

「お米」の主成分「炭水化物」は毎日摂りたい栄養素のひとつ。新米を使ってお米レシピにチャレンジ!

新米
レシピ
おいしく
たべよう!



293768

パールライス滋賀
いつでも注文
無洗米近江米
みずかがみ

2kg 滋賀県産

新米



本体 **960**円
(税込 1,037円)

滋賀県推奨の新品種。味、粘り、
外観ともコシヒカリを上回る良
食味。

1093 **冷蔵** 毎週
企画

田中豆腐店
油あげ
2枚入

(410kcal・食塩相当0.0g / 100g)

原料: 遺伝子組換えでない 消費期限: お届け日含め3日



本体 **178**円
(税込 192円)

きのこの炊き込みご飯

おいしい新米と、きのこのシンプルな
炊き込みご飯。秋を味わう一品です。

材料 (4人分)

293768 無洗米近江米みずかがみ
..... 2合 (300g)
好みのきのこ 200g
1093 油あげ 20g

A だし汁 300ml
醤油 大さじ1
酒 大さじ1
みりん 小さじ2
塩 小さじ1/5弱

作り方

- 1 きのこは石づきを除いて食べやすい大きさにする。油あげはさっと熱湯に通し、長さ2cmの細切りにする。
- 2 炊飯器に米と**A**を入れて軽く混ぜ合わせ、きのこ油あげを上のにのせて炊き上げる。

