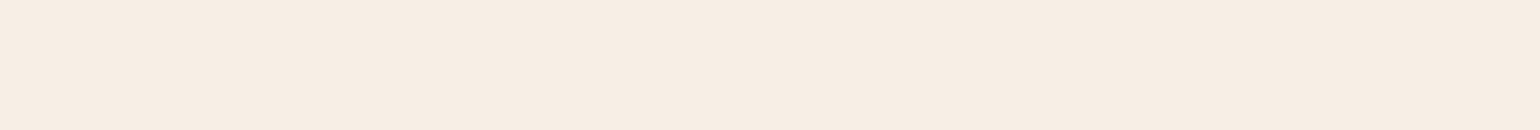




ピクルス専門店 Pickles

当店のピクルスについて

「ピクルス専門店pickles」では、新鮮な野菜を厳選し、伝統的な漬け込み法で手作りしたピクルスを提供しています。独自のブレンドされた香辛料とオリジナルの酢により、豊かな味とクリンチ感が特徴です。健康的でありながら食欲をそそる、素材の持つ旨みを活かしたナチュラルな味わいと、手間暇かけた手作りの温かさ、ユニークなピクルス体験をお楽しみください。



お酢の効果

消化を助ける

食事前にお酢を摂取すると、胃酸分泌を促進します

血糖値の管理

食後の血糖値の上昇を抑えることができるため、糖尿病予防や体重管理に。

抗菌作用

食中毒を引き起こす可能性のある細菌に対して効果があり、食品の安全性を高めるお手伝いができます。

抗酸化作用:

細胞の老化を遅らせる作用があります。

美容効果

髪や肌の健康維持、シミの予防にも効果が期待されます。



かんたん！アレンジレシピ

ピクルスのスイート＆スパイシーアレンジ:

材料:好みのピクルス、蜂蜜（大さじ1）、赤唐辛子（薄切り）、クローブ（数粒）

手順

ピクルスを使いやすいサイズに切るか、そのままのまま使います。

ピクルスを保存容器に移し、蜂蜜を加えてよく混ぜます。

赤唐辛子の輪切りとクローブを加え、全体に漬け込みます。

容器を密封し、冷蔵庫で一晩寝かせます。

アジアンスタイルピクルス:



材料:ピクルス、ごま油（大さじ1）、醤油（小さじ2）、ごま（適量）、生姜（細かく刻んだもの、1片分）

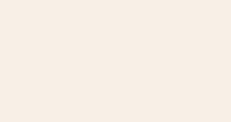
手順

ピクルスを食べやすい大きさに切る。

ボウルにピクルスを移し、ごま油と醤油を加えてよく混ぜます。

生姜を加え、さらに混ぜます。

最後にごまを振りかけて完成です。



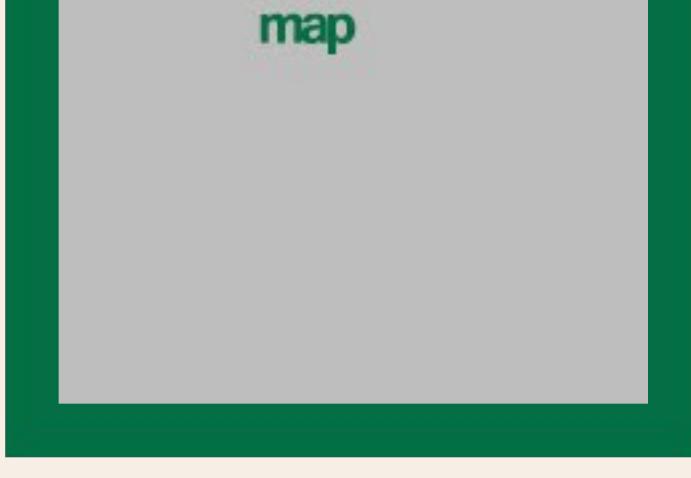
おすすめの保存方法

ピクルスを保存する前に、保存容器（ガラス瓶やプラスチック容器）とその蓋を煮沸消毒し、十分に乾かしておきます。これにより清潔な状態を保ち、ピクルスの保存期間を延ばすことができます。

酢漬けのピクルスは酸性が強いため、プラスチック容器よりもガラス製の保存容器が適しています！

ピクルスが完全に液体に浸るようにして保存します。

冷蔵庫の中で最も冷えやすい場所に保存容器を置きますと、ピクルスをおいしく長持ちさせることができます。



大阪府浜町市松原町3-2-1

電話番号: 123-1234-5678

浜町駅を出て、最初の交差点で左折し、松原通りに入ります。
松原通りを直進し、3つ目の信号を右折します。
直進して、2つ目のビル群の間にある3-2-1番地のアパートが当店です。

