

焼おにぎり



材料 7 個分

材料名	使用量	材料名	使用量
米	2合		
塩	3.2g		
水	適量		
<つけ焼き調味液>			
たまりしょうゆ	90g		
上白糖	4g		
グルタミン酸ナトリウム	4g		
顆粒だし	2g		

料理特徴

濃厚で旨味のあるたまり醤油を使用した、コクのある焼おにぎりです。

作り方

- ①炊飯器に米・塩・水を入れて炊く。(水はメモリに合わせる)
- ②①を三角形に握ってグリルで焼き、表面が乾いたところで<つけ焼き調味液>をつける。
- ③②を再びグリルで焼き、表面に焼き色がついたら出来上がり。