五目炊き込みご飯

材料　　4 人分

材料名	使用量
筍	50g
人参	30g
牛蒡	30g
油揚げ	20g
鶏もも肉	100g
米	2合
匠味そばつゆ	40ml
水	適量
青ねぎ	適量

材料名	使用量

料理特徴

醤油の香り立ちがよく、出汁の風味でバランス良い一品です。色も程よく仕上がります。

作り方

①野菜は細切り、油揚げは短冊切り、鶏もも肉は2cm角に切る。
②炊飯器に研いだ米・匠味そばつゆを入れた後、水を2合の目盛まで加えて軽く混ぜる。
③具材を加えて炊く。
④炊きあがったら茶碗に盛り付け、小口切りにした青ねぎを散らして出来上がり。

正田醤油株式会社