

# 滋賀県産のトマト を使ったかんたんレシピ!

トマトの旨みはグルタミン酸によるもので、肉や魚などと合わせると相乗効果を発揮し、よりおいしくなります。



## 数量限定

注文多数の場合は、抽選とさせていただきます。商品のお届けをもって発表に代えさせていただきます。

### 限定の理由

生産量に限りがあるため

クーポンがで  
**800点限定**

お一人様  
**1点限り**



2~4玉程度

産直

**925** 次回12月  
3日

滋賀県 滋賀有機ネットワーク

**滋賀県産トマト 400g前後**

滋賀県の大中湖地域で  
栽培したトマト。

本体 **268**円  
(税込 289円)

## 炊飯器で作る「トマトの炊き込みご飯」

トマトとしいたけ、ベーコンの旨みたっぷりの炊き込みご飯です。

### 《材 料》 (作りやすい分量・約4人分)

**585** 産直 ⑥無洗米きぬひかり… 2合

**925** 産直 滋賀県産トマト … 大1個

**933** 産直 滋賀県産生しいたけ  
…………… 100g

**926** 産直 玉ねぎ(みじん切)  
…………… 1/2個分

**388** ベーコン …………… 40g  
パセリ(みじん切) …………… 少々

**A 780** チキンコンソメ(砕く)  
…………… 1個

塩 …………… 小さじ1/3

醤油・みりん …………… 各小さじ1

胡椒 …………… 少々

### 《作り方》

① 米は洗って炊飯器の内釜に入れ、トマトの水分を見込んでいつもより少し減らした水を加え、15分ほどおく。

② トマトはできれば湯むきしてへたを除き、十字に切り込みを入れる。しいたけはうす切りにし、ベーコンは幅1cmに切る。

③ スイッチを入れる直前に①にAを加えてよく混ぜ、中央にトマトの切り込みがある方を上にしておく。玉ねぎと生しいたけ、ベーコンを周りに入れて、炊飯する。

④ 炊き上がったらトマトをつぶしながら混ぜ、他の具材もよく混ぜる。器に盛ってパセリを散らす。

