

* 深川めしの作り方 *

【 材料 ～1人前～ 】

○ 白米	80g
● あさりのむき身	15g
● 生姜の千切り	1g
● 醤油	1.5g (小さじ 1/3)
● 酒	0.5g (小さじ 1/10)
● みりん	1g
● 水(炊飯用)	
☆ 万能ねぎ(飾り用)	1g

【 作り方 】

1. 白米を普段炊くように研いで水を切っておく。
2. 炊飯器に1を入れ、●のあさりや生姜の千切り、調味料を一緒に入れる。
3. 炊く号数の目盛りに合わせ、水を入れ通常の炊飯時間で炊飯する。
4. 炊き上がったら、器に盛り万能ねぎを上に出る。
※ 追加で仕上げに千切り生姜をのせても香りよく仕上がる。

* 御膳の様に、おにぎりにしても◎！！

* 稲荷寿司の中身(中のご飯)として使用しても美味しくいただけます！！

