



炊き込みご飯

上品で優しい味わいの炊き込みご飯が誰でも簡単にお楽しみいただけます。具材はお好みで。

材料（2合分）

お米 2合

水 350ml

しめじ 30g

人参 30g

油揚げ 30g

くろだしジュレ 1個

作り方

- 1 米2合を洗い、ざるにあける
- 2 しめじは石づきを切り落としてほぐしておく。人参は1cm角に、油揚げは5mm角に細かく刻む。
- 3 米、お水350ml、くろだしジュレを入れて、ジュレを崩しながらよく混ぜる。ジュレが均一に崩れたら油揚げ、しめじ、人参を入れて30分浸水させてから炊飯して出来上がり

このレシピで使った商品



お鍋にポン くろだしジュレ