

阿波のうまいもん  
レシピ

# 『 塩 す だ ち 』

## 材 料

すだち 300g

塩 100g



## 作り方

- ① スダチを洗って4分の1に切る。
- ② 消毒した保存容器に塩、スダチ、塩、スダチと層になるように重ねて入れる。
- ③ 冷蔵庫で3日程度、常温で1日程度置く。  
長期保存も可能（冷蔵庫で保存する。）