

生姜が香る炊き込みご飯



※写真はイメージです

使った商品はこちら

[ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD](#)
[生姜と麴のつゆの素](#)



生姜が香る炊き込みご飯

[材料(2人分)]

鶏もも肉	120g
しめじ	60g
人参	15g
米	2合
生姜と麴のつゆの素	200ml
水	200ml

[作り方] 調理時間:約7分(※炊飯・浸水時間は除く)

1. 米は研いでから30分浸水し、ざるに上げておく。
2. 鶏もも肉は1cm角に切る。しめじは石づきをとってほぐし、人参は1cm角の色紙切りにする。
3. 炊飯釜に1、生姜と麴のつゆの素、水を入れ軽くまぜ、2を上のにのせて炊飯する。



ISETAN
MITSUKOSHI
THE
FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
生姜と麴のつゆの素

あっさり塩生姜スープに麴の甘みでコクをプラス。
砂糖不使用のヘルシーなつゆの素です。
化学調味料不使用。