

(5) 田中山のたくあん大根を使用した洋風たくあん（バジル・しょうゆ）

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、新たなたくあんとして価値を生み出す商品として考案しました。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：

（バジル）

- 干しだいこん 1 kg
- バジルのピューレ 100 g
- DC白醤油 20 g
- 濃縮醤油 10 g
- 上白糖 40 g
- 高酸度ビネガー 20 g
- 塩 30 g

（しょうゆ）

- 干しだいこん 1 kg
- 濃縮醤油 200 g
- 上白糖 200 g



バジル



しょうゆ