

## 炊き込みご飯



材料(2~3人分)  
 米……………2合  
 鶏こま切れ肉……………75g  
 ニンジン……………1/5本  
 ゴボウ……………1/3本  
 干し椎茸……………2枚  
 水……………2合

[A]  
 高砂の峰……………カップ1/4強  
 薄口醤油……………大さじ2  
 塩……………小さじ1

### 作り方

- ①米は洗って水を切る。
- ②ニンジンは皮をむいて大きめのみじん切り、ゴボウは皮をこそいで薄いさがき、干し椎茸はもどして細く切る。
- ③炊飯器に①②と調味料を入れ、水を加えてまぜ、普通に炊く。
- ④炊き上がったら全体をさっくりまぜる。

## すもじ



材料(2~3人分)  
 ご飯……………6膳分  
 市販のちらしずしセット  
 (2~3人分)……………1袋  
 卵……………(L)1個  
 でんぶ……………大さじ1

好みの具……………適宜  
 高砂の峰……………カップ1/2弱

### 作り方

- ①卵を溶きほぐして薄く焼き、錦糸玉子を作る。
- ②市販のちらしずしセットとご飯をまぜ、ちらしずしを作る。
- ③②に高砂の峰を加えてまぜ、器に盛って好みの具をのせ、でんぶと錦糸玉子を飾り付ける。