

ワカメと桜海老の炊き込みご飯

使用商品 減塩しょうゆ

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
米	2合		
生ワカメ	40g		
桜海老	12g		
ちりめんじゃこ	8g		
炒り胡麻	6g		
<合わせ調味液>			
減塩しょうゆ	小さじ1		
みりん	小さじ1		
だし汁	2カップ		

作り方

- ①米をといでおく。
- ②生ワカメはサツと洗って、2cmくらいに切る。
- ③炊飯器に①・②・桜海老・ちりめんじゃこを加え、合わせ調味液を加えて炊く。
- ④炊けたら器に盛り付けて、炒り胡麻をふりかける。



調理時間
(目安) 60分

料理特徴

減塩しょうゆでご飯の味付けを薄めにし、桜海老とちりめんじゃこの素材が活かした炊き込みご飯です。