



材料 6人分

米	3合
しめじ	2袋
油揚げ	1枚
水	600cc
シマヤだしの素	小さじ1
酒	大さじ1
うすくちしょうゆ	大さじ1
塩	小さじ1

調理時間 20分 ※お米の水切り時間・炊飯時間は除く

作り方

1. お米は洗ってザルにあげ1時間ほどおきます。
油揚げは熱湯にくぐらせて油抜きをします。
2. 鍋に水と調味料を合わせて入れ、一度火を通します。
しめじは石づきを切り落とし、手で小房に分けます。
※1. の油揚げは写真のように切ります。
3. 炊飯器のかまに米、しめじ、油揚げ、だし汁を入れます。具がだし汁からはみ出しても大丈夫です。スイッチON!!



アドバイス

- ◎「しめじは洗いません」…きのこ類は石づき(下のかたい部分)を切り落として料理をします。
- ◎油揚げの「油抜き」…油揚げは、まわりを油でコーティングした状態です。しっかりと熱湯にくぐらすことで余分な油が落ちて味がしみ込みやすくなります。