



## にんにくの蜂蜜漬

### \*\*\* 準備するもの \*\*\*

にんにく 1kg

はちみつ 1kg

塩 (一掴み)

ふかし器

漬物瓶

### \*\*\* 作り方 \*\*\*

- (1) にんにく 1kg を一片ずつ薄皮を剥き、ひたひたの塩水につけてアクを一晩漬けます。
- (2) アクが抜けたらふかし器で 10 分位ふかし、にんにくがさめたら漬物瓶に入れ、はちみつ 1kg を入れます。
- (3) 密閉して約6ヶ月漬け込んだ後召し上がれます。  
早く漬けたい時はにんにく一片を二つか三つ割りにして同様に漬けます。

## 有限会社 鈴木養蜂場

ホームページ・FAX・お電話でのご注文も承っております。

〒382-0082 長野県須坂市中町 222-3

ホームページ : <http://www.suzuki83.com>

TEL : 026-245-0379

FAX : 026-248-2388