



厚削りと細昆布の炊き込みご飯

シンプルですが、厚削りならではのしっかりとした風味をお愉しみいただける一品です。

材料（3~4人前）

米 2 合

米と同量の水

厚削り 10 g

細昆布 10 g

梅干し 大1個

塩 小さじ1/2

作り方

【下ごしらえ】

といだお米が入っている炊飯釜に、細昆布、梅干し厚削りを乗せて通常と同じように浸水のため少し置く

※浸水時間は夏は20分、冬は1時間が目安です

- 1 浸水後、炊く前に梅をほぐす
- 2 いつも通りに炊飯器のスイッチを押して炊く
- 3 炊きあがったらやさしく混ぜて出来上がり

※柔らかくなった厚削りは食べやすい大きさに割いてください

このレシピで使った商品



厚削り・細昆布