



せつかくお取り寄せをした商品です。
以下の注意事項をよ〜く読んで、
是非、最高の状態でお召し上がり下さいね!

「行者にんにく(ボイル済み)」編

本商品は、冷凍便にてお届けしております。すぐにお召し上がりにならない場合は、そのまま冷凍庫にて保管して下さいようお願いいたします。

●まず解凍しましょう

冷蔵庫で3～4時間程度が目安です。

※地域の気温差により時間が異なりますので、
時折、解凍の状態をご確認下さい。

一度にお召し上がりにならない場合には、半解凍の状態ですぐに使う分だけを小分けにして解凍してください。

●電子レンジで解凍しないでください!

電子レンジで解凍しますと水分が蒸発し、旨みが逃げ本来の美味しさをお楽しみいただくことができません。
電子レンジでの解凍はおやめ下さい。

★おすすめの食べ方★

【行者にんにくのしょう油漬け】～根強いファンがいるポピュラーな食べ方♪クセになる～!～

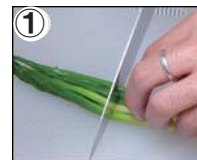
よく水切りした行者にんにくと針切りしたショウガをタッパーなどに入れ、行者にんにくが浸る程度にしょう油を注ぎいれます。

1～2日後に美味しく召し上がれます!!

また、しょう油の代わりに【しょう油：だし汁】を【3：2】の割合で・・・もしくは、めんつゆなどを使用しても美味しいですよ!

【行者にんに玉】～玉子のふんわり感と行者にんにくのシャキシャキ感の組合せが絶妙!～

①よく水切りし3～4cm前後で、ざく切りにします。



②玉子に適度に希釈しためんつゆを入れ、かき混ぜます。



④

③②に①を入れ軽く混ぜ、熱したフライパンに流し入れます。



④ある程度、玉子が固まったら完成です!



◆調理のコツ◆ 玉子に火を入れすぎないのがポイント! 玉子をふわっと仕上げましょう!

★行者にんにくレシピ上級編★

【行者にんにくキムチ】

①よく水切りした行者にんにくの茎と葉をみじん切りにして、市販のキムチの素を入れて漬けます。

※行者にんにく1kgに対して市販のキムチの素400gの割合です。
※まるごと漬けても美味しいです。

②2～3日漬け込めば完成です!

【行者にんにく餃子】

①行者にんにくを細かく刻みます。②シイタケや竹の子、白菜などお好みの具を細かく刻みます。③ボールにひき肉を入れて、塩・コショウで軽く味付けをし、①・②で刻んだ材料を入れ、混ぜます。

※このとき、練る感じではなく混ぜる感じで行ってください。あまり力を入れないのがポイント。

④ショウガ・にんにくをお好みの量ですりおろし③に入れます。

⑤餃子の皮につつまます。

※このとき具を入れすぎないのがポイント! 焼いた時や揚げた時に皮が破れやすくなってしまいます。

⑥包んだ餃子を焼いたり、揚げたりすれば完成!!

※保存する場合は⑤の段階のものをタッパーなどに入れて冷凍してください。

【お問い合わせ先】

北海道わけあり市場

URL : <http://www.wakeichi.com/>

メールアドレス : otoiwase@wakeichi.com/

