

牛肉ときのこの炊き込みご飯



材料 4 人分

材料名	使用量
米	2合
牛肉(薄切り)	60g
人参	1/5本
まいたけ	50g
えのき	20g
椎茸	2枚
青ねぎ	適量

材料名	使用量
<合わせ調味液>	
正田の丸大豆しょうゆ 特撰	大さじ2
みりん	小さじ1
酒	大さじ1
砂糖	小さじ2
だし汁	適量

作り方

- ①人参は細切りにする。まいたけ・えのきは石づきを取ってほぐす。椎茸はスライスする。牛肉は3cmくらいに切る。
- ②米をといで炊飯器に入れ、合わせ調味液を加える。目盛までだし汁を注いで軽く混ぜ、①の具材を入れて炊く。
- ③器に盛り付け、小口切りにした青ねぎを散らして出来上がり。

料理特徴

正田の丸大豆しょうゆ 特撰の厚みと牛肉の旨味・きのこの風味が香る具沢山の炊き込みご飯です。