

## (1) 伊豆の国の紅ほっぺを使ったレッドピクルス

コンセプト：

普段は廃棄しているB品のたくあん大根を利用した、たくあんの概念を一新するような新しいコンセプトと味付けのたくあん

補足説明：

田中山たくあんは、田中山周辺で収穫したたくあん大根を 10 日ほど天日で干して漬け込んだもので、ブランド力のある商品となっていますが、収穫と天日干しの過程で商品化できず、廃棄される大根が多くなっています。この廃棄大根を活用し、伊豆の国市で有名な紅ほっぺで風味付けしたピクルスを真空包装機で加工しました。日持ちも長いため、観光客のお土産や家庭でのおつまみなどでの利用が期待できます。

レシピ：

干しだいこん 500g  
高酸度ビネガー 100g  
いちご 150g  
グラニュー糖 50g  
塩 20g

