漬け込んだほんまもんのお漬物。  
じっくり漬け込んでいるから食感が良く、  
噛めば噛むほど味がでる！

これは買いやでえ！！

〈丹波辰巳屋〉  
匠 手割大根  
とうしろ漬

