



栗ご飯

秋の味覚を愉しむ「栗ご飯」。しろだしが栗の甘さをふんわりと引き立て、口に入れた瞬間季節のやさしい風味が広がります。生の栗が出回る今しか味わえない一品をうね乃のおだしと共に堪能してください。

材料（3~4人前）

お米 2合

京のしろだし 大さじ3

水 400cc

栗 250g

塩 1g

作り方

- 1 お米は洗って約30分浸水後、ザルにあげておく。
- 2 栗を電子レンジで加熱もしくは鍋で茹で、鬼皮・渋皮を剥き好みの大きさに切る。＊栗を冷凍すると皮が剥きやすくなるということもよく耳にします！
- 3 土鍋に、お米・水・しろだし・塩・栗を入れて炊飯したらできあがり。＊炊飯時間はお使いの土鍋によって調整してください。

このレシピで使った商品



京のしろだし