

# 鯛めし



## 料理特徴

だしの旨味豊かな一品です。味付けだけでなく、鯛の下味にも匠味白だしを使用しています。

## 材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鯛(切り身)	2切れ		
匠味白だし	15ml		
酒	30ml		
米	2合		
匠味白だし	50ml		
水	適量		
三つ葉	適量		

## 作り方

- ①匠味白だし・酒を合わせて鯛を漬け込み、20分程度経ったら取り出す。
- ②米を研いで30分以上水に浸漬させたらザルで水切りする。
- ③炊飯器に米を入れて匠味白だし・水を注ぎ(水は炊飯器のメモリに合わせる)、鯛を入れて炊く。
- ④炊き上がったら10分程度蒸らし、鯛の骨を取り除いて全体を混ぜ合わせる。茶碗に盛り付け、刻んだ三つ葉を散らして出来上がり。