



2種のおこげせんべいを使った お茶漬けアレンジ



使った商品はこちら

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
おこめを嗜む 2種のおこげせんべい



2種のおこげせんべいを使った お茶漬けアレンジ

1. おこげせんべい(しょうゆ)としらすの味わい茶漬け

[材料(1人分)]

ご飯	1膳分
おこめを嗜む 2種のおこげせんべい(しょうゆ)	2~3枚
しらす	適量
昆布佃煮	適量
小ねぎ	適量
お茶	適量

[作り方] 調理時間:約5分(※ご飯を炊く時間は除く)

1. 茶碗に盛ったご飯の上に、材料をすべてのせ、熱いお茶を注ぐ。

2. おこげせんべい(しお)と梅干の、さっぱり茶漬け

[材料(1人分)]

ご飯	1膳分
おこめを嗜む 2種のおこげせんべい(しお)	2~3枚
梅干し	1個
おぼろ昆布	適量
大葉	適量
お茶	適量

[作り方] 調理時間:約5分(※ご飯を炊く時間は除く)

1. 茶碗に盛ったご飯の上に、材料をすべてのせ、熱いお茶を注ぐ。



ISETAN
MITSUKOSHI
THE
FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
おこめを嗜む 2種のおこげせんべい

歯ごたえがあり、土鍋で炊いた「おこげ」の
粒つぶ感と香りが後をひくせんべいです。