



調理時間 15分（炊きあがったご飯を使用時）

### 材料 5～6人分

ご飯	3合分
桃屋 五目ずしの素	1ピン
たまご	1個
砂糖	小さじ 1
茹でいんげん	適量

### 作り方

1. ご飯を炊きます。  
うす焼き卵を作り錦糸卵を作ります。
2. 大きめのボールにご飯を入れます。
3. ご飯に五目ずしの素を加えて彩りよくするように混ぜます。





4. 器に盛り錦糸卵と茹でた、いんげんを飾ります。

### アドバイス

◎昔は「五目ずし」と言うと、ひとつずつ具を別々に煮たりして時間がかかりました。  
最近は一気に作れるようになりました。