

もろみ焼おにぎり

醤油もろみのコクと風味のある香ばしい焼おにぎりです。



写真 1人分

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ご飯	800g		
(調味液)			
エステースト	120g		
みりんタイプてりじまん	80g		
漬物	適量		

作り方

- ①ご飯を三角ににぎっておにぎりを作る。
- ②調味液を合わせて①に塗りながら2~3回グリルで焼く。
- ③器に盛り付ける。

ご提案品

エステースト

しょうゆもろみをペースト状にした調味料です。もろみ風味の味付調味液のベースとしてご使用いただけるほか、調味液に少量配合することで、肉や魚の臭み消しとしての効果を発揮し、コクを付与します。