



さんまご飯



※写真はイメージです

使った商品はこちら



クイーンズ伊勢丹オリジナル
だしのこころ 根昆布だし

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
鹿児島県産 いらごま(白)



さんまご飯

[材料(3~4人分)]

さんま	2尾
米	2合
しょうが(千切り)	1片
A 醤油	大さじ1
A 酒	大さじ1/2
だしのこころ 根昆布だし	大さじ1
いらごま(白)	大さじ1
小ねぎ(小口切り)	適量

[作り方] 調理時間:約40分(※米を研いでざるにあげておく時間は除く)

- 1.さんまはみりん、醤油(分量外:各小さじ1)で下味をつけ10分置き、焼き網や魚焼きグリルで焼いておく。
- 2.研いで30分ざるにあげておいた米を炊飯器に入れ、しょうが、A、水(分量外:炊飯器のメモリ通りの量)を入れ、1をのせ炊飯する(鍋で炊く際は水400ml)。
- 3.さんまは骨を取り、ほぐす。
仕上げにいらごまと小ねぎをふりかける。



QUEEN'S ISETAN
Original

クイーンズ伊勢丹オリジナル
だしのこころ 根昆布だし

北海道産の根昆布を
丁寧に煮だしました。
面倒なダシ取りが不要です。



ISETAN
MITSUKOSHI
THE FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
鹿児島県産 いらごま(白)

直火焙煎を行っており、
香り豊かな風味を
感じていただけます。