

料理名	きゅうりなます
市町名	鯖江市
伝承料理の いわれ	あつい時に冷やして食べると口あたりがよく体も冷えて食が進む。
材料	きゅうり 2本 塩 小1 A (米酢 大1 砂糖 大1～2 醤油 少々)
作り方	1. きゅうりの皮を少しそぎおとし、薄くスライスする。塩を入れ混ぜてしばらくおく。 2. きゅうりを絞ってボールに入れて A調味料を入れ混ぜる。