



## 「新生姜炊きこみご飯」



- 米2合を研ぎ30～60分程度浸水させておく。  
新生姜50gは汚れている部分を落とし3～4cmの長さの千切りにする。  
油揚げ1/2～1枚は油切りし、3～4cmの粗めの千切りにする。  
水に浸したお米を一旦ざるなどで水を切ってから炊飯器に入れる。  
炊飯器にお米を入れたら、醤油(あれば薄口)2、みりん、酒各大1、  
出汁300ml(炊飯器2合の目安まで)入れる。新生姜と油揚げも加えて炊飯する。  
炊き上がったら全体を混ぜ合わせ出来上がり。
- \* 新生姜の千切りを細くすると辛みが和らぎます。
  - \* 新生姜が鍋いっぱいになりますが、火を入れるとかさが減るので大丈夫です。
  - \* 好みで油揚げをシーチキンや蛸、コーン、きのこ類にしても美味しいです。



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや  
#yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。  
皆様の投稿、お待ちしております！

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880