

タネのタキイ

みずみずしくて サラダや酢漬けに ピッタリの赤ダイコン

外は鮮紅、中は純白で、
みずみずしい肉質！



紅三太を半月切りにして
好みのトッピングをのせると
ダイコンサラダのできあがり！

ダイコン

紅三太®

べに さん た

ダイコンとユズの甘酢漬け

材料 (4 人分)

ダイコン……………1 本

ユズ……………1 個

調味料 酢……大さじ 4

砂糖…大さじ 3

塩……2 つまみ

① ダイコンを薄めに切り、塩をふって
揉み込み 15 分ほどおく。

② ユズを細かく切り、調味料と合わせておく。

③ ①の水気をしっかり絞り、②と合わせて一晩
置いて味をなじませる。

