



## 桜ごはん

桜がふわっと香り春を感じられる桜ごはん。おだしとほのかな塩味がバランス抜群です！お弁当に詰めてお花見へ♪春の景色と一緒に楽しみください！

### 材料

お米 2合

水 450cc

桜の塩漬け 35g

塩 1g弱

京のしろだし 大さじ2

小梅 4個（大きめの梅なら1個）

### 作り方

- 1 お米を洗い、30分浸水しておく。
- 2 ボウルに桜の塩漬けと水を入れて軽くもみ洗いし、塩を落としたら水をしっかり絞る。ボウルに戻し水450ccに入れて5分程度置く。
- 3 2から桜を取り出してしっかり水気を絞ったら、桜の花弁と茎を分ける。桜の花弁は1cm程度に切り、茎はみじん切りにする\*戻し汁も使いますので、捨てずにとっておいてください。
- 4 お米を1度水切りし、桜の戻し汁を適量入れ水加減する。3の花弁・茎・種を取り除いた梅、京のしろだし塩を入れて軽く混ぜて炊飯器で炊く。
- 5 炊きあがったら軽く混ぜてできあがり。

### このレシピで使った商品



京のしろだし