

ROSEN'S RECIPE  
ローゼンおすすめメニュー

コクのある豚肉とめんつゆの旨み♪

# ゆず香る炊き込みごはん

調理時間

10分以内

1人分

599kcal



※写真はイメージです。

冬の旬食材



ぶなしめじ

+

使ったのはコレ!



ミツカン  
追いがつお®つゆ  
2倍 500ml

# ゆず香る炊き込みごはん

## 材料/3人分

米・・・・・・・・・・・・・・・・・・2合  
豚バラ肉 薄切り・・・・・・・・150g  
ぶなしめじ・・・・・・大1パック(200g)  
ミツカン  
追いがつお®つゆ2倍・・・・・・・・100ml  
ミツカン かおりの蔵®丸搾りゆず・・  
・・・・・・・・・・・・・・・・・・適量

## 作り方

- ①米は洗い、30分浸水させ水けをきる。しめじは石づきをとり、小房に分ける。豚肉は食べやすい大きさに切る。
  - ②炊飯器に米、「ミツカン 追いがつお®つゆ2倍」を入れ、2合の目盛りまで水(分量外)を注ぐ。豚肉、しめじを加えて炊飯する。
  - ③炊き上がったら全体をサックリと混ぜて器に盛り付ける。
- ※「ミツカン かおりの蔵®丸搾りゆず」をかけてお召し上がりください。