



## 材料（1人前）

### 【だし醤油】

おだしのパックじん（赤） 1パック

濃口醤油 180g

味醂 小さじ1

梅干し 大1つ

### 【卵炒飯】

だし醤油 小さじ2

ご飯 150g

卵 1個

ネギ 2本

好みの油 小さじ1

## だし醤油の卵炒飯

卵とネギ、そしてだし醤油だけで作る、シンプルなのに風味豊かな一品。

## 作り方

### 【だし醤油】

- 1 全ての材料をポットに入れる。  
\*だしパックは袋を破って中身を出してから入れてください。
- 2 冷蔵庫で一晩寝かせてできあがり  
\*1週間ほど置くとしっかりと風味が付きます。  
\*冷蔵庫で保管し、なるべく早めにお使いください

### 【卵炒飯】

- 1 卵をボウルに割り入れて溶きほぐし、ネギは刻んでおく。
- 2 フライパンにサラダ油を熱し、溶き卵を流し入れる
- 3 卵の底が固まりはじめたら、温めたご飯を加え、全体をよく混ぜ合わせる。\*炊きたてのご飯はべたつきやすいため、冷蔵・冷凍ご飯の使用がおすすめ
- 4 だし醤油を加えて、全体にしっかりと馴染ませる。
- 5 最後に刻んだネギを加えて、サッと火を通したらできあがり。

## このレシピで使った商品



おだしのパックじん（赤）