



きょう つけもの しおこんぶ はい
今日の漬物には「塩昆布」が入って
しおこんぶ
います。塩昆布ってなんだろう？



しおこんぶ しおあじ こんぶ い み こんぶ せんぎ かくぎ
塩昆布は、塩味の昆布を意味するわけではありません。昆布を千切りや、角切りに
しょうゆ さけ しょうみりょう いっしょ に つく に あ こんぶ
して、醤油、酒、みりんなどの調味料と一緒に煮て作ります。煮上がった昆布を。
かんそう もの しおこんぶ
乾燥させた物が塩昆布です。



しおこんぶ で き ようす どうが
塩昆布が出来るまでの様子が、動画

しょうかい
で紹介されていました。

かぶしきがいしゃ
フジッコ株式会社ホームページより



塩こんぶが
できるまで



ざいりょう こんぶ うみ なか そだ
材料の「昆布」は海の中で、このように育っています。

